

KERSTMENU 2025 BY TATER

UITSLUITEND OP BASIS VAN RESERVERING EN KEUZE VOORAF + BEVESTIGING VAN ONZE ZIJDE
WIJ SERVEREN ENKEL DIT MENU OP BEIDE KERSTDAGEN VANAF 18.00 UUR

AMUSE

VOORGERECHTEN

Proeverij van vlees : Bonbon carpaccio gevuld met tartaar van paddenstoelen , spek en truffelmayonaise | taartje van gerookte kip, mandarijn en een romige cocktailsaus | rouleau van eendenmousse met een vijgen compote

of

Proeverij vis : Bonbon van zalm gevuld met krab en dille | torentje van witvissalade met kruiden crème | gemarineerde scampi met wasabi mayonaise

TUSSENGERECHTEN

Huisgemaakte vissoep | rijkelijk gevuld met diverse schaal- en schelpdieren

of

Huisgemaakte wildbouillon | gevuld met fazant, beukenzwam en bieslook

HOOFDGERECHTEN

Tongfilet rolletjes met romige dillesaus | antiboise en groentengarnituur

Rumpsteak | met bospaddenstoelentruffeljus met spek en groentengarnituur

DESSERTS

KAAS | 5 soorten | garnituren

CHEF'S DESSERT | diverse huisgemaakte zoetigheden

Eventueel uit te breiden met een wijn- / bier- / BOB- arrangement

Reserveren via mail (info@bytater.nl) Kosteloos annuleren tot 11 december Daarna brengen wij voor elke reservering € 25 p.p. in rekening. (Dit wordt uiteraard in mindering gebracht op de gereserveerde en genoten avond zelf)

VEGETARISCHE OPTIES ZIJN MOGELIJK IN OVERLEG

4-gangen | voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | dessert € 67,50