



de sleutel
café culinair



KERSTDINER

In de periode van 1 tot en met 30 december stellen wij voor gezelschappen een aantal heerlijke diners voor welke vanaf 3 tot 5 gangen in te vullen is.

3-gangen diner - vis menu

Hors d'oeuvre

gerookte forefilet, makreel en Hollandse garnalen
met cocktailsaus

Heekfilet

met aardappeltaart hollandaise en geroosterde bospeen

Bread & Butter pudding

gemaakt van suikerbrood en krentenbrood met chocolade
en cranberries, geserveerd met een cassis sorbet

45.00

Uitbreiding naar een 4-gangenmenu:

Vichyssoise

romige aardappel en preisoep met gerookte zalm,
bosui en kruiden croutons
(meerprijs 6.50)

Uitbreiding naar een 5-gangenmenu

Snoekbaarsfilet

op de huid gebakken, met venkelstampot en een
blanke botersaus met jeneverbes
(meerprijs 11.00)

Uiteraard houden wij ten alle tijden rekening met aanwezige dieetwensen.

