

## *Eerste en Tweede kerstdag 2019*



*Amuse*

### *Voorgerechten*

*Rundvleesbouillon*

*Ossenhaasspiesjes met een heerlijke oosterse saus*

*Kipcocktail*

*Gebakken Gamba's in Pernod kruidensaus*

### *Hoofdgerechten*

*Konijn op grootmoederswijze*

*Wildtrio met krachtige wildsaus* meerprijs € 4,-

*Varkenshaas met champignonroomsaus of bearnaisesaus*

*Schnitzel champignonroomsaus*

*Steak van de Limousin met champignon en uien*

*Steak van de Limousin met provinciale saus*

*Limousin bief v/d haas met gebakken champignon* meerprijs € 4,-

*Limousin bief v/d haas met bearnaisesaus* meerprijs € 4,-

*Zalmfilet met pestosaus*

*Vis trio met heerlijke vissaus*

### *Nagerecht.*

*Grand dessert buffet.*

*Prijs per menu € 36,95 p.p.*

*Voor de kinderen tot 12 jaar*

*Rundvleesbouillon of kipcocktail*

*Snack spies of kersthamburger*

*Grand dessert buffet.*

*Prijs 19,50 per menu p.p.*

*Fam.      Aantal personen.      tijd.      12.00/13.00      of      17.00/18.00      Telefoon nr.*