



Art & Dining



Art & Dining

Lunchbuffet 29,50 per persoon
Kinderen tot en met 11 jaar 17,50 per kind

Ontvangst om 12.00 uur | Buffet open om 12.30 uur

Diverse sandwiches | huisgemaakte quiche | luxe mini-broodjes | brood | boter | tapenade |

Runderpastrami met rucolasalade | salade van gerookte en gemarineerde zalm | gratin van geitenkaas & rode biet | fricandeau met gekonfijte aardappel | kalfstartaar met truffelschuim | garnalencocktail |

Gebraden ribstuk met paddestoelen | risotto met kabeljauw en scampi | wildstoof met gepofte ui | gegratineerde aardappel | stoofpeertjes |

Verse fruitsalade | brownie met chocolademousse | mangotaartjes met meringue | crème caramel | vanilleroomijs |

Kerstdiner – 3 gangenmenu 35,00 per persoon
Kindermenu 22,50 per kind (tot en met 11 jaar)
Bijpassend wijnarrangement 15,00 per persoon

Ontvangst met een amuse om 18.00 uur | Aanvang diner om 18.30 uur

Terrine van kalfssukade | crème van eendenlever en peterseliewortel | geweldige gamba | sesam kletskep | cress salade |

Of

Tompouce van gerookte en gemarineerde zalm | bloedsinaasappel | dragon |

Medaillons van hert | gekonfijte spitskool | groene asperge | wildjus met zoethout en vanille | of

Medaillons van kabeljauw | Duxelles van paddenstoelen en garnalen | Hollandaise saus | schorseneren |

Crèmeux | pure chocolade | gezouten karamel | gepocheerde peer | vanilleijs |

Data

Zaterdag 23 december 2017
Zondag 24 december 2017
Maandag 25 december 2017
Dinsdag 26 december 2017

