

Eeterij De Lierderhoeve

Kerstavond dinsdag 24 december
1e Kerstdag woensdag 25 december
Inloop van 17.30 uur tot 19.15 uur

Kerstdiner

Een welkomstdrankje bij binnenkomst

Amuses

2 amuses van het huis

Voorgerecht

Gravad lax met limoen crème en ingelegde groenten
of

Kalfsmuis met truffelmousseline, knolselderij
en enoki paddenstoelen

of

Ceviche van knolselderij met gel van cranberry,
wilde knoflook en geroosterde tuinbonen

Tussengerecht

Cappuccino van bospaddenstoelen
met een schuim van eekhoortjesbrood

Spoom

Scroppino van framboos

Hoofdgerecht

Filet Mignon met groene asperges,
aardappelmousseline en madeira jus

of

Gekonfijte eendenbout met een jus van kers,
zuurkool en een aardappeltaart

of

Kabeljauw met kruidenkorst, zeekraal, aardappelmousseline,
zalm kaviaar en beurre blanc

of

Gevulde portobello met kaas, walnoten en parelcouscoussalade

Bij het hoofdgerecht wordt verse salade en
Franse frites met truffel mayonaise geserveerd.

Nagerecht

Gepocheerde stooftpeer in witte wijn met saffraan,
een panna cotta van vanille en een gel van bramen

Wijnarrangement

Tijdens het kerstdiner
bieden wij ook een
wijnarrangement aan.
Zo kunt u bij ieder
gerecht genieten van een
bijpassende wijn.

Live muziek

Geniet tijdens uw
kerstdiner van
zanger en pianist
Hans Freie!

€ 64,50 p.p.

Reserveren voor de kerstdagen is noodzakelijk.
Gelieve te reserveren voor 22 december.
U kunt telefonisch reserveren 055-5061458
of via de mail info@lierderhoeve.nl.