

KERSTMENU 2020



PROEF DE LEKKERSTE GERECHTEN THUIS

De kerstbrunch en het kerstdiner van de Meesterproef zijn dit jaar te bestellen voor thuis!

VOORGERECHTEN

TARTAAR VAN RODE BIET

dille olie | crème van mierikswortel | toast

RILLETTE VAN GEROOKTE MAKREEL

hangop | aardappel | appel |

knolselderij | krokant van truffelaardappel

GEMARINEERDE HERTENFILET

beukenzwam | hazelnootmayonaise | kruidensla | balsamicovinaigrette

SOEP

DUBBELGETROKKEN BOUILLON VAN BOSPADDENSTOELEN

dun gesneden bieslook (vegan)

TUSSENGERECHTEN

RISOTTO VAN BLOEMKOOL

crème anglaise van bloemkool |

gefrituurde kappertjes | bospaddenstoelen

GEPEKELDE RODE POON

boekweit | hibiscusgel | geitenkaas | zilveruitjes

WILDE EENDENBORST

gelakt met lavendel | earl grey-roomsaus | zoetzure oerwortel

HOOFDGERECHTEN

GEROOSTERDE PENEN

ajo blanco | chimichurri | hazelnoten

SNOEKBAARS

bimi, gebrande bosui | ingelegde chioggiabietjes |

crème van polenta

WILDZWIJNSWANG

gestoofd in Sexy Motherbocker | gratin van knolselderij | saus van flespompoen | wortelspaghetti | boerenkoolchips

DESSERTS

STOOFPEER

vers | jam en gedroogd | crème Chantilly |

crumble van amandelen

HOLLANDSE KAZEN

chutney van de Hagert | brood van Jorrit

DRIE GANGEN MENU

voor | hoofd | na

30,00

VIJF GANGEN MENU

voor | tussen | hoofd | na

35,00

VIJF GANGEN MENU

voor | soep | tussen | hoofd | na

40,00

Bestellen kan door je bestelling te mailen naar info@demeesterproefnijmegen.nl.

Geef ons je bestelling uiterlijk 22 december door en geef aan wanneer je je bestelling wilt ophalen (24 december tussen 16.00 en 18.00 uur of 25/26 december tussen 10.00 en 14.00 uur). We versturen je daarna een tikkie en na betaling zorgen wij dat je bestelling klaar staat.