

KERST 2019

MENU's



DE HAVIXHORST
CHATEAUHOTEL EN -RESTAURANT

★★★★

24 december KERSTAVOND

€ 87,50 per persoon

Ontvangst om 19.00 u

Gekonfijte Noorse zalm met witlof, krokante aardappel en coulis van waterkers

★★

Krokant buikspek van biologisch Berkshire varken met gestoofde spitskool, mousseline van knolselderij en jus met appelstroop

★★

Gerookte heilbot met topinamboer, crunch van amandel en koffie en schuim van eekhoorntjesbrood

★★

Gebraden wilde eend, gebakken pastaak, bereidingen van pompoen, polenta en eigen jus gemonteerd met eendenlever

★★

Mousse van witte chocolade, compôte en sorbet van goudreinet, gebrande kaneel en schuim van steranijs

25 en 26 december • 1^e en 2^e KERSTDAG

€ 110,00 per persoon

Ontvangst om 19.00 u

Langoustine, tartaar en gebakken met avocado, ingelegde bosui, ponzu en schaaldierenschuim

★★

Bouillon van bospaddenstoelen met schuim van kerrie, crostini met ingelegde paddenstoelen en bereidingen van selderij

★★

Gebakken kwartelfilet met krokant boutje, mousseline van topinamboer, crunch van amandel en jus met morilles

★★

Gebakken grietfilet met pompoenchutney, gebakken bloedworst, pompoenpitten en beurre blanc

★★

Gebraden hertenrugfilet met stoof van hert, groene kool, zilverui, pommes fondant en jus met kardemom

★★

★ Gepocheerde vijg met hangop van yoghurt en sorbet van vijg

★★

Warm taartje van pure chocolade met bloedsinaasappel, compôte en sorbet van bloedsinaasappel en schuim van verveine

Reserveren middels:

telefoonnummer 0522-441487 of info@dehavixhorst.nl

/ www.dehavixhorst.nl

