

Hotel
Restaurant



Faber

Hoogezand

Lunchen - Dineren - Vergaderen - Feesten
Catering - en meer...

Jij bent de chef!

met Faber's traiteur service zet u in een handomdraai een compleet en *feestelijk kerstdiner* op tafel.

Onze koks hebben voor de kerstdagen tal van gerechten op de kaart gezet.

Voorgerechten, tussengerechten, hoofdschotels en overheerlijke desserts. U kunt de gerechten los bestellen, lekker zelf combineren! De hoofdschotels kunt u verwarmen in de oven of magnetron.

U krijgt een duidelijke beschrijving om de hoofdgerechten op te warmen aan tafel wanneer het u past, heerlijk in eigen omgeving.

U hoeft alleen de tafel feestelijk te dekken.

Afhalen is mogelijk op 25 december van 11.30 tot 13.30.
Bestellingen via
info@hotelfaber.nl
of 0598-393336

U ontvangt altijd een bevestiging.

Bestellen is mogelijk tot 3 dagen voorafgaand aan 25 december 18.00 uur en zolang de capaciteit het toelaat.

**Gratis
Belgische
pralines
vanaf een
3-gangen
menu.**

Soepen € 5,75

- mosterdsoep met gerookt spek en prei
- geroosterde paprikasoep
- licht gebonden pompoensoep met geitenkaas

Voorgerechten € 11,75

- duo huisgerookte zalm en tartaar van makreel
- rillettes van eend en gerookte hertenham

Broodjes € 6,00

- huisgemaakt briochebrood met kruidenboter
- foccacia brood met gezouten roomboter

Hoofdgerechten € 21,50

- langzaam gegaarde rundersukade in krachtige jus, met groenten en aardappelpuree
- Hazenpeper klassiek met aardappelpuree, spruiten, rode kool,
- stoofpeer, preiselbeeren en appelcompote
- de visstoof van Faber met aardappelquiche en seizoensgroenten
- gevulde paprika met risotto en paddenstoelen

Desserts € 6,95

- pannacotta met peer en kaneel
- duo chocolade; brownie en blondie en mousse
- Cheesecake met vruchten