KERSTBUFFET

Avond van 24 december 2026
150€/p. drank inbegrepen

De zeevruchtentoog

Oesters, wulken, alikruiken, scharen van Noordzeekrab, roze en grijze garnalen, scheermessen en venusschelpen

Soep

Crème Dubarry:
romige bloemkoolsoep

Koude voorgerechten

Zalm: belle-vue, gerookt, gravlax en met kruiden
Terrines: zeeduivel met prei, tandoori-scampi
Wild: terrines, ham, droge worst
Gerookte makreel met peper
Tomaat-garnaal
Noordzeekrab met mayonaise en Espelettepeper
Tataki van blauwvintonijn, sushi en sashimi
Ceviche van zeebrasem
Assortiment fijne vleeswaren
Kerstbloedworst
Huisgemaakte foie gras
Assortiment gemengde salades en rauwkost

Warme voorgerechten

Pastei van gekonfijte eendenbout
Krokant gebakje met boschampignons
Kikkerbilletjes met lookboter

Warme hoofdgerechten

Kabeljauw met wittewijnsaus, schelpdieren en boschampignons
Kreeft en scampi's in een lichte bouillon met fijne groenten
Gevulde kwartel met muskaatdruivensaus
Gevulde kerstkalkoen met fine-champagnesaus

Seizoensassortimenten

Kaas en desserten