****

**Kerst 2017**

Mooi concept: U kunt uit onderstaande gerechten zelf u eigen diner samenstellen

Kerstdiner 4 gangen € 42,95

5 gangen € 47.95

6 gangen € 52.95

<http://onderdelindenoisterwijk.nl/kerstdiner-in-oisterwijk/>

Dit formulier scannen en mailen naar Info@onderdelindenOisterwijk.nl.

**Voorgerechten (1e gerecht voor 4, 5 en 6 gang diner)**

1. Pittig gebakken champignons met knoflook en babyleaf (vegetarisch)
2. Dun gesneden Belgisch witblauw rund met een crème van basilicum, gemarineerde tomaatjes en Gran Pandano kaas

1. Licht gerookte eendenborst met een sinaasappelchutney gedroogde tomaat en kruiden salade
2. Tonijn takaki/ gebakken gamba en huisgerookte zalm, zwarte sesam dressing/ wakame/ peterselie/zoetzuur van mais
3. Roguefort Loempia’s op een bedje van Mesclun met

Vijgen-compote appelstroop, dadels, noten, croutons (vegetarisch)

**Soepen (2e gerecht voor 4, 5 en 6 gangen diner)**

1. Dubbel getrokken wildbouillon met bospaddenstoelen en bladselderij



1. Franse uiensoep, vol van smaak en toegedekt met gegratineerde kaas (vegetarisch)
2. ****Italiaanse tomatensoep van echte pomodori tomaten met een garnituur van bosui (vegetarisch)

**Tussengerechten ( 3e gerecht voor 5 en 6 gangen diner)**

**( Bij keuze voor 2e gang voor 4 gangen diner +€4,50)**

1. Coquilles, licht gebakken op de plaat. Geserveerd met prei a la crème en nootmuskaat\*
2. Charcuterie van herten- en wildzwijn salami met ree paté met armagnac met een chutney van stoofperen en krokantje van seranoham van het Iberico varken
3. Ossenhaaspuntjes van het Brandrode rund piri piri gebakken en geserveerd met wok noedels\*
4. Geitenkaas met honing van de beeezzzz imker uit Tilburg. Lauw /warm geserveerd op babyleaf, appel en walnoten (Vegetarsisch)
5. Huisgemaakte tartaar van zalm op een bedje van Italiaanse panzanella. Als garnering rivierkreeftjes, Noorse garnaaltjes, zongedroogde tomaat/ wakame, frisée, babymais en af gegarneerd met garnalencocktailsaus

**Tussengerecht (4e gang bij 6 gangen diner)**

1. Spoom Spaanse Cava met Champagnesorbet

**Hoofdgerechten**

1. Chateau Briand voor 2 personen met een diversiteit aan groenten, Champignons en aardappeltjes en begeleid met een peper- en rode wijn saus\*



1. Tournedos van brandrode rund uit Best, licht aangebraden daarna zacht gegaard in de oven. Geserveerd met pommes neuf aardappelen en een rode wijn saus van Puisseguin Saint-Emilion\*
2. Gesauteerde Hertenrug filet met crème van pastinaak, puree van kastanje en een brunoise van sjalotjes met tijm-saus\*
3. Wildstoofpot van oa. hert, wildzwijn, cranberries, jeneverbes, peperkoek. Smaakvol traditioneel wildgerecht met puree, schorseneren en rode kool



1. Rosé gebraden varkenshaas omwikkeld met seranoham van het Iberico varken. Gevuld met brie een crème van Pastinaak, groenten, truffel van zoete aardappel en een champignon-truffelsaus roomsaus
2. Het mooiste van de zee op uw bord. Licht aangebraden coquilles geserveerd op een kruidige tagliatelle met bosui en knoflook\*
3. Gevulde paprika ,diverse groenten af gegarneerd met kaas liggend op een bedje van tagliatelle met tomaten saus (vegetarisch)
4. In roomboter gebakken zeetong a la meuniere gebakken geserveerd met kappertjes gekarameliseerde citroen \*
5. Tagliatelle gevuld met gebakken bospaddenstoelen haricots verts, geraspte Parmazaan , olijfolie, zongedroogde tomaat en zachte roomsaus (vegetarisch)





