

KERSTMENU 2023 BY TATER

UITSLUITEND OP BASIS VAN RESERVERING VOORAF EN BEVESTIGING VAN ONZE ZIJDE

WIJ SERVEREN ENKEL DIT MENU OP BEIDEN KERSTDAGEN VANAF 18.00 UUR

MAXIMALE GROEPSGROOTTE 8 PERSONEN

OP ZATERDAG 23 EN ZONDAG 24 DECEMBER OOK PER TAFEL TE BESTELLEN (OP INSCHRIJVING)

TEVENS DE MOGELIJKHEID OM AF TE HALEN EN THUIS VERDER TE BEREIDEN. (UITERLIJK 20 DECEMBER BESTELLEN)

BIJ ANNULERINGEN/ NO SHOW ZIJN WIJ GENOODZAAKT KOSTEN IN REKENING TE BRENGEN

Direct reserveren

AMUSE

VOORGERECHTEN

Terrine gerookte zalm | zalmousse | paling | krab | groene asperges | kruidenroom

Carpaccio hanging ripp | kogelbiefstuk | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas | pittenmix | gepofte kappertjes | rucola

SOEPEN

Vissoep | licht gebonden | rijkelijk gevuld | diverse vissoorten | scampi } Hollandse garnalen | zeekraal

Wildbouillon | fazant | paddenstoelen | groenten garnituur

TUSSENGERECHTEN

Zeewolf | kruidendak | gemarineerde gele knol | Hollandaise crème

Buikspek | mousseline zuurkool | crème van doperwten | sjalottenjus

HOOFDGERECHTEN

Tarbotfilet | puree met prei | groenten rollade | kruiden roomsaus | zalmkaviaar

Hertenbiefstuk | knolselderijpuree | stoofpeer | Grand Veneur saus

DESSERTS

KAAS | 4 soorten | uien chutney | kletzenbrood

CHEF'S DESSERT | diverse huisgemaakte zoetigheden

KOFFIE MET FRIANDISES (*optie € 8,50 extra*)

Prijzen per persoon:

4-gangen | voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert € 59,50

5 - gangen | voorgerecht | soep | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert € 65,00