

Kerstlunch



Voor

Proeverij van kleine gerechten
Steak tartaar, truffelcrème, krokante eidooier
Vitello tonato, kalfhaas, Big Green Egg, geroosterde tonijn, piment mayonaise
Sushi, Nigiri met zalm, Inside out roll met krab, soja, wasabi

Tussen

Consommé Double
Dubbel getrokken runderbouillon, winter truffel, fijn groenten garnituur
of
Zalmfilet
Licht gepekeld zalm, groene kruiden korst, ravioli met kreeft, saus van kreeft met gepofte knoflook en vanille

Hoofd

Zeebaars
En Papillotte verpakt, venkel, prei, truffel aardappel, spinazie, beurre blanc saus
of
Hertenbiefstuk
Bitterbal van hertenstoof, pastinaak crème, winters garnituur, jus
of
Steak
Grainfed runder sukade, gelakt buikspek, bataat, witlof, lardo, rode wijn jus

Dessert

Bûche de Noël
Klassiek kerstdessert van biscuit, mokka en chocolade ganache.
Per tafel geserveerd

restaurant paviljoen
deDuinrand

1e kerstdag, zaterdag 25 december &
2e kerstdag, zondag 26 december

Inloop tussen 12:00 en 13:00 uur
Volwassenen: 3 gangen € 39,50 / 4 gangen € 47,50
Kinderen 4 t/m 12 jaar: 3 gangen € 19,50

Reserveren via:
sales@paviljoeneduinrand.nl

Kerstdiner

Tafelamuse

foccacia, bruine bol, aioli, likkepot, olijven, fleur de sel boter, kaasstengels

Voor

Proeverij van kleine gerechten

Steak tartaar, truffelcrème, krokante eidooier

Vitello tonato, kalfhaas, Big Green Egg, geroosterde tonijn, piment mayonaise

Sushi, Nigiri met zalm, Inside out roll met krab, soja, wasabi

Tussen

Consommé Double

Dubbel getrokken runderbouillon, winter truffel, fijn groenten garnituur

of

Zalmfilet

Licht gepekelde zalm, groene kruiden korst, ravioli met kreeft, saus van kreeft met gepofte knoflook en vanille

Verfrissing (€4,50 extra)

Granité

Rosé bier, dragon & thijm

Hoofd

Zeebaars

En Papillotte verpakt, venkel, prei, truffel aardappel, spinazie, beurre blanc saus

of

Hertenbiefstuk

Bitterbal van hertenstoof, pastinaak crème, winters garnituur, jus

of

Steak

Grainfed runder sukade, gelakt buikspek, bataat, witlof, lardo, rode wijn jus

Dessert

Bûche de Noël

Klassiek kerstdessert van biscuit, mokka en chocolade ganache.

Per tafel geserveerd

restaurant paviljoen
deDuinrand

Kerstavond, vrijdag 24 december &
1e kerstdag, zaterdag 25 december

Inloop tussen 18:00 en 19:00 uur
Volwassenen: 3 gangen € 42,50 / 4 gangen € 49,50
Kinderen 4 t/m 12 jaar: 3 gangen € 19,50

Reserveren via:

sales@paviljoendeduinrand.nl

Kerst voor thuis

Kerst voor thuis!

Zo voorbereid dat u met enkele handelingen een geweldige lunch of een diner serveert. Het enig dat u nodig heeft is uw mooiste servies, een oven, enkele pannen en uiteraard heel goed gezelschap. Geniet!

Kerstlunch of kerstdiner

3-gangen €39,50 pp

4-gangen €45,00 pp

Voor

Proeverij van kleine gerechten
Steak tartaar, truffelcrème, kwartelei
Vitello tonato, kalfhaas, Big Green Egg, geroosterde tonijn, piment mayonaise
Sushi, Nigiri met zalm, Inside out roll met krab, soja, wasabi

Tussengerecht

Pompoensoep
Biologische pompoen, kikkererwten, komijn, ravioli met pompoen

Hoofdgerechten

Zeebaars
En Papillotte verpakt, venkel, prei, truffel aardappel, spinazie, beurre blanc saus
Of
Stoverij van hert
Pommes duchesse, wintergroenten, stoofpeer
Of
Steak
Grainfed runder sukade, gelakt buikspek, witlof, lardo, rode wijn jus

Dessert

Winters dessert met mokka & chocolade

restaurant paviljoen
deDuinrand

Te bestellen t/m zondag 19 december,
Telefonisch via 0181-482540 of
sales@paviljoendeduinrand.nl

Bezorgen en afhalen:
Donderdag 23 december t/m zaterdag 25 december