



V Happy New Year

ontvangst met een aperitief & amuse

VOORGERECHTEN

 Romige tomatensoep
met een wolkje room

of

 Gegratineerde bospaddenstoelen
met kruidenboter en geraspte kaas, geserveerd met getoast landbrood

of

Huisgerookte eendenborst
met pijnboompitten en een dressing van roodfruit

of

Duivelse garnalen
pittige garnalen geserveerd met brood


HOOFDGERECHTEN

Gebakken hertenbiefstuk (180 gram)
met jus van rode port geserveerd met aardappelpuree en rode kool

of

Zeebaarsfilet
krokant gebakken zeebaarsfilet met een frisse mosterdsaus geserveerd met
seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

of

 Ravioli
gevuld met pompoen en geitenkaas, geserveerd met een saus van
geroosterde pompoen en salie

of

Gevulde varkenshaas
varkenshaas gevuld met brie en een saus van pistache en peterselie, geserveerd met
seizoensgroenten en een wisselend aardappelgarnituur

DESSERTS

Fudge coffee proeverij
Kopje koffie naar keuze met een verschillende huisgemaakte fudges

of

San Sebastian cheesecake
met salty caramel saus en baileys slagroom

of

Twee bolletjes ijs met slagroom
keuze uit de smaken: vanille, chocolade, stoofpeer en citroen