



KERST AFHAAL MENU

STARTER

Breekbrood met smeersels

VOORGERECHT

Huisgerookte zalm van Bjorn

SOEP

Heldere ossenstaartsoep met Madeira

TUSSENGERECHT

Champagnerisotto met paddenstoelen

HOOFDGERECHT

Wordt geserveerd met rode kool, mousseline, rabarber, gestoofde peer en rauwkostsalade

Langzaam gegaarde sukade van wild zwijn in eigen jus

OF

Trio van vis op gestoofde groente met kruidensaus

OF

Kussentjes van kool gevuld met groente en pomodorisaus

Hoofdgerechten worden geserveerd in een stevige ovenschaal die u nadien zelf in de kast kunt zetten, wel zo duurzaam!

KAASPLANKJE

Vijf soorten kaas met geroosterde Zuidlaarderbol en vijgenjam

NAGERECHT

Zuidlaarder bread- en butter, cheesecake, appeltaart en brownie

KERST AFHAAL MENU

DRIE GANGEN MET VOORGERECHT EN BROOD VOORAF 37

VIER GANGEN MET SOEP 41

VIJF GANGEN MET TUSSENGERECHT 46

ZES GANGEN MET KAASPLANKJE 52

ER WORDT EEN DUIDELIJKE
BEREIDINGSINSTRUCTIE MET VIDEO'S
BIJGELEVERD, EEN LICHTJE VOOR
OP TAFEL EN NATUURLIJK EEN
FEESTELIJKE PLAYLIST VOOR SPOTIFY.

MAAK EEN LEUKE SOCIAL MEDIA POST EN TAG ONS, VINDEN WE LEUK!
WIE WEET WIN JE ER WEL EEN LUNCHBON, FLES WIJN OF EEN HIGH TEA MEE!

By Cosineros
ETEN DRINKEN GENIETEN

