

KERSTDINER 2022

26 december

5 GANGEN KERSTMENU

€67,50 per persoon

€17,50 kinderverrassingsmenu

Wijnarrangement voor €25,- per persoon.

Voor deze bijzondere avond hebben wij een speciaal wijnarrangement geselecteerd uit onze nieuwe wijnkaart.

**Reserveer nu voor een tafel tussen
18:00 uur en 19:30 uur.**

Vul bij de opmerkingen, bij de reservering, per persoon in van welk gerecht jij bij welke gang wilt genieten. Geef hier ook aan voor hoeveel personen jij het wijnarrangement wilt reserveren.

RESERVEER NU VIA
www.hetcentrum-flevonatuur.nl





KERSTMENU



Geef bij elke gang jouw voorkeurskeuze aan

VEGA STEAK TARTAAR AMUSE

Een klein, maar verrassend umami smaakbommetje, dat zelfs een carnivoor zal waarderen.

GANG 1

VEGATARISCHE TOFU SUSHI



Een koude sushi met paarse rijst, gebakken tofu, komkommer, avocado en een snufje verse gember. Geserveerd op een bedje van waterkers, met een fris, licht pittig Aziatisch dipsausje.

GEVULDE ROSBIEF ROLLETJES

Koude licht aangebakken rosbief rolletjes, gevuld met knapperige veldsla, tomatenreepjes, kappertjes en pijnboompitten. Geserveerd op een bedje van veldsla met balsamico crème, bestrooid met pijnboompitten en geschaafde Parmezaanse kaas.

COQUILLESALADE MET ASPERGES

Een frisse, licht zure salade van het wit van prei, ceviche van coquille en groene asperges. Gedresseerd met een romige yoghurt-/limoendressing en sesamzaadjes. De romige yoghurt-/limoendressing brengt het geheel samen in een iets zurige nasmaak.



GANG 2

De bouillons worden aan tafel ingeschonken, waardoor de hitte van de soep ervoor zorgt dat de vulling gaart. Ook de kruiden zorgen voor een mooie, aromatische geurbeleving voorafgaand aan het eten van de bouillon. 



PADDENSTOELENBOUILLON

Een mooie, heldere bouillon, met een vulling van diverse soorten paddenstoelen en geurige, groene kruiden.



RUNDERBOUILLON

Een mooie, heldere bouillon, met een vulling van bavette (van blond d'aquitaine koeien) en geurige groene kruiden.



GAMBABOUILLON

Een mooie, heldere bouillon, met een vulling van gamba's en geurige groene kruiden. 



KERSTMENU

Geef bij elke gang jouw voorkeurskeuze aan

GANG 3

CASHEWKROKETJES MET WINTERSE SALADE

Een verrassende variatie op witlof met kaas zonder kaas te gebruiken. De cashewkroketjes krijgen o.a. door het gebruik van edelgist en shiro miso een mooie, kaasachtige smaak. De salade van witlof, appel en waterkers geeft hier een fris tegenwicht aan. Het gerecht wordt gebalanceerd door cranberrycompote en Vadouvan mayonaise.

PARELHOENFILET MET APPEL EN STROOP

Dit gerecht combineert de subtiële smaak van parelhoen met frisse appel en knapperige, jonge erwtscheuten. Het geheel wordt gecompleteerd door het karamelliseren van appelstroop, kaneel en steranijs.

TATAKI VAN TONIYN

De tonijn heeft een jasje van zwarte en witte sesamzaadjes, is kort gebakken in olie en wordt lauwwarm geserveerd. Gemarineerde komkommer spaghetti en de friszoete mango salade geven het gerecht een pure, mooie japanse tint.

GANG 4

PORTOBELLO

Een mooi gerecht, met aardse smaken van sous vide gegaarde, kruidige lamellen van Portobello op gekruimelde opperdoezer aardappel en rode biet. Geserveerd met een crème van pistachenoten en frisse zoet/zuren van gele biet en rode ui. Een crumble van pistachenoten zorgt voor een knapperige bite. De mooie cranberrysaus maakt dit gerecht helemaal af.

HERTENBIEFSTUK

Een mooi gerecht van in roomboter gebakken hertenbiefstuk op gekruimelde opperdoezer aardappel en rode biet. Geserveerd met een crème van pistachenoten en frisse zoet/zuren van gele biet en rode ui als tegenhanger. Een crumble van pistachenoten zorgt voor een knapperige bite. Ook hierbij wordt er een mooie cranberrysaus geserveerd.

ZEEBAARSFILET

Zeebaars in een jasje van cranberries, mandarijn en honing, wordt op de huid gebakken en daarna langzaam gegaard in de oven. Het gerecht wordt gecompleteerd door een gratineerd aardappeltaartje van opperdoezer en knapperige, beetgare groene asperges met warme cranberry compote. Zoet, zuur, zout en bitter in een mooie balans.

KERSTMENU

Geef bij elke gang jouw voorkeurskeuze aan

GANG 5

STOOFPEREN CARPACCIO

Dungesneden stoofpeertjes, met een mousse van witte chocola en gorgonzola, een crumble van walnoten en balsamico dressing.

De klassieke combinatie van peer, gorgonzola en walnoten, maakt dit een verassend, bijna hartig nagerecht voor de echte fijnproever.

CHOCOLADE LAVA CAKEJES

Warme mini lava cakejes met verse slagroom en huisgemaakte notenkaramel, maken van dit gerecht het ultieme comfort food.

**Reserveer nu voor een tafel tussen
18:00 uur en 19:30 uur**

Vul bij de opmerkingen, bij de reservering, per persoon in van welk gerecht jij bij welke gang wilt genieten. Geef hier ook aan voor hoeveel personen jij het wijnarrangement wilt reserveren.

