

Kerstmenu's 2019

Restaurant "de Oranjetuin" 1^e kerstdag om 17:30

5-gangen proeverij menu
€ 62,50 p.p.

Op tafel: Woudster bierborstelbrood
Chips van vergeten groente met dip van ras el hanout
Espuma van pompoen met kastanje crumble – crème van eekhoorntjesbrood
Macaron gevuld met gevogeltelever mousse

Voorgerecht
Turf gerookte ossenworst met gevogeltelever
Pastrami van Black Angus, met truffel crème en zoetzure knol

Coquille
Crème van pastinaak, paddenstoelen en aardappel met schorseneren krokantjes

Wellinton van Hert
Met paddenstoelen, pastinaakmousseline en rode uien confiture

Tarte tatin van peer en rozemarijn met gesmolten morbier en pecannoten crumble

Pistache parfait
Mandarijn sorbet en gel met pure chocolade schotsen



Restaurant "de Oranjetuin" 2^e kerstdag om 17:30

4-gangen Food parade

€ 52,50 p.p.

Op tafel: Woudster bierborstelbrood en chips van vergeten groente met dip van ras el hanout
Uitgeserveerd: koud soepje van bospeen en citroengras en een warm bitterballetje van kooi eend met crème van vijg

Amuse parade op buffet

Marbre van Friese boerenham en lardo
Cornetto van geitenkaas mousse en tomaat crumble
Gerookte zalm met limoenmayonaise
Terrine van eend met abrikoosgelei
Gazpacho
Hollandse garnalen met Fryske Hynder whiskysaus
Selderijladsalade met sinaasappel, walnoot en rauwe ham
Gemarineerde gamba met pesto en kerstomaatje
Ossenworst turf gerookt met Pake Oeds mosterd en oude kaas stengel
Wildzwijnham met honing tijm en rode koolsla

Uitgeserveerd:

Gebakken zeebaarsfilet
Taartje van schorseneren a la crème en Friese worst
Beurre blanc

Draadjsvlees & Black Angus
Op een selectie van paddenstoelen met kweeper en eigen jus

Amuse dessert parade op buffet

Glaasjes witte chocolade mousse
Glaasjes pure chocolade mousse
Sinaasappelijslolly
Hangop van winter specerijen met rood fruit
Bavaroise bosvruchtenpuntjes
Brownies met vanillesaus
Warme appelstrudel met boerenjongens

