

Kerstmenu diner 2017

5 gangen voor € 59,50



Ontvangst vanaf 18.00 uur. Om het kerstdiner compleet te maken is de menuprijs inclusief een bruisend aperitief en een heerlijke amuse bij ontvangst.

Amuse

Terrine van hert en ganzenlever met gemarineerde rode kool, Le Puy linzen en vinaigrette van gedroogde pruim en sherry

Mousse van langoustine op een gelei van wortel en gember met venkel en een tuille van sesam

Soep van pompoen en kokos

Gegrild zeebaars met mango, Hollandse garnalen, couscous, gegrilde paprika en groene asperges

Of

Entrecote van Dutch Angus met koningszwam, mousseline, gebakken spruitjes en jus van gepofte knoflook

Dessert van ananas, chocolade, pistache en sorbet van Pedro Ximenez

Of

Kaasplateau, een selectie van exclusieve kazen

van 'De Kaasspecialist' in Baarn

Wij ontvangen graag uiterlijk een week van tevoren uw keuze voor het

hoofd -en nagerecht. Reserveer nu via 035 5414387 of mail naar info@restauranteemlust.nl

Kerstmenu lunch 2017

3- gangen voor € 42,50 /4-gangen voor € 49,50



Wij ontvangen u tussen 11.30 en 12.30 uur met een bruisend aperitief en een heerlijke amuse waarna de lunch geserveerd wordt tot 15.30 met een uitloop tot 16.00 uur.

Amuse

Terrine van hert en ganzenlever met gemarineerde rode kool, Le Puy linzen en vinaigrette van gedroogde pruim en sherry

Of

Mousse van langoustine op een gelei van wortel en gember met venkel en een tuille van sesam

Soep van pompoen en kokos

Gegrild zeebaars met mango, Hollandse garnalen, couscous, gegrilde paprika en groene asperges

Of

Entrecote van Dutch Angus met koningszwam, mousseline, gebakken spruitjes en jus van gepofte knoflook

Dessert van ananas, chocolade, pistache en sorbet van Pedro Ximenez

Of

Kaasplateau, een selectie van exclusieve kazen

van 'De Kaasspecialist' in Baarn

Wij ontvangen graag uiterlijk een week van tevoren uw keuze voor het

hoofd -en nagerecht. Reserveer nu via 035 5414387 of mail naar info@restauranteemlust.nl