

Kerstmenu Restaurant de Lage Vuursche 26 december 2017

Het kerstmenu is zoals u van de Lage Vuursche gewend bent. Het voorgerecht bestaat uit een Hors-d'oeuvre. Kleine gerechtjes geserveerd op een mooie schaal, veel smaken en bedoeld om heerlijk met elkaar te delen!

Hors-d'oeuvre

Salade van kreeft met huisgemaakte citrusdressing

Pastei van wildragout geserveerd met vossenbessen

Glaasje met bouillon van fazant en groene kruiden

Huisgemaakte eendenham met frisse salade van appel en gekonfijte Cantharellen

Gebakken Coquille St. Jacques met jus van Noilly Prat

Gebakken griet met lauwwarme salade van aardappel, truffel en ganzenlever,
vinaigrette van Champagne en aardappelkaantjes

Combinatie van op het karkas gebraden en gestoofde patrijs, saus van foelie
en salsa van Hollandse pompoenen

Gebraden hert met zachte sukade, stampot van knolselderij en rucola, spekjes
en een saus van Eekhoortjes brood

Dessert de Noël 2017

€ 69,50 p.p.