

# Holiday Menu

## Voorgerecht

GEROOKTE EEND MET EEN MONEGASKISCHE UIEN COMPOTE  
OF  
GEVOGELTE VELOUTÉ MET KRUIDENOLIE EN EEN ESPUMA VAN  
TRUFFEL  
OF  
POMPOENSOUFFLE MET GEFRITUURDE SALIE EN GEITENKAAS

## Hoofdgerecht

BOEUF WELLINGTON GESERVEERD MET EEN RODE WIJNSAUS  
EN MOUSSELINE VAN GEROOKTE AARDAPPEL  
OF  
LAMSKOTELETEN MET GEROOSTERDE BLOEMKOOL EN RODE  
BIETEN PUREE  
OF  
OP DE HUID BANG BANG FILET MET EEN BEURRE BLANC SAUS

## Dessert

CHOCO-CARAMEL DOME MET PISTACHE NOTEN  
OF  
COCOS PANDAN MOUSSE



MINGLE  
COCKTAIL LOUNGE

MENU 1

**\$47.50**

# Holiday Menu

## Starters

GEROOSTERDE POMPOEN & ROZEMARIJN SOEP GESERVEERD  
MET KNOFLOOK CROUTONS

WATERMELOEN GAZPACHO SHOOTERS

GEROOKTE BANG-BANG TARTAR

ROZEMARIJN MAIS CAKE MET EEN PEPERONATA JAM

## Hoofdgerechten

GEGRILDE ZALM FILET MET SAFFRAAN ROOM SAUS

SKIRT-STEAK GESERVEERD MET PORCINI PADDENSTOELEN SAUS

KIP CORDON BLUE GEVULD MET SPINAZI EN KIPPENHAM GESAUTEERDE

GAMBA'S IN CHILIFLAKES MET VERSE KORIANDERBLAADJES

LAMSKOTELETEN MET KOMIJN EN EEN BORDELAISE SAUS

## Sides

BLOEMKOOL EN PEPPER JACK KAAS GRATIN

JASMIJN RIJST MET AMANDELEN EN GEDROOGDE VEENBESSEN

LASAGNE VAN COURGETTE EN OLIJVEN PEER EN WALNOTEN  
SALADE

## Dessert

BISCOFF COOKIE TIRAMISU

KLASSIEKE CRÈME BRULEE

CHOCO TRUFFELS MET GEZOUTEN KARMEL

KOKOSMAKARONS

MENU 2

**\$60**

# Holiday Menu

## Tapas

TERRINE VAN GEROOKTE ZALM EN AVOCAAT

CEASAR SALADE WONTON CUPS

GETRACHEERDE STEAKSTUKJES MET GECARAMELISEERDE UI  
EN BLAUWE KAAS KRUIMELS

AARDBEI EN BREI SKEWERS MET BALSAMICO DRESSING

MINI SLIDERS MET CITRUS KIPSALADE

MANJA EN GARNALEN CUP MET VERSE BASILCUM

MINI TUNA WRAPS

## Dessert

MINI CITROEN PIE

CHOCOLADE CONNOLI

MINI WORTEL CAKE MET CREAM CHEESE GLAZUUR

MENU 3

**\$32.50**

# Holiday Menu

## Starters

PADDENSTOELEN GEVULD MET IMITATIE KRAB EN CREAM CHEESE

CANAPE MET KIPSALADE

ROMIGE BROCCOLI SHOOTER

## Hoofdgerechten

LANGZAAM GEGAARDE PRIME RIB IN EEN MELANGE VAN VERSE KRUIDEN

KIP ROLLADE MET EEN TRUFFEL ROOM SAUS

KIPPENHAM MET MARICHINO KERSEN EN PRUIMEN

KANDRA-TIKI VISFILET GEMARINEERD IN CITROENGRAS MET WITTE WIJN

## Sides

GEROOSTERDE SPRUITJES MET GRANAATAPPEL EN AMANDEL SCHIJVEN

APPEL SALADE MET EEN PITTIGE ESSENDOORN VINAIGRETTE

SPIRAAL AARDAPPEL SCHOTEL

FRANSE UIEN RAGATONI

## Dessert

CITROEN TULBAND CAKE MET CITROEN GLAZUUR

NOEL'S FRAMBOZEN TRUFFLE

CREME CARAMEL

MENU 4

**\$47.50**

