



DE NACHTEGAAL

★★★★
restaurant



Kerstdiner 2018

Eerste Kerstdag

€ 59,50 per persoon

Ontvangst met champagne

Amuse van de chef

Steaktartaar en kreeftremoulade

Koud voorgerecht

Jonge reebok

Salade van licht gerookte, jonge reebokfilet, briochebrood met ganzenlever, ibericoham met een dressing van pedro ximenez

Soep

Bouillon van duif

Heldere bouillon, gevuld met groenten en stoofvlees van de boutjes van de Anjou duif

Warm tussengerecht

Coquille en kingcrab

Gebakken coquilles en kingcrab op een puree van pompoen, met een topping van geraspte Parmezaan en een schuimige saus van limoen ernaast

Hoofdgerecht

Duo van black Angus ossenhaas, 200 dagen graan gevoerd

Één maal op lage temperatuur gegaard en een beef- Wellington gewikkeld in bladerdeeg, beiden geserveerd met een compote van gepofte zoete ui en een jus van morilles

Dessert

Nachtegaal Kerstdessert

Diverse zoete heerlijkheden waaronder: chocolade mousse, pannacotta van roodfruit, crème Chantilly en Amarene kersen bavaroise

Muzikale omlijsting vangt aan om 19:00 uur

