

# ONS SFEERVOLLE KERSTMENU

1E KERSTDAG

ONTVANGST MET EEN KERSTAMUSE DOOR CHEF KOK  
PETER VAN EIJK EN ZIJN TEAM IN DE VOORMALIGE  
REVISIERUIMTE VAN DE LICHTFABRIEK

## MABRE

van gerookte zalm en forel, dillecreme,  
haringeitjes, kruidensla en gegrild  
tramazine brood

## WILDBOUILLON

met stukjes duif en bieslook

## \* ROULEAUX

van hertencarpaccio met truffelmayo,  
pijnboompitjes en een krokantje van  
schorseneren

## GEBAKKEN ZWIJNSHAAS

met gefrituurde paddenstoelen risotto,  
groene asperge, haricoverl rolletje,  
stoofpeertje en een rodewijnsaus

## LF DESSERT NOËL

Zorg dat uw camera klaar  
is voor dit spektakel!

Vegetarisch menu

## CARPACCIO

van rode biet, geitenkaas in een gelei  
van groene appel, gecarameliseerde  
pecannoten en kruidensla

## TOMATENBOUILLON

met stukjes tomaat en bieslook

## \* GROENTETERRINE

van drie verschillende groenten met  
een saus van gele curry

## PADDENSTOELEN STRUDEL

met pompoen en spruitjes  
op kruidige bulgur

## LF DESSERT NOËL

Zorg dat uw camera klaar  
is voor dit spektakel!

Kindermenu

## TOAST

met gerookte zalm/parmaham

## TOMATENSOEP

BIEFSTUK  
met friet en groente

## LF DESSERT NOËL

samen met de volwassenen



- Kinderen t/m 12 jaar krijgen een aangepast kindermenu voor 50% korting
- **1E SHIFT:** € 49,50 pp - Ontvangst: 16.00 tot 19.00 (Familie Editie)
- **2E SHIFT:** € 57,50 pp - Ontvangst: 20.00 tot einde
- Tot 7 dagen van te voren kosteloos te annuleren (daarna 100% kosten)

\* Rouleaux en groenteterrine worden alleen geserveerd bij de 2e shift

