

Kerstmenu Van der Valk Hotel De Witte Bergen

Brioche met truffelhummus – Parmezaanse kaas – klets kopje

XX

XXXXXXXXXXXX

Carpaccio – truffelmayonaise – Parmezaanse kaas – kappertjes – zongedroogde tomaten –

reuzecrouton

Trio van zalm – zalmtartaar – tataki zalm – gerookte zalm op blini - crème fraîche –

sesamzaad

Mini Quiche – pompoen – pastinaak – gorgonzola - gebrande pecannoten

XX

XXXXXXXXXXXX

Bouillon van gevogelte – fijne groenten – verse kruiden – Armagnac

Pomodorisoep – creme fraîche – basilicum

XX

XXXXXXXXXXXX

Spoem – prosecco – peer – munt

XX

XXXXXXXXXXXX

Gebakken hertenbiefstuk – pompoen stampot – saus van ahornsiroop – stoofpeertje

Kabeljauw met amandelkorst – rode bietenmousseline – chioggia bieten – beurre blanc

Gevulde bol Courgette – linzen uit de oven – wortel – paprika – feta

Black Angus rib-eye – klassieke bearnaisesaus – aardappel duchesse

XX

XXXXXXXXXXXX

Grand dessert