



Kerstmenu Bospaviljoen de Norgerberg

Kerst vier je natuurlijk bij Bospaviljoen de Norgerberg! Wij serveren beide kerstdagen in de avond een keuzemenu en overdag een kerstlunch/brunch buffet. Hier treft u de invulling van het diner. Aanvang van het kerstdiner is vanaf 16.30 uur.

Prijzen

3-gangen : € 34,50

4-gangen met extra gang velouté: € 38,00

4-gangen met extra gang kaas: € 42,50

5 gangen: € 44,95 p

Prijs kind (3-gangen menu t/m 12) € 16,95

Invulling Kindermenu

Voorgerecht

- Dun gesneden Ardennerham met frisse galia meloen.

Hoofdgerecht

- Kids Classic Car, stoere auto gevuld met frites, appelmoes, mayonaise en naar keuze kroket (op verzoek ook vega kroket), frikandel, kipnugget, visstick of kinderpannenkoek (zelf te versieren met diverse soorten beleg).

Dessert

- Kinderijsje met een verrassing, de beker mag mee naar huis!

Invulling kerstmenu

Voorgerechten

- Duet van koud gerookte wildzwijn rollade en paté van hert met chutney van sinaasappel en ui, zoetzure groentjes en geroosterde noten
- Carpaccio van onze gepekeld en huisgerookte (zie onze eigen smoker op het terras!) ribeye met truffelcrème en snippers van boerenkaas
- Romige mosterdsoup met uitgebakken spekjes en chiffonade van bosui
- Luxe tosti van licht gekarameliseerde suikerbrood met een vulling van Blue d' Auvergne en een siroop van rode port (vegetarisch)

Extra gang, velouté

In een wijnglas geserveerde velouté van wild met slices van gerookte eend en gesauteerde oesterzwam, bosui-snippers.





Hoofdgerechten

- Geroosterde kabeljauwrugfilet met wakamé salade en een schuimige beurre blanc van kappertjes, citroen en witte wijn.
- Met "Norgerbergbier" afgebluste stoofschotel van hert, kaas, wildzwijn en gans, rijkelijk gevuld met diverse seizoensgroenten en specerijen.
- Romige risotto met een garnituur van pompoen, paddenstoelen, truffel en vegan Goudse kaas (vegetarisch en vegan).
- Langzaam gegaarde spareribs met keuze uit zoet, pikante of mix marinade
- Gegrilde runderspies met een jus van rode wijn en laurier.

De hoofdgerechten worden geserveerd met rode kool, gebakken roseval aardappelen, stoofpeertje, aardappel-pastinaak taartje en een zalf van pompoen.

Extra gang, kaas

Kaasplankje van vier verschillende kazen geserveerd met kletzenbrood, appelstroop en noten.

Desserts

- Mousse van peren met een gel van glühwein, pistache pandacake, puntje chewy brownie en crumble van gekarameliseerde amandelen.
- Tiramisu van 'Boerenjongens' i mascarpone, lange vingers, rozijnen en rum.
- Klassieke "Dame Blanche" vanille ijs met warme chocoladesaus en slagroom.

BUSPAVILJOEN
de Norgerberg

