

# KERSTDINER

VOOR AFHAAL & BEZORGING

VERKRIJGBAAR VAN 24 TM 27 DECEMBER TUSSEN 12:00 - 20:00

Onze chef Sander heeft het kerstdiner zó samengesteld dat je met slechts een paar kleine handelingen zelf een prachtig menu op tafel zet. Deze handelingen bestaan uit het verwarmen van enkele ingrediënten en het mooi opmaken van de borden. Een korte instructie wordt uiteraard bijgeleverd.

## AMUSE

Als eerste een vriendelijke kerstgroet uit de keuken

## VOORGERECHT

Terrine van hert met een zalf van knolselderie van de bbq met rode-wijn-vijgen, portsiroop, kruidkoek & een bonbon van eendenlever met pure chocolade

## TUSSENGERECHT

Romige crème van witlof met ribvingers met Edammer kaascroutons, nootmuskaat, crème fraîche & Shiso purper

## HOOFDGERECHT

Geroosterde heilbotfilet onder een aspic van kreeftenextract met krokante Argentijnse gamba met Pomme Anna, gedroogde tomaat, winterpostelein, venkel, kruidenolie, poeder van Trompette de la mort & kreeftensaus

of

Gebraden kalfslende onder kruidenkruim met een saucijzenbroodje van kalfswang en hazelnoot met king boleet, pastinaakmousseline, zuurkool, cavello nero, krokante biet & kalfsjus met dragon

## DESSERT

Krokante bombe van French Coffee met sinaasappelcompote, parel van mandarijn, merengue & Atsina cress

**€ 45,00 per persoon**

Vanaf 2 personen, minimaal 1 dag van tevoren bestellen  
Bij reserveren graag aangeven of de keuze uitgaat naar het hoofdgerecht met vis of met vlees

## EXTRA OPTIES

Fles cava Arte Latino 750 cl

€ 16,50

Bijpassende wijnen; Bij ieder gerecht een fles met zorg uitgekozen complementerende wijn. Bij elke wijnsoort leveren we een beschrijving met de herkomst van de wijnen en waarom deze zo mooi harmoniëren bij elk gerecht.

per fles € 19,50

BESTELLINGEN VIA 0299 371766

L'AUBERGE



DAMHOTEL EDAM

'L AUBERGE DAMHOTEL EDAM, KEIZERSGRACHT 1, EDAM

www.damhotel.nl info@damhotel.nl