

KERSTDAGEN in de ELZENTUIN 2017

Ieder jaar vormen de Kerstdagen een bijzonder moment;
ook in deze periode worden de menu's zorgvuldig samengesteld met aandacht voor ambachtelijke
bereidingswijze en gezonde, vaak biologische of duurzame ingrediënten.

Beide Kerstdagen, maandag 25 en dinsdag 26 december 2017 zijn we geopend voor
brunch, high tea.

De gehele maand december genieten van Winterkostavonden;
een proeverij van wild, gevogelte en vis op plateau in 3 gangen.



KERSTBRUNCH
vanaf 11.30u (inclusief koffie, thee *)

Witte Kerst soep met selderij, winters gedecoreerd

Plateau van wild, gevogelte en vis
Presentatie biologische kazen en rozijntoast
Huisbereide chutneys met cranberry, appel en peer

Kerstdessert-proeverij
€.27,50 p.p.
* cappuccino, café latte en overige drankenconsumpties worden doorberekend

KERST HIGH TEA

(inclusief kiezen uit ruim 30 verschillende soorten thee)

Glaasje Erlea, mousserende Spaanse Cava (organic)

Witte Kerst soep met selderij, winters gedecoreerd

Etagère vol zoete lekkernijen.. cakes – taartjes – minimuffins - Kerstbrood, jams, room & chutney's – gevulde chocolade – stukjes walnootbrownies ...

En hartig:

Rozijntoast met hazen paté en perenmoes

Huisbereide wildpaté met chutney van appel

Kalkoenrollade met veenbessen en appel, champignonsaus, witloofsla

garnalenkroketjes met een olijvendip

Vegetarische sandwiches biologisch brood met pompoen, cranberrykaas, geitenkaas en noten

€.29,50 p.p.

WINTERKOSTAVONDEN

De gehele maand december genieten van Winterkostavonden;

een proeverij van wild, gevogelte en vis op plateau in 3 gangen

voorgerecht

knolselderijsoep, winters gedecoreerd, met ham en spekjes

hoofdgerecht op plateau

presentatie van Veluws wild met groentenstoof

kalkoenrollade met veenbessen en appel

smeuïge ovenschotel met roze zalm en broccolistoemp in een witte, romige saus en een goudbruin gegratineerd kaaskorstje

en een winters slaatje met oesterzwammen, roodloof en postelein

nagerecht

Kerstdessert-proeverij

€.39,50 p.p.

