



VAN DER VALK NAZARETH

DINSDAG 24 DEC



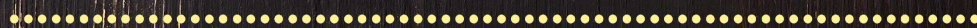
• Christmas •
• BUFFET •

VAN 19 UUR TOT 23 UUR

89 EURO PER PERSOON

Christmas •BUFFET•

Glas cava met hapje
Visplateau met zeevruchten, krab,
spinkrab en citroenmayonaise
Oesters uit Zeeland met sjalot en citroen
Carpaccio van rode tonijn en zwaardvis, olijfolie met koriander
en Belgische kaviaar
Gravlax, zalm met nori, vodka en zeste van sinaasappel
Gourmand kroketten van de chef: kalfszwezerik,
garnalen en cherizo
Assortiment charcuterie met seizoensvruchten
Terrine van duif en everzwijn met veenbessenconfituur
Huisgemaakte sushi, gefrituurde maki
en vegetarische loempia
Chinese ravioli met Aziatische dumplings
Gepocheerd eitje met exotische kaas,
duo van peertjes met siroop en rode wijn
Waaier van buffelmozzarella en tomaat met pesto
Diverse soorten rauwkost – sausjes – brood – boter
Wildconsommé met groentejulienne
Tomatenroomsoep
Gevogelte gevuld met bergkastanjes
Risotto van pompoen met paddenstoelen
en een emulsie van parmesan met yuzu
Stoofpotje van hert en everzwijn met winter garnituren
Blanquette van tongrolletjes en Sint-Jakobsvruchten
met prei, jonge wortel en jonge uitjes
Kabeljauw met mosterdsaus, kruidenkorstje,
gesauteerde broccoli en bloemkool
Gestoofd witlof - groene boontjes met spek – aardappelgratin
Aardappelkroketjes – vergeten groenten
Live cooking: hertenfilet – roodbaarsfilet
Feestelijk dessertbuffet met assortiment kazen
Incl. wijn, pils, frisdranken, water, koffie



Uw reservatie is geldig na ontvangst van uw betaling op rekeningnummer
BE72 1043 9868 6316 voor 1/12/24
1 betaling per tafel aub
Kinderen 4 tem 10 jaar: € 30

