

Kerstmis bij Aan de Linde...

Kerstavond

Diner

's Avonds starten we om 18.30 uur, u kunt dan reserveren tussen 18.30 en 20.00 uur. We serveren dan het 5-gangen Kerstmenu met eventueel een bijpassend wijnarrangement.

Eerste en Tweede Kerstdag

Lunch

Eerste en Tweede Kerstdag serveren we vanaf 12.30 uur Kerstlunch, u kunt dan reserveren tussen 12.30 en 13.30 uur. U kunt kiezen uit het een 3- of 4- gangenmenu met eventueel een bijpassend wijnarrangement.

Diner

Beide avonden starten we om 17.30 uur, u kunt dan reserveren tussen 17.30 en 20 uur.

Eerste Kerstdag 's avonds serveren we het 5-gangen Kerstmenu met eventueel een bijpassend wijnarrangement.

Tweede Kerstdag 's avonds kunt u kiezen uit een 3- of 4- gangenmenu met eventueel een bijpassend wijnarrangement.

Aanbetaling

Om het aantal nep-reserveringen en het stijgend aantal gasten dat met name op Kerstdagen op het laatste moment annuleert of gewoonweg niet verschijnt terug te dringen, vragen we een aanbetaling. Wij hopen op uw begrip hiervoor!

De hoogte van aanbetaling bedraagt € 25.00 per persoon, te voldoen vóór 10 december 2018 op Iban-nummer NL83RABO0143126717 t.n.v. Hennekens & Schumacher VOF

Uw reservering wordt pas definitief genoteerd na ontvangst van uw aanbetaling, U krijgt hiervan een bevestiging per email!

Indien u om welke reden dan ook annuleert vóór 10 december, dan ontvangt u uw aanbetaling geheel retour. Na 10 december wordt uw aanbetaling niet gerestitueerd!

Prijzen

3 gangen	voor hoofd dessert	€ 51.95
wijnarrangement		€ 24.40
4 gangen	voor soep hoofd dessert	€ 61.65
wijnarrangement		€ 31.00
5 gangen	voor soep tussen hoofd dessert	€ 73.50
wijnarrangement		€ 39.75

Menukeuze | Kinderen | Speciale wensen

Uw menukeuze kunt u aan tafel kenbaar maken.

Vanzelfsprekend stellen we een kindermenu samen aan de hand van uw wensen, laat ons gerust weten waarmee we uw kleinste tafelgenoten een plezier doen.

Specifieke (dieet-)wensen noteren we graag op voorhand.

Kerstmenu

Voor

Proeverij

fijngesneden tartaar van zeebaars met een bavarois van bloemkool
kroketje van kabeljauw met een lichte mierikswortel mayonaise
mousse van Noorse zalm met een dille crème
"rösti" van sushirijst met compote van tomaat

Op 70 graden 24 uur gegaard buikspek

mousse van fazant | crème en crumble van kastanje | pompoen

Soep

Bisque d'homard

gewokte scampi | gekarameliseerde venkel | espuma van pommadori-
tomaat

Heldere ossenstaartsoep met een vleugje Madeira

pastinaak | witlof | ballotine van hoenderfilet

Tussen

Gebakken coquilles

risotto met spinazie | saus van Parmezaan

Sousvide gegaarde runderwang

jus van morilles | luchtig aardappelschuim

Hoofd

Gebakken heilbotfilet met een kruidenkorst

Hollandaisesaus | uienpuree | artisjok, romanesco & prei

Nieuw-Zeelands hertenbief

portjus met tonkaboon | gratin dauphinois met een vleugje truffel |
bospaddenstoelen | bietjes & schorseneren

Na

Parfait van speculaas met een crumble van "Aachener" printen

gel van Glühwein | koude sabayon van vanille | blauwe bessen | tuille van
chocolade

Fijne selectie van kaas

notenbrood | gedroogd fruit | stroop | peer