



BUURVROUWS
bistrobar

Kerst 2022

Kerst de meest speciale dagen van het jaar en dit jaar des te specialer omdat wij allen, het eindelijk na een aantal jaren weer kunnen vieren met vrienden en familie.

En juist omdat het zo speciaal is, zijn wij ontzettend dankbaar dat jullie ervoor kiezen om deze dagen bij ons door te brengen.

Wij pakken wij dit jaar extra uit.

Zoals u van ons gewend bent zullen onze rendieren en kerstman weer gereed staan.

Het ontvangst van de kerstdame met de glühwein zal dan ook bij de haardjes en de hertjes zijn.

Aan tafel wordt u ontvangen met bubbels(ook alcoholvrij mogelijk) een amuse en broodjes met kruidenboter.

Wanneer al onze gasten aan tafel zitten beginnen wij langzaam aan met het diner wat bestaat uit 5 gangen.

En juist daarom vinden wij het zo fijn dat u uw keuze al vooraf kenbaar heeft gemaakt met misschien wat aanpassingen waar wij dan zeker rekening mee houden. De zittingen worden omlijst met muzikale klanken van Sander Luurssen & Erik Baghuis.

Ons keukenteam heeft ook dit jaar weer hun uiterste best gedaan om zorgvuldig een mooi en lekker menu samen te stellen voor ieder wat wils. En wij kijken er ook naar uit om u als gast te mogen ontvangen deze kerst.

Onze zittingen zien er als volgt uit.

1ste kerstdag hebben we 2 zittingen.

De 1ste zitting begint om 13.00 -eindigt max om 17.30

de 2^{de} zitting begint om 19.00 uur

2^{de} kerstdag hebben wij 1 zitting en die begint om 16.30 uur

Kerst menu

Sashimi van zalm | wakamé | wasabi mayonaise
Cocktail van Hollandse garnaltjes | mango | avocado | chili crème
Vijgen | rucola | honing | geitenkaas | pecannoten
Hertencarpaccio | frambozendressing | pompoenpitten

Bisque | zeevruchten
Pompoensoep | room
Pittige currysoep | bosui

Soepjes worden geserveerd met kruiden bruchetta

Scroppino (ook alcoholvrij mogelijk)

Lams koteletten | honing-tijm saus | groene asperges
Eendenborst | sinaasappel- grandmanier saus
Parelhoender | veenbessen | aardappel crème
Kalfssukade | bospaddenstoelen | rode wijn jus
Varkenshaas | pesto | mozzarella | tomaat | parmaham
Duet zalm & kabeljauw | witte wijnsaus | zeekraal | zoete aardappel
Ravioli | truffel | oesterzwammen | zongedroogde tomaat

Kaastrio | notenbrood | appelstroop
Mistletoe coffee | Tia Maria | Frangelico | slagroom
Chocolade truffel | ijsbonbon | passievrucht
Hangop | roodfruit | bastogne
Red velvetmuffin | vanille ijs

€ 62,50 inclusief

glühwein
bubbels
amuse
broodjes met dip
5 gangendiner
live muziek