**Nagerechten**

1. Chocolade ijstaart uit de oven met een vulling van Belgische chocolade Framboos of karamel af gegarneerd met een bolletje vanille ijs
2. New York cheese cake op een bodem van Bastogne koek met yoghurt-bosvruchtenijs en coulis van aardbeien.
3. Dame blanche, de echte klassieker onder de desserts.
4. Kaasplank met vier Hollandse kazen, kletzenbrood, vijgen chutney en noten\*
5. Champagne Parfait, een smeuïge ijs-soort met en krokantje van Belgische chocolade
6. Ananas gemarineerd in witte wijn, wodka en rode peper met en bolletje kokos ijs
7. Irish coffee
8. Koffie / thee compleet met drie glaasjes likeur

Kerstavond geopend

1e kerstdag geopend vanaf 17.00 uur voor Kerstdiner

2e kerstdag vanaf 13.00 uur voor Kerst High Tea

18.00 uur voor Kerstdiner



****

**Kinderkaart**

**Voorgerechten**

32.  Fruit cocktail, verschillende soorten vers fruit

33. Meloen met ham

34. Tomatensoep

**Hoofdgerechten**

35. Kipfilet mals gebraden met ananas.

36. Kabeljauw op dezelfde wijze bereid als kapitein Iglo het doet.

37 Pannenkoek kaas/ appel/naturel met poedersuiker en stroop.

38 varkenshaas rose gebakken met champignonsaus.

**Nagerechten**

39. Vanille ijs in beker met saus en slagroom.

40. Dame blanche met krokantjes van chocolade

\*= Toeslag per persoon € 4.75



**Reserveringsformulier kerstdiner 2017**



Naam:

Adres :

Postcode:

Woonplaats

Telefoon vast:

Telefoon mobiel:

Emailadres:

Komen op 0 1e kerstdag

0 2e kerstdag

Om :……uur met…….. personen

Wij maken gebruik van 0 Vier gangen kerstdiner € 42.95

0 Vijf gangen kerstdiner € 46.95

0 Zes gangen kerstdiner € 49.95

0 High tea op tweede kerstdag € 27.50

Graag allen de nummers vermelden welke voor de gerechten staan

Voorgerecht koud soep hoofdgerecht nagerecht

Persoon 1 … … … …

Persoon 2 … … … …

Persoon 3 … … … …

Persoon 4 … … … …

Persoon 5 … … … …

Persoon 6 … … … …

Persoon 7 … … … …

Persoon 8 … … … …

Persoon 9 … … … …

Persoon 10 … … … …

Persoon 11 … … … …

Persoon 12 … … … …

Vijf- / Zes-gangen Voorgerecht koud soep tussengerecht warm hoofdgerecht nagerecht

Persoon 1 … … … … …

Persoon 2 … … … … …

Persoon 3 … … … … …

Persoon 4 … … … … …

Persoon 5 … … … … …

Persoon 6 … … … … …

Persoon 7 … … … … …

Persoon 8 … … … … …

Persoon 9 … … … … …

Persoon 10 … … … … …

Persoon 11 … … … … …

Persoon 12 … … … … …

* High tea tweede kerstdag vanaf 13u00 tot uiterlijk 17u00
* U kunt alleen reserveren d.m.v. dit reserveringsformulier
* U krijgt een bevestiging van ons nadat wij uw reserveringsformulier hebben ontvangen
* Wij kunnen helaas buiten deze gerechten geen andere gerechten serveren
* Voor afrekening hanteren wij het aantal gasten welke u heeft aangegeven op het reserveringsformulier
* Wij kunnen u geen toezegging doen betreffende uw tafel Indeling van het restaurant kan nl pas plaats vinden nadat alle reserveringen binnen zijn