



Feestdagen 2011 - 2012

Voorgerechten

- Klassieke carpaccio van Ierse ossenhaas met truffeldressing en gebrande pijnboompitjes € 13,50 p.p.
- Rolletjes van rib eye gevuld met tartaar van paddenstoeltjes en bestrooid met rosé pepertjes € 13,50 p.p.
- Combinatie van gerookte Schotse zalm en IJsselmeerpaling met romige cocktailsaus € 13,50 p.p.
- Proeverijen van 't Woud € 15,00 p.p.
- Half Canadees kreeftje, een échte kerstklassieker € 20,00 p.p.

Soepen

- Heldere kalfsbouillon met fijn groente garnituur € 5,50 p.p.
- Krachtige kreeftensoep met iets cognac € 8,50 p.p.

Bij de voorgerechten en soep serveren wij stokbrood tapenade en kruidenboter

Hoofdgerechten

- Sukade van Brabants kalf in eigen jus gegaard € 20,00 p.p.
- Gegrilde filet van parelhoender met jus van rode port € 20,00 p.p.
- Op de huid gebakken kabeljauw met een schaaldierenjus € 20,00 p.p.
- Gepelde scampi (6x) met romige kruiden jus € 23,50 p.p.
- Friander kalfmedaillon met luchtige jus van dragon € 23,50 p.p.

Hierbij serveren wij: gewokte groenten dobbelsteentjes, mousseline van knolselderij, stoofpeertjes en een frisse rauwkost salade

Desserts

- Moesje van Belgische chocolade en butterscotch saus € 8,00 p.p.
- Toscaanse pannacota met amarene kersen € 8,00 p.p.
- Taartje nougatine en hazelnootjes in witte chocolade verpakt € 8,00 p.p.
- Grand dessert, een selectie van zoete lekkernijen € 9,50 p.p.



Warm en koud buffet exclusief

(te bestellen vanaf 6 personen)

Koude gerechten

- Bleu fin tonijn gemarineerd met Kikkoman en wasabi
 - Licht gerookte Ierse zalm rettich en dille
 - Noorse garnaltjes met courgette en bieslook
- Rolletjes van rib eye gevuld met tartaar van paddenstoeltjes
- Italiaanse ham met een zoete meloen en gebrande pompoenpitjes
 - Huzarensalade gearneerd met gevulde eitjes
- Frisse salade van komkommer, geroosterde sesamzaadjes en Spaans pepertje
- Hierbij serveren wij brasserie- ciabatta en brasseriebrood met gezouten boter en lookboter

Warme gerechten (een keuze te maken uit de warme gerechten)

- Gebakken varkensfilet met een romige saus van mosterd en honing
of
- Gegrilde filet van parelhoender met jus van rode port
of
- Op de huid gebakken kabeljauw met een schaaldierenjus

Dessert

Grand dessert, een selectie van desserts

€ 37,50 p.p.



Koud buffet

(te bestellen vanaf 6 personen)

- Bleu fin tonijn gemarineerd met Kikkoman en wasabi
 - Licht gerookte Ierse zalm rettich en dille
 - Gemarineerde scampi's met wat look
 - Rolletjes van rib eye gevuld met tartaar van paddenstoeltjes
 - en bestrooid met rosé pepertjes
 - Huzarensalade gearneerd met gevulde eitjes
 - Noorse garnaltjes met courgette en bieslook
 - Italiaanse ham met een zoete meloen en gebrande pompoenpitjes
 - Dun gesneden Bourgondische lende met Provençaalse kruiden
 - Frisse salade van komkommer, geroosterde sesamzaadjes en Spaans pepertje
 - Hierbij serveren wij brasserie- ciabatta en brasseriebrood met gezouten boter en lookboter
- € 31,50 p.p.

Salade mediterrane

(te bestellen vanaf 5 personen)

- Salade Nicoise met tonijn, olijfjes, kappertjes en ei
 - Pittige kippincho's met paprika gemarineerd
 - Gegrilde tonijn met groene kruiden gemarineerd
 - Noorse garnaltjes met courgette en bieslook
 - Koude Spaanse gehaktballetjes in aangepaste saus
 - Italiaanse ham met een zoete meloen en gebrande pompoenpitjes
 - Zon gedroogde tomaatjes met tijm en iets look
 - Artisjok hartjes in olijfolie
 - Gemarineerde knoflook paddenstoelen
 - Pomodori tomaat met mozzarella en basilicum
 - Toscaanse pastasalade met paprika en pijnboompitten
 - Hierbij serveren wij ciabatta, brasserie brood, tapenade en gezouten boter
- € 32,50 p.p.



Afhalen

Zondag 25 december van 12.00 tot 13.00 uur

Maandag 26 december van 12.00 tot 13.00 uur

Zaterdag 31 december van 12.00 tot 13.00 uur

Oudjaar 2011

Oud jaar buffet 1

Salades

- Huzarensalade gearneerd met gevulde eitjes
- Volkoren penne pasta salade met biologisch hoender, verse ananas blokjes, landcres en caesar dressing
- Frisse salade van komkommer, geroosterde sesamzaadjes en Spaans pepertje

Warme gerechten

- Kipreepjes met pikante saté saus
- Spaanse gehaktballetjes in aangepaste saus
- Combinatie van witte en wilde rijst
- Hierbij serveren wij ciabatta, brasserie brood, tapenade en gezouten boter
€ 20,00 p.p.

Oud jaar buffet 2

Salades

- Huzarensalade gearneerd met gevulde eitjes
- Volkoren penne pasta salade met biologisch hoender, verse ananas blokjes, landcres en caesar dressing
- Frisse salade van komkommer, geroosterde sesamzaadjes en Spaans pepertje
 - Hors d'oeuvre varié met diverse vissoorten zoals gerookte paling, Ierse zalm en zalmsalade

Warme gerechten

- Kipreepjes met pikante saté saus
- Spaanse gehaktballetjes in aangepaste saus
- Bourgondische lende met een saus van grove mosterd en honing
- Combinatie van witte en wilde rijst
- Hierbij serveren wij ciabatta, brasserie brood, tapenade en gezouten boter
€ 22,50 p.p.