

KERSTMENU VOOR de VLEESLIEFHEBBER

VOORGERECHT:

Anti-pasto bestaande uit diverse vleeswaren en kaas

TUSSENGERECHT:

Zelfgemaakte ravioli gevuld met pompoen en bitterkoekjes. Geserveerd met salie-botersaus

HOOFDGERECHT:

Brassato al Barollo met aardappelpuree en twee soorten groente

DESSERT:

Mini Grand-dessert

€55,00 pp



Kerstmenu voor de visliefhebbers

Voorgerecht:

Carpaccio van zwaardvis en zalm

Tussengerecht:

Ravioli met pompoen/bitterkoekjes en salieboter

Hoofdgerecht:

Kabeljauw gebardeerd met pancetta en witte wijnsaus & aardappelpuree

Dessert

Mini Grand- dessert



€55,00 pp

Kerstmenu voor de vegetariër

Voorgerecht:

Anti-Pasti

Tussengerecht:

Ravioli met pompoen/bitterkoekjes en salieboter

Hoofdgerecht:

Risotto met paddenstoelen en truffel

Dessert:

Mini-Grand dessert



€55,00 pp

Page 3 of 3