

~'T WILLEMSHUYS~

EERSTE EN TWEEDE KERSTDAG EEN SPECIAAL KERSTMENU

~VOORGERECHT~

Carpaccio Hertzen biefstuk * *met morilles en frambozen dressing*
Graved Lax * *gemarineerde gerookte zalm, Dille Vinaigrette met
kwartel ei*
Hollandse garnalen cocktail *

~TUSSENGERECHT~

Gebonden Paddestoelensoep* *met tuinkruiden*
Gebonden Kreeftensoep* *met gamba's en bieslook*

~HOOFDGERECHT~

Filet van Fazant* *in een wikkel van katenspek op een bedje van
zuurkool met knolselderij puree*
Tournedos* *met aardappel gratin, spruitjes met spek en een jus van
morilles, stoofpeertje met cranberry compote*
Kabeljauw* *met een kruiden korst, Rode wijn jus de veau met
knolselderij puree, spruitjes*

~NAGERECHT~

Kaas plankje* *met cranberry compote*
Tiramisu* *met choco schotsen*
Lemon cheese cake* *met frambozen saus*

STEL JE EIGEN MENU SAMEN VOOR 39,75 P.P

Ga naar www.twillemshuys.nl en maak online u keuze voor 20 dec
23,59 uur. Contact@twillemshuys.nl, bel gerust op 0612706057
Bennebroekerlaan 79 Bennebroek

KERST CHEF

UW MENU BEREIDING

GERECHTEN	MINUTEN	OVEN
File de Fazant	10	180 c
Tournedos	10	180 c
Kabeljauw	10	180 c
Soep	10	180 c

team T WILLEMSHUYTS wenst u een fantastische kerst en

GENIET VAN DEZE HEERLIJKE KERST GERECHTEN