



Kerstmogelijkheden 2018





Kerstborrel

Ontvangst met een bruisend glas Prosecco

Ronde 1

Blini met gerookte zalm, roomkaas en haringkaviaar
Crostoni van geitenkaas van Henri Willig met vijgen-chutney
Salade van gerookte eend met abrikoos

Ronde 2

Uit de oven; zalm, rundvlees en champignon in bladerdeeg hapjes

Ronde 3

Tartelette met mousse van eendenlever en rietsuiker-galet
Glaasje salade van rivierkreeft, mango en rode ui
Henri willig schapenkaas op roggebrood met vijgenjam

De prijs van dit arrangement is € 27,50 p.p. vanaf 20 personen en inclusief:

- * *Twee statafels geheel in kerstsfeer , compleet met bloemen en sfeerlichtjes*
 - * *Hapjes zoals omschreven*
- * *Twee uur onbeperkt drankjes (bier, frisdranken en wijn)*
- * *Personeel, glaswerk, apparatuur en BTW*





Feestelijke bites

Hapjes voor de kerst: schaal Silvester 48 hapjes € 71,00

Tartelette gevuld met een tartaar van gerookte ossenhaas, Parmezaan en groene pesto
Schotse zalmousse en zalmkaviaar op kruidencrostini met gamba en borage
Amuse glaasje met gepofte paprika, avocado, buffelmozzarella en bietjes
Wrapje gevuld met gebraden kalkoen, Kerrie, lemon curd en zwarte mizuna

Hapjes voor de kerst: schaal Noël 48 hapjes € 82,50

Deeghoortje gevuld met een duo van rilette- en eend mousse gearneerd met vijgenchutney
Vikingbrood gevuld met gerookte rib-eye en Parmezaanse kaas
Korstbakje met gerookte zalm, kwarteleitje en rode uiencompote
Kruidenflensje met ansjovis, forel, pommodori tomaatjes en zoetzure komkommerlinten
Salade van quinoa met avocado, Turkse paprika en gepofte quinoa

Vlees hors d'oeuvre (500 gr. incl. garnering en vanaf 5 personen) à € 13,75 p.p.

Als basis rundvleessalade, gearneerd met :
Dungesneden Parmaham met schijfjes honingmeloen
Heerlijke plakjes gekookte beenham
Stoofpeertjes gevuld met een blauwe kaas-crème
Wildpaté met een preiselbeerencompote
Gerookte kalkoen
Scharrelei met romige bieslook-crème
Gegrilde groene asperges
Brood en kruidenboter
Vers gebakken stokbrood (1 stokbrood per 5 gasten)

Vis hors d'oeuvre (500 gr. incl. garnering en vanaf 5 personen) à € 16,95 p.p.

Als basis ode zalmsalade, gearneerd met :
Gerookte Noorse zalm met mierikwortelsaus, rode ui en kappertjes
Gerookte pepermakreel
Noorse garnalen
Scharrelei | mousse van regenboog forel
Soesje gevuld met krabsalade
Brood en kruidenboter
Vers gebakken stokbrood (Wij serveren 1 stokbrood per 5 gasten)





Kerst en Nieuwjaarsontbijten

Ontbijt Silver € 15,50

Diverse luxe zachte en harde broodjes, en Croisants
Diverse kleine zoete broodjes van bladerdeeg, zoals pecan noten, kaneel, appel, bosbessen, en
banketbakkersroom
Schalen met gesneden kaas, diverse vleeswaren
Potten met Jam
Hagelslag
Scrambled eggs
Spek
Melk
Jus d'orange

Ontbijt Gold € 24,50

Diverse luxe kleine zachte en harde broodjes, belegd met kazen van Henri Willig, en vleeswaren,
pain chocolade
Scrambled eggs
Spek
Healthy banoffee
Gezonde banoffee is perfect als smulontbijtje. Yoghurt, havemout, banaan, wat honing
Muesli pancakes
Pannenkoeken die ook nog eens gezond zijn!
Smoothie Bowl
Supergezond én superlekker.
Yoghurt with cereals
Melk
Jus d'orange

De dag starten met bubbels? Voor €3.25 voegt u een prosecco ontvangst toe!





Luxe uitgebreide kerst lunch

Kerstlunch Dasher € 18,95 p.p.

