



# DE NACHTEGAAL

★★★★  
restaurant



## Vegetarisch Kerstdiner 2018

### Eerste Kerstdag

€ 49,50 per persoon

#### Ontvangst met champagne

Amuse van de chef

#### **Geitenkaas en gevulde pappadum**

Koud voorgerecht

#### **Terrine van morilles en cantharellen**

Geserveerd op een frisse herfstsalade met cranberries en brioche brood

Soep

#### **Soep van pastinaak en vanille**

Romige soep van pastinaak en vanille met croutons van gember en karamel

Warm tussengerecht

#### **Pompoen puree met bloemkool**

Puree van pompoen met gekaramelliseerde bloemkool en een grand cru olijfolie

Hoofdgerecht

#### **Ragout van bospaddenstoelen en zwarte truffel**

Krokant korstdeeg gevuld met een ragout van bospaddenstoelen en zwarte truffel

Dessert

#### **Nachtegaal Kerstdessert**

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

Muzikale omljsting vangt aan om 19:00 uur

