



KERST DINCH 2023

VOORGERECHTEN

Sushi taartje van tonijn, verse avocado, nori & Oosterse kruiden
Carpaccio van chiogga 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

SOEPEN

Tomatensoep - mozzarella - bosui - prei

Romige Venkelsoep met gerookte forel

Ossenstaartbouillon - groente brunoise - kervel - flensjes

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
 - Scroppino van bubbels met citroen sorbet
 - Chocolade fontein
- 