Koude gerechten

Biologische scharreleisalade met crispy bacon en licht geparfumeerd met truffel
Waldorfsalade aangemaakt met wildzwijnsham, en peertjes
Hollands kaasplateau: Old Amsterdam | jonge geit willig | Belegen kaas
Charcuterie: Parmaham | Beenham | Gerookte kip | Gerookte ribeye
Verse fruitsalade: Ananas | Meloen | Sinaasappel | Kiwi | Druiven
Griekse yoghurt | cereals (granen)
Luxe broodmand | verschillende soorten mini broodjes
Kerstbrood | noten en amandelspijs
Croissants
Bosvruchtenmarmelade
Roomboter

Warme gerechten

Omelette | tuinkruiden | gebakken champignons
Crispy baconlinten

Dranken

Melk
Jus d'orange

Kerstlunch Snowden € 21,95

Smaakvolle kerstlunch met luxe broodjes en warme gerechten.
Bouillon van Parelhoen met winterse groente julienne

Bruin ruitbroodje, met West-friesche beenham, pittige augurk, groene salade en honingmosterd dressing

Meergranen ruitbroodje, belegd met gerookte Monnickendammer zalm, roomkaas, kappertjes en rode ui

Batard wit, krokant typisch Frans broodje belegd met gebraden kalkoenrollade, ananas chutney, pecannoten en Kerrie-mayonaise

Bruine Batard, met Henri Willig 48+ kaas, jonge groentekiemen en zachte mosterdmayonaise

Smaakvolle quiche van prei, ham en Parmezaanse kaas
Wildpastei met garnituur van bospaddenstoelen en kruidkoek

Kerststol en Duivekater met roomboter
Confituren en roomboter

Dranken

Melk
Jus d'orange





Kerstbuffeten

Kerst- of Nieuwjaarsbuffet Vixen € 22,95

Voorgerechten

Carpaccio van zacht gegaarde varkensrib met lichte Kerrie-mayonaise
Groene salade met witlof, Roquefort, gebakken oesterzwammen en truffel-vinaigrette
Tricolore pastasalade, met salami, zongedroogde tomaat, zwarte olijven, en Parmezaanse kaas
Krabsalade met avocado en appel, gegarneerd met gerookte zalm en rivierkreeftenstaartjes
Lunchsalade van blokjes augurk, wortel, ui aardappel en doperwt en dressing van Zaanse mosterd
Diverse soorten brood met kruidenboter, en tapenade

Tussengerecht

Fluweelzachte preisoep met reepjes gerookte zalm

Hoofdgerechten

Gebraden kerstkalkoen met geglaceerde rode uien, abrikozen en wortel
Aardappelschotel met room en broccoli en gegratineerd met Old Willig
Gestoomde varkenshaas en sjalotjes in pestosaus
Provençaals gekruide gebakken roseval aardappel
Schotel van roergebakken winterse groenten

Koud en warm Feestdagenbuffet 'Dancer' à € 29,50 p.p.

Koude gerechten

Vitello tonato van kalfshaas met tonijn mayonaise, rode ui en kappertjes
Salade van roseval aardappeltjes en beenham aangemaakt met een crème fraîche van tuinkruiden
Salade van geroosterde groenten en pompoen met gegrilde kip en pruimen
Versgebakken stokbrood
Kruidenboter & roomboter

Warme hoofdgerechten

U heeft de keuze uit 3 van onderstaande warme gerechten:

1. Hertengoulash gegaard in oa. jeneverbessen, rode wijn en kruidkoek
2. Kalfssucade; langzaam gegaard in een saus van sjalotten, tamarinde en kerrie
3. Mediterraans vispotje gevuld met zeeduivel, mosselen en gamba's in een saus tomaat en dragon
4. Kalkoentournedos met een bospaddestoelen roomsaus
5. Ragout van kastanjechampignons, shiitakes, kikkererwten en aubergines

U heeft de keuze uit 2 van onderstaande bijgerechten gerechten:

- Aardappeltaartje met zeezout en peterselie boter
 - Wilde rijst melange
- Gegrilde groenten met Provençaalse kruiden en balsamico glaze
 - In rode wijn en port gestoomde peertjes





Hollands winterbuffet

Hollands winterbuffet € 29,50 per persoon

Vissalade bestaande uit; gerookte IJsselmeerpaling, Hollandse maatjesharing, garnalensalade,
gerookte zalm, gerookte makreel, Zeeuwse mosselen in het zuur
Beenham met honing en mosterd
Aardappelsalade met uitgebakken spekjes
Hollands kaasplateau
Stokbrood, roggerondjes, roomboter en kruidenboter

* * *

Rode bietjes met azijn, bietsuiker en bieslook
Rundervinkjes in tomatenjus
Zachte aardappelpuree gegratineerd met komijnkaas
Zacht gegaarde plakken West-Friese beenham
Stamppot van gebakken prei met rookworst en grove Zaanse mosterd

***Hollandse Dessertcoupes**

€ 2,85 per stuk

Pannacotta van stroopwafel
Bitterkoekjesbavarois
Roomrijst met kaneel, kardemom en rozijnen

*Deze desserts zijn alleen te bestellen met een minimum van 12 coupes per soort

Deze desserts zijn ook te bestellen als proeverij voor € 4,45 per persoon en worden geserveerd in kleine glaasjes

