



KERST DINCH 2023

VOORGERECHTEN

- Sushi taartje van tonijn, verse avocado, nori & Oosterse kruiden
- Carpaccio van chiodia biet met hüttenkäse en balsamico dressing
- Carpaccio van hert met abrikozen chutney en oude kaas snippers
- Gerookte eendenham met frambozendressing, gedroogde tomaat en gebrande bundelzwam
- Zalm, gemarineerd in gin & tonic met ingelegde mosterdzaadjes
- Tartaar met piccalilly, gel van wortel en een krokantje
- Mini broodjes belegd met:
 - geitenkaas, vijgenchutney & nootjes
 - rosbief, zongedroogde tomaat en gepofte kaas
- Macaron met crabsalade

*DINCHEN, EEN COMBINATIE VAN LUNCH- EN DINERGERECHTEN
IN BUFFETVORM*

Het geheel in een sfeervolle kerst stijl, met de kwaliteit die al zo veel jaren van ons gewend bent.

Deelnemen kan alleen op reservering via : reservering@hotelcentraal.nl of bel even met 0493 494815.

Uw eventuele dieet wensen kunt u direct bij reservering kenbaar maken.

WIJ ZIEN U GRAAG OP 1E & 2E KERSTDAG VAN 13.30 TOT 17.30 UUR

Prijs per persoon 42,50 kinderen tot 12 jaar eten mee voor 50%





HOOFDGERECHTEN

- Geroosterde zalm op een bedje van groente in romige mosterd -dille saus
- Parelhoen met truffel en Parmaham
- Kalfsoester met paddestoelen, rode portsaus en appel
- Jachtschotel met wild, rode kool & aardappelpuree

GARNITUREN

- Roseval aardappelen, gebakken met rozemarijn & knoflook
- Gegratineerde witlof met ham & kaas
- Zuurkool, bereid in Leffe Dubbel trappistenbier
- Spruitjes met spekjes en ui
- Franse Rauwkostsalade met brie, nootjes en druiven
- Hollandse Rauwkostsalade met tomaat, rode ui en komkommer
- Frites
- Aardappel gratin

DESSERTS

- Omelet Siberienne
 - Chocolademousse met framboos crumble
 - Sinaasappel bavarois met een crème van yohurt en mandarijn
 - Speculaas parfait met een compote van peer
 - Crème Brullee
 - Scropino van bubbels met citroen sorbet
 - Chocolade fontein
- 