

Kerstmenu

Wij serveren dit menu in december, 2022



voorgerecht

Langoustine ceviche | Snowcrab salade | Groene appel

Bodega Santa Marta, Albadiá de Nostín Godello, 2020

37 per fles

Tenuta La Giustiniana, Gavi del Comune di Gavi Lugarara, 2020

42 per fles

koud tussengerecht

Steak tartare rund | Pata Negra ham | Piccalilli

Domaine de l'Arjolle, Côtes de Thongue Equilibre Chardonnay, 2020

37 per fles

Wijngoed Thorn, Maasvallei Bob, Pinot Gris, 2021

42 per fles

soep

Bisque | Ravioli kreeft | Venkel | Pernodschuim

warm tussengerecht

Zeebaars | Mango-peper chutney | Rode curry-kokossaus

Reichsrat Von Buhl, Armand Riesling Kabinett, 2019

42 per fles

Domaine Pataille, Marsannay Rouge, 2017

65 per fles

hoofdgerecht

Hertenrug | Rode kool | Pompoencrème | Kastanje Jus

Vivanco, Rioja Reserva, 2015

51 per fles

Château Beychevelle, Grand-Cru Classé, Saint-Julien, Grand Vin, 2008

120 per fles

kaas

Proeverij streekkazen | Vijgenbrood | Fruitstroop

dessert

Tarte Tartin peer | Pecan-karamel | Pure chocolade | Pumpkin-Spice ijs

Domaine de Valcros, Banyuls Hors d'Age

37 per fles

Bodegas Alvéar, Pedro Ximenez, Solera, 1927

45 per fles

Het kerstmenu serveren wij van 3 tot 7 gangen (62 - 91 euro).

*Onze sommelier heeft bij de afzonderlijke gerechten een aantal suggesties gedaan.
Uiteraard stelt hij ook graag een passend wijnarrangement
speciaal voor jouw gezelschap samen!*

*In het reserveringsoverzicht staat de totaalprijs van de bijeenkomst,
alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW.*



heirloo 
venues of utrecht