

Beste gasten,

net als de voorgaande 21 jaar zijn wij alweer volop bezig met de voorbereidingen voor de Kerst. Dit jaar zullen wij ook voor u thuis een Kerstmenu maken. Wij hebben een 4-gangen keuzemenu voor u samengesteld wat in uw eigen keuken eenvoudig warm en klaar te maken is. De gerechten zijn zodanig vers gemaakt dat deze twee dagen te gebruiken zijn. Dit betekent dat het Kerstmenu op donderdag 24 december opgehaald kan worden tussen 13.00 uur en 17.00 uur.

Deze gerechten zijn dus voor zowel 1^{ste} als 2^e Kerstdag te gebruiken.

Pre-orderactie

Bestelt u vóór 10 december bij ons uw Kerstmenu dan krijgt u van ons een gratis fles wijn.



Als u bij de bistro op het afgesproken tijdstip uw bestelling ophaalt is er nog de mogelijkheid om bv. een lekkere fles cava, een mooie bijpassende wijn of verse kruidenboter te kopen.

Bereidingswijze

Het **koude voorgerecht** hoeft u alleen nog maar mooi te dressereren op uw eigen servies.

De **soep** is helemaal op smaak en klaar. Alleen nog even warm maken en uitserveren in een feestelijk diep bord.

Het **hoofdgerecht** wordt inclusief groente en een aardappelgarnituur geleverd. U hoeft dit alleen nog maar op te warmen in de oven op 180°C en daarna op te maken op uw eigen borden.

Het **dessert** kunt u weer naar eigen inzicht dressereren op uw eigen servies.

Bestellen

U kunt uw bestelling plaatsen via telefoonnummer 0031 165 365084

of via ons mailadres: info@bistrolemouton.nl.

Graag hopen wij uw bestelling te mogen ontvangen.

Oud en Nieuw

Ook met Oud en Nieuw zullen wij met dit concept werken. Bestellingen hiervoor kunnen opgehaald worden op woensdag 30 december tussen 13.00 uur en 17.00 uur en kunnen gebruikt worden op Oudjaarsdag en Nieuwjaarsdag.

Pre-orderactie

Bestelt u dit Oud en Nieuwmenu vóór 16 december dan krijgt u van ons een fles wijn grati

Kerst 2020 afhaalmenu

Visproeverij

Een combinatie van gerookte zalm, gerookte paling, Hollandse garnalen en gebakken scampi met een verse salade en cocktailsaus.

of

Vleesproeverij

Een combinatie van Ardennerham, Coburgerham, varkensfricandeau en uitgebakken spek met een frisse salade en een huisgemaakte crème fraîche saus.

of

Wildproeverij

Een combinatie van gerookte hertenham, gerookte wildzwijnham, gerookte eendenborst en huisgemaakte eendenpaté met een frisse salade en cumberlandsaus.

In verband met de versheid is het niet mogelijk om stokbrood bij de voorgerechten te leveren.

Gebonden tomatensoep

Onze bekende gebonden tomatensoep met een garnituur van prei, champignons, gehaktballetjes en spekjes.

Varkenshaasmedaillon

Zacht gebakken varkenshaasmedaillons met een heerlijke champignonsaus geserveerd inclusief aardappelpuree en verse groente.

of

Kabeljauwfilet

Gebakken kabeljauwfilet met Franse mosterdsaus geserveerd inclusief aardappelpuree en verse groente.

of

Hazenpeper

Heerlijke stoverij van de haas met zuurkool, rode kool, aardappelpuree en stoofpeertjes.

of

Kalfsoester

Gebakken kalfsoester met een heerlijke stroganoffsous geserveerd inclusief aardappelpuree en verse groente.

of

Zalmfilet

Verse Noorse zalmfilet met een saus van pesto, fantasiekrab en pesto inclusief aardappelpuree en verse groente.

Dessert zoet

Een combinatie van aardbeienbavarois en bruine en witte chocolademousse.

of

Dessert hartig

Wij hebben voor u een mooie kaasselectie gemaakt van 4 Franse kazen.

Prijs 4-gangen menu € 42,75 per persoon

