

# Kerst 2023

*In een handomdraai een heerlijk kerstdiner op tafel !*

*Eenvoudig verwarmen in de oven of magnetron in  
de speciale verpakking.*

*Ambachtelijk en vers bereid. Koelvers 4 dagen houdbaar.*

## Voorgerechten:

- Mosterdsoep met spek en prei € 5,00
- Bospaddenstoelen soep met knoflook croutons € 5,00
- Groentebouillon € 5,00
- Huis Gerookte zalm met Rivierkreeft en creme van  
- Mierikswortel en dille € 11,50
- Tataki van runder entrecote met kastanje, pompoen,  
- rode port gelei, crumble van nootjes. € 11,50
- Huisgemaakt Brioche brood met gezouten boter  
- en tapenade. (4 broodjes) € 6,00
- Foccacia brood met gezouten boter € 6,00
- 

## Hoofdgerechten:

- Varkensfilet met spek, beukzwammen,  
- krachtige cranberry saus en zoete aardappelpuree  
- en wintergroenten. € 19,50
- Hazenpeper klassiek, aardappelpuree, spruiten,  
- rode kool, preiselbeeren en appelcompote. € 21,50
- De visstoof van Faber met Aardappel quiche  
- en Seizoens groenten. € 21,50
- Vegetarische schotel "Gnocchi" € 18,50

Desserts:

- Tiramisu € 6,50
- Proeverij; Carrot cake, brunoise van appel, witte chocolademousse € 6,50
- Espresso caramel pannacotta met
- pure chocolademousse. € 6,50

Afhalen is mogelijk op 25 december vanaf 11.30 uur tot 13.30 uur.

Bestellingen bij voorkeur per mail : [info@hotelfaber.nl](mailto: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.

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