



KERST

Jij bent de chef !

Eenvoudig een feestelijk diner op tafel

Voor de feestdagen bereiden onze koks uw diner op ambachtelijke wijze. De hoofdgerechten worden verpakt in een oven -én magnetron bestendige verpakking en zijn 3 dagen houdbaar.

Voorgerechten:

- | | |
|--|------|
| 1. Huis gerookte zalm en een mousse van forel, chips van groenten en een brioche broodje | 11.5 |
| 2. Tataki van runder entrecote met een pompoenchutney en Ponzu van Kikkoman | 10.5 |
| 3. Heldere bouillon van bospaddestoelen | 5.0 |
| 4. Foccacia brood met gezouten roomboter | 5.5 |
| 5. Groninger mosterdsoep met bosui en Gerookt spek | 5.0 |

Hoofdgerechten:

- | | |
|--|------|
| 6. Hazenpeper klassiek-aardappelpuree-spruiten-rode kool
Stoofpeer, cranberries en appelcompote | 19.5 |
| 7. Kalfs sucade met aardappel-knolselderij puree, eigen jus en winter groenten. | 19.5 |
| 10. Zalmfilet, gewokte gamba's, aardappeltaartje en seizoen groenten. | 19.5 |

11.VEGETARISCH. Orzo, groenten, feta, kikkererwten en gebakken
paddenstoelen 18.5

Nagerechten:

13.Panacotta met een mousse van karamel en hazelnoten 6.0

14. Proeverij van chocolademousse, blondie, creme brulee
en een crunch van kletsoppen 6.0

***Bestel een 3 of 4-gangen menu en wij
doen er gratis pralines bij!***

Afhalen op 24 december van 10.00 uur tot 12.00 uur.

Bestellingen bij voorkeur per mail: info@hotelfaber.nl

U ontvangt altijd een bevestiging.

Bestellingen per telefoon: 0598-393336

**Bestellen is mogelijk tot en met 20 december. En zolang de
capaciteit het toelaat.**

