



SUNDAY ROAST SINTERKLAASMENU

APERITIEF

Cava bij ontvangst

VOORGERECHTEN TO “SHARE”

Carpaccio van ree - Pastinaak - Braambes - Hazelnoot

Gekruide Pompoenvelouté

Wildterrine - Abrikozenchutney

Pulled-porkkroketjes - BBQ-dip

Peer-gorgonzolataart

HOOFDGERECHTEN TO “SHARE”

Met steranijs geglaceerde varkensbuik

Wintergroentesalade met kappertjes

Schelvisfilet met verse kruiden - tomatenconcassésaus

Seizoensgebakken groenten

Hertenragout - veenbessen - kroketjes

DESSERTBUFFET

Worteltaart - citroenglazuur

Tiramisu

Warme chocoladebrownie - amandelen - vanille-ijs

Verse rode vruchten



SUNDAY ROAST SAINT NICHOLAS MENU

APERITIF

Cava upon arrival

STARTERS TO SHARE

Venison carpaccio - Parsnip - Blackberry - Hazelnut
Spiced pumpkin velouté
Game terrine - Apricot chutney
Pulled pork croquettes - BBQ dip
Pear and gorgonzola tart

MAIN COURSES TO SHARE

Pork belly glazed with star anise
Winter vegetable salad with capers
Haddock fillet with fresh herbs - tomato concassé sauce
Seasonal roasted vegetables
Venison ragout - cranberries - croquettes

DESSERT BUFFET

Carrot cake - lemon glaze
Tiramisu
Warm chocolate brownie - almonds - vanilla ice cream
Fresh red fruits



SUNDAY ROAST MENU SAINT-NICOLAS

APÉRITIF

Cava à l'arrivée

ENTRÉES À PARTAGER

Carpaccio de chevreuil - Panais - Mûre - Noisette

Velouté de potiron épicé

Terrine de gibier - Chutney d'abricots

Croquettes de porc effiloché - Sauce barbecue

Tarte aux poires et au gorgonzola

PLATS PRINCIPAUX À PARTAGER

Poitrine de porc glacée à l'anis étoilé

Salade de légumes d'hiver aux câpres

Filet de haddock aux herbes fraîches - sauce concassée de tomates

Légumes de saison cuits au four

Ragoût de cerf - airelles - croquettes

BUFFET DE DESSERTS

Gâteau aux carottes - glaçage au citron

Tiramisu

Brownie au chocolat chaud - amandes - glace à la vanille

Fruits rouges frais