

Beemster culinair presenteert Kerst 2020

Het 4 gangen menu bestaat uit een voor tussen, hoofdgerecht en een dessert. De keuze per gang kan gemaakt worden voor het gehele gezelschap of per 4 personen.

Tussengerecht en/of voorgerechten:

- Kastanje Porcini soep geserveerd met Klets koppenbrood & Parmaham
- Gekonfijte zuurkool met een loempia met lamsvlees, geitenkaas en sinaasappel
- Bitterballen met een vulling van Shiitakes en mozzarella
- Salade met Blauwe kaas & gegrilde peer
- Trio van Eend, (loempia met gekonfijte eend, Foie gras en cranberry/tosti met zure appel en Foie gras & pannetje gegaarde eendenborst met calvados appeltjes)

Hoofdgerechten:

- Gegrilde rosbief met gegrilde groente, roseval aardappeltjes & stoofperen
- Verse zalm in appelcider geserveerd met preistampotje
- Gevulde kwartel met zoete aardappel en rode kool
- Wildstoof met seizoensgroente en zoete aardappel

Dessert:

- Lemoncurd cheesecake, opgemaakt met vers fruit en lavendel
- Rood fruit met home made mascarpone crème en een crum van citrus
- Kaasplateau met diverse binnen en buitenlandse kazen geserveerd met vijgenbrood & homemade perenstroop.

De gerechten worden bezorgd op Disposable en ovenbestendige schalen, bij de gerechten wordt een duidelijke omschrijving geleverd m.b.t. de eindbereiding/uitserveren

- De kosten p.p. € 59.50 euro
- Kinderen tot en met 12 jaar in overleg (wat ze lekker vinden om te eten) € 27.50 p.p.
- Deze kosten zijn excl. mijn aanwezigheid, tafeldekking, servies/bestek en servetten
- Eenmalige voorrijkosten a € 50 euro (buiten regio Beemster/Purmerend)
- Reiskosten a € 0.35 ct per Km
- ***Alle genoemde kosten zijn inclusief BTW***

