

Kerstlunch De Swaen 2018

Amuses van het huis

Krab & tonijn

Cannelloni van tonijn en verse Noordzee krabsalade, avocado en yuzu

Pompoensoep "Peking"

Pompoensoep op Oosterse wijze gekonfijte eendenbout met hoi-sin,
gewokte groenten

Fazant

Fazant omwikkeld met groene kool, pastinaak, navet, bospaddenstoelen,
romige saus met peperkoek

Chocolade & passie

Diverse bereidingen van chocolade en passievrucht

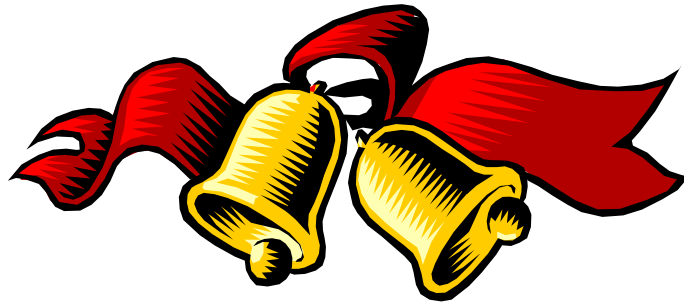
Wij verwachten u tussen 12.00 en 13.30 uur.

menuprijs per persoon: €55,00 (zonder soep) per couvert excl. dranken

menuprijs per persoon: €62,50 (met soep) per couvert excl. dranken

Aanpassingen in het menu zijn in overleg mogelijk.

Hebt u een allergie, laat het ons weten.



Kerstdiner De Swaen 2018

Amuses van het huis

Krab & tonijn

Cannelloni van tonijn en verse Noordzee krabsalade, avocado en yuzu

Pompoensoep “Peking”

Pompoensoep op Oosterse wijze gekonfijte eendenbout met hoi-sin, gewokte groenten

Tongrolletje “Ostendaise”

Tongrolletje, hand gepelde grijze garnalen, gebrande prei, mousseline van aardappel met beurre noisette en bieslook-botersaus

Fazant

Fazant omwikkeld met groene kool, pastinaak, navet, bospaddenstoelen, romige saus met peperkoek

Chocolade & passie

Diverse bereidingen van chocolade en passievrucht

Wij verwachten u tussen 18.00 en 19.15 uur.

Prijs € 77,50 per couvert excl. dranken

Aanpassingen in het menu zijn in overleg mogelijk.
Hebt u een allergie, laat het ons weten.