

Kers(t)verspakket

Lage Vuursche Post



*Het Nieuwsblad voor alle vrienden van
De Lage Vuursche*

November 2011

2011

*Dit jaar geen HERRIE
in uw keuken!*



In deze editie

- Kers(t)verspakket
- Hors d'Oeuvre voor Kerst en Oud en Nieuw
- Opera avond op 1 december
- Kerstavond in Boschoord
- Kerstmarkt in Lage Vuursche op 17 december
- Decembermenu



Restaurant "De Lage Vuursche"

Dorpsstraat 2 - 3749 AD Lage Vuursche

035 - 666 83 51 - www.vuursche.nl - info@vuursche.nl

Vrienden van De Lage Vuursche

Wie is de Chef tijdens de kerstdagen?

U natuurlijk!

Daarbij kunt u vast wel een beetje hulp gebruiken.

We weten als geen ander welke beslommeringen het met zich meebrengt een mooi kerstmenu voor uw gasten op tafel te toveren.

In de drukke december maand heeft u helemaal geen tijd om receptenboeken in te duiken en in de rij te staan bij de bakker en de slager.

Dit is de reden waarom wij het Kers(t)verspakket hebben bedacht en ontwikkeld.

Een kerstwaardig 4-gangen diner binnen een half uur op tafel. Met duidelijke instructie en alle gerechten geportioneerd verpakt. Een kind kan de was doen.

U krijgt de credits en wij doen het werk.

De prijs van het Kers(t)verspakket is slechts 37,50 per persoon.

En heeft u helemaal geen keukenaspiratie, bestel dan onze luxe vis- of vlees Hors d'Oeuvre; een uitgebreid assortiment koude gerechten op schaal gepresenteerd. Ook beschikbaar tijdens Oud en Nieuw.

Bestellen is heel simpel via onze website www.vuursche.nl of bel ons op 0356668351.

We zien uw bestelling graag tegemoet!

Kers(t)verspakket 2011

Amuse - bonbon gemaakt van gekonfijte eend met gelei van vijgen

Huisgemaakte paté van diverse soorten wild met chutney van mango, rode pepers en grove mosterd

of

Op Oosterse wijze gemarineerde, verse Schotse zalm, hierbij sojasaus en Japanse wakamesalade

Dubbel getrokken sjalotten-runderbouillon gegratineerd met crème van Roquefort

Hertenkalfsrugfilet met garnituur van geglaceerde gele bietjes, stoofpeertjes, puree van pastinaak, vossenbessencompote en saus van rode wijn met anijschampionns

Parfait van witte en bruine chocolade met taartje van tamme kastanjes en walnoten. Hierbij serveren we sinaasappelsaus

De prijs van het Kers(t)verspakket is € 37,50 per persoon. De gerechten zijn handzaam verpakt en voorzien van kookinstructie. Op 24 december tussen 11.00 en 16.00 uur kunt u de bestelling ophalen in De Stal van Restaurant de Lage Vuursche.

Wijninkooptip:

Wacht tot de 24^e voor het aanschaffen van uw kerstwijnen, wij bieden u een aantal interessant geprijsde wijnen die passen bij de gerechten uit ons kerstmenu. Laat ons u adviseren, alle wijnen staan op de proeftafel en kunt u proberen!

Voor Kerst en Oud & Nieuw
Vis Hors d'oeuvre 2011 à € 27,50 pp
(vanaf 2 personen)

Gerookte forelmousse
Gerookte zalm
Graved lax
Rivierkreeftenstaartjes salade
Tongrolletjes gevuld met surimi-crab en wakamesalade
Gegrilde gamba's
Gevulde eieren
Tomaat met Hollandse garnalen
Gerookte pepermakreel
Aardappelsalade met groene kruiden
Pistolet met boter en kruidenboter

Vlees Hors d'oeuvre 2011 à € 27,50 pp
(vanaf 2 personen)

Vitello tonato met tonijnmayonaise
Aardappeltruffel salade en Gandaham
Terrine van eendenlever met gekonfijte eendenbout
en zoete uiencompote
Kalkoensalade met ananas en walnoten
Chaud froid van gekonfijte kwartel
Gevulde eieren
Asperges met coppa di Parma
Komkommer gevuld met Roquefort mousse
Runderpastrami met mierikswortelcrème
Pistolet met boter en kruidenboter

De Hors d'Oeuvre voor Oud en Nieuw kan vrijdag 30 december tussen 11.00 en
12.00 uur opgehaald worden bij restaurant De Lage Vuursche





Kerstavond in Boschoord

Zaterdag 24 december wordt een enorm leuke avond in Boschoord. Volop kerstgevoel in onze romantische Bistro.

Op veler verzoek heeft onze chef een geweldig prekerstmenu samengesteld. Dit feestelijke menu bestaat uit 4gangen en kost € 45,00.

Heeft u volop verplichtingen tijdens de kerstdagen? Dan is dit het ideale moment om zorgeloos te genieten. Reserveer snel, er zijn nog enkele plaatsen beschikbaar.

Opera avond

Op donderdag 1 december organiseren we weer een stijlvolle avond vol hoogtepunten uit het operarepertoire met prachtige aria's, geliefde duetten en muzikale intermezzo's. Dit gecombineerd met een passend 4-gangen menu met bijpassende wijnen en feestelijk aperitief staat garant voor een geslaagde avond. Prijs per persoon € 67,50 all-in. Aanvang 18.30 uur.

Feestelijk Decemblemenu

Vanaf 6 december kunt u de gehele maand genieten van een prachtig 4-gangen menu met de mooiste gerechten uit onze keuken. Dit exclusieve menu kost € 45,-

Kerstmarkt op zaterdag 17 december

In een Charles Dickens achtige sfeer treft u op deze dag in Lage Vuursche een kraampjesmarkt, antieke rijtuigen, oude tweewielers, verhalenvertellers, een kerstkoor en een arrenslee waarmee u een ritje kunt maken. Ook vindt de Vuursche Run plaats, waarvan de opbrengst naar het KWF en het autisme fonds gaat. Het evenement vindt plaats van 10.00 – 17.00 uur.

Dus, vrienden van De Lage Vuursche,

U ziet het, er is weer genoeg te doen. Wij kijken uit naar de gezellige decembermaand en hopen u te begroeten.

Familie van Oosterom en alle medewerkers van De Lage Vuursche.



Vanaf 12 december is de Dorpsstraat weer volop in Kerstsfeer. De gezamenlijke ondernemers van Lage Vuursche steken de handen uit de mouwen om de bezoekers te verrassen met een kerstbomenlaan.

Reserveren:

Reserveer snel voor onze speciale activiteiten, het aantal plaatsen is beperkt.

Restaurant
'De Lage Vuursche'
Dorpsstraat 2
3749 AD
Lage Vuursche
035 – 666 83 51
www.vuursche.nl
info@vuursche.nl