

KERST BIJ MÖLKE

VIERGANGENDINER

ONTVANGST

- Welkomstdrankje: prosecco
- Amuse: Canapé met zalmousse
- Amuse: Canapé met gespoten wildpaté

VOORGERECHTEN

Broodplankje met sauzen op tafel

Keuze voorgerechten;

- Carpaccio geserveerd met crostini met tomatenbruchetta gearneerd met rucola en pijnboompitjes
- Gerookte visschotel (gravad lax, gamba's in aioli & paling)
- Pasteitje met ragout en gebakken paddenstoelen
- Champignons Dordogne met warme knoflooksaus 🌿

Soepenbuffet

Er kan op eigen gelegenheid gebruik gemaakt worden van het soepenbuffet

- Tomaten-crèmesoep 🌿
- Bospaddenstoelensoep 🌿
- Stokbrood met kruidenboter
- Bosui en croutons ter garnering

HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelkroketjes, gemarineerde roseval aardappeltjes en diverse sauzen op tafel

Keuze hoofdgerechten;

- Hertenfilet met rodewijnsaus en stoofpeertjes
- Ierse kogelbiefstuk met kruidenboter
- Gebakken zalmoot met witte wijnsaus en Hollandse garnalen
- Varkenshaasmedaillon met spek en champignonroomsaus gratineerd met brie
- Chinese kool gevuld met zongedroogde tomaten, courgette, pompoen, geitenkaas & honing 🌿

VOOR DE KINDEREN

Kinderbuffet

- Friet
- Poffertjes
- Mini snacks
- Mini spare-ribs
- Mini schnitzels
- Sauzen

DESSERT

Voor het hele gezelschap

Een heerlijk Grand Dessert, rijkelijk gegarneerd met diverse ijssoorten, fruit en slagroom, geserveerd op je eigen tafel!



PRIJS

Viergangendiner € 65,- per persoon

Kinderbuffet

0-2 jaar	Gratis	per persoon
3-8 jaar	€ 15,-	per persoon
8-12 jaar	€ 22,50	per persoon

De prijzen zijn exclusief drankjes