

Kerstmis 2022

Geachte gast,

Kerstmis 2022 staat weer voor de deur...

Speciaal voor deze bijzondere gelegenheid hebben wij met veel zorg, passie en enthousiasme een prachtig kerstdiner voor u samengesteld. Op 1^{ste} en 2^{de} kerstdag kunt u in ons uiterst sfeervol aangeklede grand-café van een heerlijk 4-gangen kerstdiner genieten.

Dit 4-gangen kerstdiner serveren wij voor € 57,50 per persoon. Buiten het 4-gangen kerstdiner is er ook een speciaal kindermenu. Kinderen t/m 4 jaar kunnen hier gratis gebruik van maken. Kinderen van 5 t/m 12 jaar betalen € 25,00 per kind voor het kindermenu. Vanaf 13 jaar gaan wij er vanuit dat er gebruik wordt gemaakt van het 4-gangen kerstdiner.

Op de volgende pagina's vindt u ons 4-gangen kerstdiner.

Uiterlijk donderdag 15 december dienen wij de menukeuzes per e-mail ontvangen te hebben. Hiervoor kunt u bijgevoegd keuzeformulier gebruiken, waarop u per gang de keuzes in kunt vullen. Daarbij vernemen wij ook graag of wij rekening dienen te houden met eventuele diëten, allergiën of intoleranties.

Op zowel 1^{ste} als 2^{de} kerstdag serveren wij een middagdiner en avonddiner. Binnenkomst voor het middagdiner is mogelijk tussen 12.00 uur en 13.00 uur. Om 16.00 uur loopt het middagdiner ten einde en vanaf 18.30 uur verwelkom wij de gasten voor het avonddiner.

Reserveren is uitsluitend per e-mail mogelijk via info@sevevaeg.nl.

Heeft u nog vragen of speciale wensen? Neem dan contact met ons op, wij staan u graag te woord.

Met gastvrije groet,
Team Horecacentrum de Sevevaeg.





Kerstmis 2022

Voorgerechten

- Rundercarpaccio
Pesto • pijnboompitten • tomaatjes • Parmezaanse kaas • truffelmayonaise • rucola
- Huisgemaakte wildterrine
Briochebrood • bospeen • spongecake van paddenstoelen • pistache
- Eendenborstfilet (*lauwwarm geserveerd*)
Kruiden - notenkorst • appel - venkelsalade • pastinaak • zuurkool • rode port • citrusvrucht
- Tonijn tataki
Wortel - gember marmelade • sesam • blue skin radijs • wakame • cashew crumble
- Gebakken coquille en krabsalade
Citrus ijs • green juice • bleekselderij • komkommer
- Geroosterde pompoen (*vegetarisch*)
Mousse van geitenkaas • pijnboompitten • vijgen • groenten dim sum

Al onze voorgerechten worden met geroosterd focaccia brood geserveerd



Kerstmis 2022

Soepen

- Wildbouillon
Vlees van Hollands wild • prei • geplukte groene kruiden
- Kreeftensoep
Garnaaltjes • basilicumroom
- Tomatensoep *(vegetarisch mogelijk)*
Soepballetjes • basilicum
- Zoete aardappelsoep *(vegetarisch mogelijk)*
Kip • kokosschuim
- Bospaddenstoelensoep *(vegetarisch)*
Truffelolie • bosui

Al onze soepen worden met diverse soorten brood, tomatensalsa, basilicumpesto, aioli en kruidenboter geserveerd



Kerstmis 2022

Hoofdgerechten

- Duo van zacht gegaarde varkenswang en gebakken varkensfilet
Bockbiersaus
- Polderhoen
Truffelsaus
- Rumpsteak (*biefstuk van de lende*)
Peppersaus

➔ *Indien u bij het hoofdgerecht voor de rumpsteak kiest, vernemen wij graag met welke garing u deze geserveerd wenst te krijgen (rood, medium-rare, medium of doorbakken)*
- Hertebiefstuk
Wildsaus

➔ *Indien u bij het hoofdgerecht voor de hertebiefstuk kiest, vernemen wij graag met welke garing u deze geserveerd wenst te krijgen (rood, medium-rare, medium of doorbakken)*
- Huisgemaakte wildstoof van hert, wildzwijn en ree
Klassiek bereid
- Zalm wellington
Spinazie • dille - crème fraîche saus
- Schelvis
Amandel - botersaus
- Open Kerstlasagne (*vegetarisch*)
Verse truffel • paddenstoelen • pompoen • doperwten • courgette • noten • salieboter

Al onze hoofdgerechten worden met diverse soorten aardappelgarnituren, diverse soorten warme groenten en gemengde salade geserveerd



Kerstmis 2022

Nagerechten

- Meringue taart
Salted caramel • pure chocolade • hazelnoot • chocolade bros
- Gingerbread
Sinaasappelmousse • abrikozen • kaneel • Cookie Dough roomijs
- Panna cotta van yoghurt
Rood fruit • bastogne • witte chocolade
- Dame blanche
Vanille roomijs • slagroom • warme chocoladesaus
- Tiramisu
Lange vingers • mascarpone • koffie • cacao • amarena-kersen roomijs