

Kerstmenu



Wij wensen u fijne feestdagen

Mello Coendersbuurt 39
9948 PN Termunterzijl
0596 - 60 13 50

info@hoteltermunterzijl.nl
www.hoteltermunterzijl.nl

Voorgerecht

Bonbon van Schwarzwaldersham, Serranoham en Ardennerham gevuld met peperpaté waarbij een mangochutney en een sausje van appelstroop

of

Gerookte paling, gerookte heilbot en garnalen hierbij een kruidenmayonaise en gegrilde foccacia

of

Taartje van notenbrood, hooibloemkaas en vijgenchutney (v)

Soepen

Ossenstaartbouillon met Madeira en bosui

of

Paddenstoelenbouillon met omeletreepjes en groene kruiden (v)

Tussengerecht

Terrine van roodbaars en gamba's, hierbij een saffraansaus en een kruidendauphine

of

Gevogelte rouleau op een Schwarzwalders brägele waarbij een dragonsaus

of

Groentecroquette op puree van knolselderij en een roomsaus (v)

Spoem van het huis

Verfrissend tussendoortje van champagne, cranberry's, limoen en Grand Marnier

Hoofdgerecht

Gebakken zeebaarsfilet met een rouleau van kabeljauw en zalm vergezeld door een saus van witte wijn

of

Tournedos van de grill geserveerd met een saus van paddenstoelen en rode wijn

of

Romige risotto met roergebakken groenten, 'boerentrots' kaas en roomsaus

Dessert

Kaasplankje met een heerlijke assorti van binnen- en buitenlandse kazen vergezeld door een glaasje port

of

Sweet Christmas Dreams: een heerlijke zoete afsluiter

4 gangen voorgerecht-soep-hoofdgerecht-dessert € 54,50

5 gangen voorgerecht-soep- tussengerecht-hoofdgerecht-dessert € 61,50

5 gangen voorgerecht-soep- tussengerecht-hoofdgerecht-kaasplank € 65,50

6 gangen voorgerecht-soep-tussengerecht-hoofdgerecht-kaasplank-dessert € 69,50

Kiest u voor het
bijpassend wijnarrangement:

4 gangen € 28,00

5 gangen € 33,00

6 gangen € 38,00