



Entrée:

Kerstplankje met verschillende vleessoorten en focaccia

Soep:

Bietensoep met burrata crème

Voorgerecht:

Rosbief met granaatappelsaus, een granola van pijnboompitten en pecorino kaas

Of

Zwaardvis rolletje op een Siciliaanse wijze gevuld met een sinaasappelsaus

Of

Aubergine rolletje gevuld met risotto spelt, parmigiano en mozzarella

Tussengerecht:

Risotto met pompoen, kastanje en stracchino kaas

Hoofdgerecht:

Ossenhaas rolletje in een vleesjus met rode wijnsaus

Of

Tarbotfilet gratin met een groen laagje van groente, aardappel en pistache

Of

Groentequiche van de chef

Dessert:

Panettone met pistache crème en roomijs.