

# IT'S CHRISTMAS TIME

RESERVEER VOOR 1<sup>E</sup> OF 2<sup>E</sup> KERSTDAG

## KERSTMENU

<b>Amuse:</b>	Verrassende amuse van het huis
<b>Voorgerecht:</b>	Terrine van licht gerookte corvina filet met een compote van bleekselderij en appel geserveerd met een crème van lavas
<b>Crèmesoep:</b>	Pastinaak gele-biet, gember crèmesoep met garnituur van kerrie en kreeft
<b>Tussengerecht:</b>	Tarbot geïnjecteerd met peterselie met krokante bloedworst, gele wortelcrème en witte wijnsaus
<b>Hoofdgerecht:</b>	Oosters gepocheerde hertenrugfilet met hete bliksem en een crème van aardpeer en pompoen
<b>Kaas:</b>	Selectie van kazen van Pure Taste uitgeserveerd aan tafel met bijpassende garnituren
<b>Dessert:</b>	Moelleux (warm) chocoladetaartje met witte chocolade roomijs en kers

## ARRANGEMENTEN [P.P.]

### Kerstmenu

6-gangen (amuse, voorgerecht, soep, tussen-, hoofdgerecht, kaas en dessert) € 82,50 P.P.

### Wijnarrangement

6-gangen (bijpassende wijnen geselecteerd door Chiel en Dirk-Eyal) € 42,95 P.P.

### All-in

aperitief/water/wijn en koffie met bonbons na € 150,- P.P.

Bij reserveringen voor 1ste en 2de kerstdag zullen wij vragen om een aanbetaling van € 20,- per gast, om no-shows te voorkomen en onze gasten zo goed mogelijk van dienst te kunnen zijn rond de feestperiode.

**LET  
OP!**

Heeft u verder (dieet)wensen of wilt u iets speciaals?

Neem dan contact op via [info@bychiel.nl](mailto:info@bychiel.nl) of 0575-510 005