

Kerstdiner

25 & 26 december 2024 | Aanvang: 18:30 uur

5-gangen Kerstdiner

Voorgerecht

coquille | shiitake | zuurkool | bieslook crème | saus van xo cognac
vega menu: tomaat met maffoul | gerookte olijfolie | schuim van burrata

Tussengerecht

gerookte eendenborst | biet | lak van pruimen, gember | kersenjus
vega menu: pompensoep | schuim van zongedroogde tomaat

Tussengerecht

wildzwijnsnek | champignon | mosterdzaad | aioli crème | tijm | jus van biet & laurier
vega menu: eekhoortjesbrood | schuim van parmezaan & truffel

Hoofdgerecht

beef de tira | seizoen groentes | saus van Madeira
vega menu: truffelrisotto | gebakken bospaddenstoelen | seizoen groente

Dessert

Ook vega menu: Christmas bounty dessert | brownie | kokos | chocolade

Prijzen

5-gangen kerstdiner € 67,50
5 glazen wijnarrangement € 35,-
5 glazen bobarrangement € 25,-
Kaassupplement € 12,-

Reserveren?

Raadpleeg www.gasterijzondag.nl of bel: 0577 46 12 51
Allergieën? Meld het ons!

