

Kerstbuffet Christmas

Compleet luxe kerstbuffet met opgemaakte schalen, soep, hoofd-, bijgerechten, dessert & friandises

Prijs per persoon € 49,75

Luxe kerstbuffet, waar alle gasten van gaan genieten

Koude gerechten

- **Rosé gebraden rundvlees**
Flinterdun gesneden, rosé gebraden rundvlees met zwarte-truffelcrème, oude Parmezaanse kaas, geroosterde hazelnoot en rucola
- **Huisgemarineerde Schotse zalm**
met dille, rode biet en citrus, geserveerd met mierikswortelcrème, zoetzure komkommer en verse kruiden
- **Eendenrillette**
langzaam gegaarde eend, losgetrokken en verfijnd met kruiden en specerijen, geserveerd met vijgencompote, pistache en zoetzure rodekool
- **Winterse salade met cranberry**
parelcouscous met geroosterde wintergroenten, gedroogde cranberry, geroosterde noten, verse kruiden en een frisse dressing van sinaasappel en rodewijnazijn
- **Ambachtelijk brood**
een selectie van vers afgebakken boerenbrood en rustiek desembrood
- **Luchtig opgeklopte roomboter**
verfijnd met kruiden en een vleugje zeezout
- **Hartige tomatenspread**
een smaakvolle spread van zongedroogde tomaat, olijven, kappertjes, knoflook en verse kruiden

Soep

- **Romige pompoensoep**
met kokos, citroengras en een vleugje gember (vegetarisch; garnalen op aanvraag)

Warme gerechten

U bestelt **3** van onderstaande warme gerechten voor het hele gezelschap

1. **Langzaam gegaarde short rib**
zacht gestoofd met sinaasappel en afgelakt
2. **Feestelijke kalkoenrollade met kruidige vulling**
geserveerd in een volle gevogeltejus
3. **Traditionele wildstoof**
langzaam gegaard in rode wijn met jeneverbes en een vleugje pure chocolade
4. **Feestelijk visrolletje met garnalen**
zachte visrol met garnalen, geserveerd in een romige saffraansaus.
5. **Vegan currykip**
met verse groenten en geroosterde amandelen

Bijgerechten

Wij serveren alle bijgerechten voor het gezelschap

- **Geroosterde groente** met geurige winterkruiden
- **Luxe aardappelpuree** met een vleugje ahornsiroop en geroosterde pecannoten
- **Gegrilde spitskool** afgeblust met room
- **Frisse traditionele stoofpeertjes** met kaneel en steranijs (koud)

Dessert

- **Feestelijke winterse dessertproeverij** van de chef

Feestelijke mix van winterse zoetigheden

- oa. chocolade, luxe koekjes en andere lekkernijen

Bovenstaande gerechten worden allemaal geserveerd op schalen & met warmhoudapparatuur.