

Oudejaarsmenu 2019



Sylvestermenu 2019

Gegrilde scampi's | milde thai curry | knoflook | kokos

Of

Zacht buikspek van de grill | rodekool crème | portjus

Bisque van kreeft | dragonroom | kreeft | cognac

Of

Ossenstaartbouillon | truffelroom | kruidenflensjes

Spoorn van bloedsinaasappel | munt | champagne

zeeduivel | | crème van doperwtjes | geglasseerde wortel | witte wijnsaus

Of

Gekonfijt eendenboutje | gekarameliseerde knolselderij | paddensaus | hazelnoot

Uit eigen patisserie....

De chef leeft zich uit op de jaarlijkse afsluiter; het Grand dessert!

Prijs van dit luxe menu 67,50

Aanvang diner 18.30 uur voor reserveringen tel. 0118-591829 email: info@boekanier.nl

Scampi vom Grill | Thai Curry | Knoblauch | Kokos

Oder

Zart Bauchspeck vom Grill | Creme aus Rotkohl | Sauce aus Portwein

Bisque von Hummer | Estragonrahm | Hummer Cognac

Oder

Ochsenchwanz Bouillon | Trüffelrahm | Kräuterkrêpe

Spoorn von Blutorangen | Minze | Champagne

Seeteufel | Creme von grüne Erbsen | Glacierten Karotten | Weissweinsauce

Oder

Entenkeule an eigenem Fett | Karamelisierte Knollensellerie | Sauce aus Pilzen | Haselnuss

Aus eigener Konditorei....

Grand Dessert
Der Küchenchef hat seinen Spass!

Der Preiss von diese Luxueuses Menu € 67,50

Aanvang diner 18.30 uur, reserveringen tel. 0118-591829 email: info@boekanier.nl