

[thomaskookt.nl](http://thomaskookt.nl)

## Kerstmenu 2020

**Keuze feestelijk kerstmenu geserveerd van 24-12-2020 t/m 26-12-2020**

**U kunt uit onderstaande gerechten een keuze (volgens onderstaande samenstelling) maken om zo zelf een feestelijk 5 of 6 gangen diner samen te stellen. Prijs p/p: €39,50 6 gangen €35,00 5 gangen (bij het 5 gangen menu kiest u 1 gerecht minder)**

Samenstelling keuze kerstmenu 6 gangen:

3 X een koud gerecht naar keuze

1 X een soep naar keuze

1 X een warm naar keuze

1 X een dessert naar keuze

### **Amuse**

- Gemengde nootjes, gemarineerde olijven & bladerdeegstengels met oude kaas

### **Koude gerechten vegetarisch:**

- Zoet zure pompoen met geitenkaas en gepofte pompoenpitten
- Caesarsalade veggie met gemarineerde paddestoelen
- Rode biet met groene appel, walnoot en Blue de Wolvega
- Fries roggebrood met crème van oude kaas en zoet zuur ingelegde groenten

### **Koude gerechten vis:**

- Gerookte zalm met kruiden roomkaas, kappertjes en rode ui
- Gerookte forel met groene appel en aardappelkaantjes
- Ceviche van makreel met vadauvan en limoen
- Gemarineerde tonijn met ponzu vinaigrette

### **Koude gerechten vlees**

- Caesar salade met gemarineerde kip
- Ossensorst met gepofte ui en truffelmayonaise
- "Vitello tonnato": kalfsrosbief met tonijnmayonaise
- Carpaccio van rund met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

### Soepen

- *Mosterdsoep met Friese droge worst (kan ook vegetarisch)*
- *Italiaanse tomatensoep (vegetarisch)*
- *Thaise vissoep*
- *Wildbouillon met paddenstoelen*

### Warme gerechten vis

- *Zalmfilet Terriyaki met gewokte groenten*
- *Visstooftotje met Pernod, venkel en tomaat*
- *Kabeljauwfilet met katenspek, spinazie en paddenstoelen in bladerdeeg*
- *1/2 kreeft Thermidor (meerprijs €5,00)*

### Warme gerechten vlees

- *Gekonfijte eendenbout met zuurkool*
- *Wildstoof met rode kool en gebakken appeltjes*
- *Tournedos met Stroganoffsaus (meerprijs €5,00)*
- *Hertenbiefstuk met een saus van rode port en specerijen (meerprijs €5,00)*

### Deserts:

- *Mousse van witte chocolade met compote van cranberries, pompoen en amandelen*
- *Friese suikerbrood pudding met vanillesaus en Beerenburg rozijnen*
- *Kaasassortiment met vijgencompote en notenbrood (meerprijs €5,00)*
- *Pannacotta met stoofpeertjes, minimerengue en "chocoladeparels"*

*U kunt uw bestelling met gerechten keuze doorgeven t/m zondag 20 december 15:00 uur! U kunt uw bestelling ophalen op 24 december, of 26 december tussen 11:00-17:30 uur. Bezorgen kan natuurlijk ook in overleg. Ons kerstmenu is 2 dagen te bewaren in de koelkast.*

*Omwille van duurzaamheid worden de gerechten op/in feestelijk porselein servies geserveerd. Dit kan vuil geretourneerd worden (op laten halen kan in overleg ook) Of indien u dit liever heeft kan ons kerstmenu op (biologisch afbreekbaar) disposable servies geserveerd worden.*