

# MAMMY'S KERSTMENU

## WELKOMSDRANKJE

Glas prosecco of jus d'orange

### VOORGERECHTEN

Broccoli - Stiltonsoep

*Een volle, rijke broccoli- en Stiltonsoep. Puur en smaakvol.*

Parelhoen consommé (soep)

*Een heldere bouillion.*

Bladerdeeghapje met geitenkaas en spinazie, vergezeld door een vijgenjamsaus

*Een romige geitenkaas, geserveerd op een bedje van spinazie en met liefde verpakt in een jasje van bladerdeeg met een aparte vijgenjamsaus.*

Zalmmousse, geserveerd met chips van Parmezaanse kaas en huisgemaakt brood

*Een lichte, zachte, huisgemaakte mousse van verse zalm. Knapperige Parmezaanse chips en huisgebakken bruinbrood maken dit voorgerecht compleet.*

Paté van het seizoen met cranberrysaus en geroosterd brood

*Romige en subtiele paté, geserveerd met geroosterd brood.*

### HOOFDGERECHTEN

Tournedos, geserveerd met een Grand Marnier- en sinaasappeljus

*Perfect gebakken (rosé) rundertournedos, geserveerd met een warme, huiselijke Grand Marnier- en sinaasappeljus.*

Hertenbiefstuk met een kersen - en krieksaus

*In de pan aangebraden hert, medium gebakken, met een saus van kersen en krik.*

Lamsfilet met een tijm- en honingjus

*Malse lamsfilet met een vleesjus verrijkt met verse tijm en honing.*

Trio van vis – Kabeljauwhaas, zalm en garnalen, met een wittewijn peterselie, botersaus

*Drie verse vissoorten, bereid met witte wijn, peterselie en botersaus.*

Orecchiette pasta met een truffleroomsaus, broccoli en geroosterde amandelen

*Kwaliteitspasta in een rijke truffleroomsaus met verse broccoli en goudgekleurde amandelen.*

Couscous met granaatappel, ovengebakken pompoen en gefrituurde feta

*Een warme, kleurrijke, Perzische couscous, verrijkt met rode granaatappel en ovengebakken verse pompoen met licht gefrituurde, krokante feta.*

### **De hoofdgerechten worden geserveerd met de volgende bijgerechten:**

Bloemkoolpuree

Rode kool met port en appel

Sperziebonen met spek

Geglanceerde wortels

Puree van zoete aardappel

Aardappelgratin

### NAGERECHTEN

Chocolade lavacake geserveerd met een vleugje Cointreau in de slagroom

*Een cake met gesmolten chocolade binnenin, geserveerd met Cointreau in de geklopte slagroom.*

Taartje van warme pruimen en port met een crème anglaise

*Een feestelijk éénpersoonstaartje met in rode port gekookte zoete pruimen, overgoten met crème anglaise.*

Panna cotta met een wittechocoladesaus en verse frambozen

*Een verfrissende, Italiaanse klassieker. Geserveerd met een rijke wittechocoladesaus en sappige verse frambozen.*

Pavlova met verse bessen en chips van appel en peer

*Overdadig belegde meringue met room en verse winterbessen, gedecoreerd met gesuikerde chips van appel en peer.*

Seizoensijs

*De lekkerste smaken van het seizoen in een trio van ijs met verse slagroom en saus.*

### AFSLUITER

Koffie of thee met bonbons

*Een warme drank geserveerd met een koekje en luxe chocolade bonbons*