

# KERST VAN DE PASTORIE VOOR THUIS

---

## 1<sup>E</sup> GANG

---

Carpaccio van Hollands rundvlees met truffelsaus

Duo van een groentenpaté met honing en noten en een paté van mango en pompoen

Visplateau met een bonbon van zalm, tomaat grevette en tartaar van tonijn

## 1<sup>E</sup> OF 2<sup>E</sup> GANG

---

Huisgemaakte tomatensoep met huis gedraaide soepballen

Goed gevulde groentesoep met soepballen

Romige kaassoep met knoflook

## 2<sup>E</sup> OF 3<sup>E</sup> GANG

---

De malste ossenhaaspuntjes, geserveerd in een romige pepersaus met ui en spek

Parelhoenbout geserveerd met diverse winters garnituur

Varkenshaas met paddenstoelenroomsaus

Zalm met een dakje van gerookte zalm en pesto en een tomaten-Hollandaisesaus

Gevulde courgette met spinazie en ricotta

## 3<sup>E</sup> OF 4<sup>E</sup> GANG

---

Kerstdessert van de chef

3-gangen kerstdiner €36,50

4-gangen kerstdiner €40,00

Alles met eenvoudige beschrijving om een heerlijk kerstdiner in een handomdraai op tafel te toveren.

Heeft u een bepaald dieet? Geen enkel punt maar geef het wel even aan.

