

Kerst 2018



dedeel
voor smaak en vermaak



Deelen met Kerst!
25 & 26 december 2018

U bent van harte
welkom!

Voorgerechten

Rundercarpaccio

Van het Groninger weiderund, bestrooid met basilicumolie, pijnboompitten, zongedroogde tomaat, rucola en parmezaanse flakes

Proeverij van wild

Carpaccio van hert, coppa van wildzwijn, een wildbitterbal en gerookte eend, gegarneerd met noten en pijnboompitten

Proeverij van gevogelte

Cocktail van gerookte kalkoen met feta, noten en vruchten, gerookte gans, een pannenkoekje met peking eend en een lauwwarm kwartelboutje

Proeverij van vis

Garnalencocktail, gerookte paling en forel, taartje van gerookte zalm met courgette en boursin en een stukje zalm gegaard in rode biet en citroen

Vegetarische proeverij

Carpaccio van rode biet, salade van geitenkaas en noten, een paddestoelenstoofje met bladerdeeg, couscoussalade met granaatappel en mangopuree

Soep

Heldere paddenstoelenbouillon

met beukenzwam en bosui

Knolselderiikaassoep

Hoofdgerechten

Eendenborstfilet

Malse eendenborstfilet, geserveerd met een pruimenportsaus

Wildtrio

Biefstukjes van hert, haas en wildzwijn, geserveerd met saus van paddenstoelen

Tournedos met korst van pecannoten

Heerlijk malse biefstuk, geserveerd met een korst van pecannoten en een romige kruidensaus

Varkenshaasmedaillons

Medaillons van varkenshaas, omwikkeld met salie en prosciutto, geserveerd met een zachte mosterdsaus

Kabeljauwfilet met gamba's

Gebakken kabeljauwfilet met gamba's en zeekraalsalade

Zeebaarsfilet

Zeebaars, geserveerd met courgettespirelli en een kruidige spinaziecreme

Vegetarische pastei met groene kruidencrumble

Taartje met ragout van wintergroente, geserveerd met een crumble van groene kruiden en chiodgia bietjes

Ravioli met truffel en boschampionns

Ravioli gevuld met truffel en boschampionns, afgemaakt met bospaddenstoelensaus, groene asperges en manchegokaas



Dessert

Verse vruchten met ijs

Diverse soorten vers fruit met vanilleroomijs en slagroom

Dame blanche

Vanilleroomijs, geserveerd met huisgemaakte warme chocoladesaus en slagroom

3x chocolade

Chocoladeijs, witte chocolademousse, lauwwarm lavataartje en slagroom

Appelkruimel met ijs

Huisgemaakte appelkruimeltaart met kaneel, geserveerd met een bolletje vanilleroomijs en slagroom

Speciale koffie

Koffie met een likeurtje naar keuze en een mini glaasje ijs

Kaasplankje

Plankje met diverse hollandsse kazen, geserveerd met vijgenbrood en perenstroop

4-Gangenmenu
€ 39,50 per persoon

3-Gangenmenu
€ 34,50 per persoon

Voor kinderen maken we graag een menu op maat!
Bel ons voor meer informatie en eventueel overleg!

Menso Altingstraat 6
7841 CB Sleen
T 0591 367220
info@theaterdedeel.nl

www.theaterdedeel.nl

