

# **Kerstmenu Restaurant de Boekanier**

## Bij het ontvangst

Luxe amuse en broodplankje, geserveerd met twee smakelijke smeersels

## Voorgerechten

Carpaccio van gerookte wildzwijnham,  
met uitgebakken spekjes, piccalilly van vergeten groenten en roodloof  
of

Trio van eend,  
rillette van eend, huisgerookte eendenborst  
en een flensje gevuld met gekonfijte eend, bosui, rode peper en hoisin saus  
of

Zalm & paling,  
huisgerookte zalmfilet geserveerd met een mousse van gerookte paling,  
appel, kruidenhangop en aardappel kaantjes

## Tussengang

Romige soep van paddenstoelen en truffel,  
met stoofvlees, kruiden en een soepstengeltje

## Spoom

Scroppino,  
verfrissend pauzedrankje van prosecco, citroen sorbetijs en een scheutje wodka

## Hoofdgerechten

Bavette,  
mooi gemarmerd, heerlijk mals vlees van Amerikaans rund  
met laurier aardappel, gevulde groene kool een saus van rode wijn en zoethout  
of

Hertenbiefstuk,  
met rode kool, spruitjes, hete bliksem en een hertenjus op smaak gebracht met Zaanse cacao  
of

Tonijn,  
met Shanghai paksoi, pandanrijst, kroepoekje en een romige saus van sesam en soja

## Nagerechten

Proeverij van nagerechten,  
combinatie van diverse zoete heerlijkheden  
of

Terrine van drie Hollandse kazen,  
met mosterddille saus, portgelei en ingekookte sherry azijn