



"Smoesjes" eten en drinken

Reserveer uw kerstdiner vóór 22 december. Gelieve telefonisch te reserveren.
tel: 030-633 2944 of Roy 0652711170 of Martijn 0614445044

Een luxe kerst met Smoesjes

Geniet van de Kerst met het "Smoesjes kerstdiner". Special voor u hebben wij feestelijke gerechten en schalen bedacht die we met kerst voor u gaan bereiden. Om het makkelijk voor u te maken zitten alle gerechten al in een mooie ovenschaal of ander mooi presentatiemateriaal. Een hoofdgerecht voor 2 personen gaat 20 minuten in de oven en kan rechtstreeks op tafel. Super gemakkelijk dus!

Om mee te starten

"Pata Negra" op luxe schaal met stukjes peer. De beste ham van het Spanje Iberico varken. Zeer rijke smaak van nootjes en eikeltjes. € 9,75 per 100 gram.



Voorgerechten/Hors d'oeuvre

Geniet van het beste wat je als voorgerecht kunt verwachten met de feestdagen. Deze luxe zwarte schalen worden geserveerd in een feestelijke verpakking en brengt u in een goede kerstfeer. De hors d'oeuvre is per 4 personen te bestellen.

- **Vis en meer:** Gambas, gerookte zalm, gerookte paling, tomaat gevuld met krabslade, Hollandse garnalen met avocado en cocktailsaus, halve kreeft, liuse aardappelade, gerookte taaiel. € 49,50 (voor 4 personen)

- **vlees:** Wildpaté met cranberrycompote, gerookte eendenborstfilet, ei-truffelade, rosbief met peper, hamaspergerolletjes, gegilde kippenbont, verse rundvleesalade, rauwe ham met meloen en verse aardappelade met kwartelletjes. € 47 (voor 4 personen)

Tussengerecht

In een handomdraai op tafel, slechts even opwarmen. We hebben voor u:

- Wildbouillon dubbel getrokken met kervel en Madeira, per 500 ml 2 tot 4 pers. € 12,50

Hoofdgerechten

En dan... onze Pièce de résistance! Om het makkelijk voor u te maken hebben we drie heerlijke hoofdgerechten voor u voorbereid. Deze gerechten zitten in een fraaie ovenschaal, die die u thuis enkel in de oven zet en vervolgens op tafel. Het pronkstuk van de avond dus!

- "Beef Wellington" een Engelse klassieker. Osenhaas ingepakt in bladerdeeg met saus van rode port en morilles. Bij dit gerecht zitten opperdoezen en geroosterde knolgroenten. Per 2 personen € 33,50

- "Zalmfilet en croute". Wat een feestelijk gerecht! Zalmfilet met spinazie verpakt in bladerdeeg. De zalm wordt geserveerd met witte wijn beurre blanc, opperdoezen en geroosterde groenten. per 2 personen € 32,50

- "Paddenstoelen Wellington". paddenstoelen verpakt in bladerdeeg met romige Roquefortsaus. Bij dit gerecht zitten opperdoezen en geroosterde knolletjes. per 2 personen € 29,50

Nagerecht

Petit Grand Desert, cheesecake, brownie, chocolademousse en meringue voor 2 personen € 11,50

Wijn van Maison Belleruche, flesje wijn 0,25 ltr € 5,50

- Chardonnay, verfrissend in zijn geur en smaak met kenmerken van exotisch fruit, loepel en elegant in de aldronk. Past goed bij de zalmfilet!
- Merlot, de geur is fruitig met kersen en rood fruit. Een rijke, volle en soepele smaak. Past goed bij de beef Wellington!