

Kerst & Nieuwjaar

Feestelijke lunch, diner en borrels

Kerstlunch

standaard

€23,50

Mini Kerststol
~
Korstdeeg hapje met cranberry en cheesecake
~
Mini croissant gevuld met banketbakkers room
~
Italiaans minibroodje met brie, dadelstroop & crumble van appel en walnoten
~
Mini sandwich met wildzwijn paté, cranberry compote, roomkaas met honing en walnoten
~
Mini carrot tortilla met carpaccio, rucola, Parmezaan, truffelcrème en pijnboompitten
~
Petit croque-monsieur ham/kaas
~
Petit broodje hamburger
~
Petit quiche
~
Gemarineerde kipspiesje met paprika
~
Grand dessert (in kleine porties)

Kerstlunch

luxe

€28,50

Soep
~
Mini Kerststol
~
Korstdeeg hapje met cranberry en cheesecake
~
Mini croissant gevuld met banketbakkers room
~
Mini pastel de nata (crème brulee in korst)
~
Mini lonquets met gerookte zalm, rode koolsalade, limoncello en balsamicostroop en rode ui
~
Mini carrot tortilla met carpaccio, rucola, Parmezaan, truffelcrème en pijnboompitten
~
Mini sandwich met wildzwijn paté, cranberry compote, roomkaas met honing en walnoten
~
Petit croque-monsieur ham/kaas
~
Petit broodje hamburger
~
Petit quiche
~
Gemarineerde kipspiesje met paprika
~
Grand dessert

De Kerstlunch
is inclusief
jus d'orange,
koffie & thee

Kerst & Nieuwjaar

Feestelijke lunch, diner en borrels

Diner 3-gangen keuzemenu €45,00

Tafelbrood met kruidenboter en humusspread

~

Voorgerechten met keuze uit:

Gebonden tomatensoep met geroosterde courgette, paprika en feta

~

Carpaccio met een crème van pesto, oude Groninger en bruschetta van tomaat en basilicum

~

Salade met gerookte rode biet, gemarineerde champignons, geroosterde knolselderij met geitenkaas en rode port dressing

Hoofdgerechten met keuze uit:

Gegrilde zalmfilet met geroosterde groen asperges en konings oesterzwam met teriyaki saus en crème van miso

~

Vegan goulash met jackfruit, geserveerd met saffraan rijst en groenten chips

~

Varkenshaasmedaillons met geroosterde groenten, truffelroomsaus, Parmezaan, gedroogde pancetta en tomaatjes

Grand dessert

Bij de
hoofdgerecht
en serveren
wij rauwkost,
groente & friet

Borrel standaard

€18,50

2 uurs

Borrel luxe

€20,00

2 uurs

Bier, wijn en frisdranken

~

Boerderijkaas met gemarineerde cherrytomaat

~

Groninger droge worst met een geroosterd uitje

~

Oosters kipspiesje geserveerd met smokey barbecuesaus

~

Kaas/rucola kroketje met grove mosterddip

~

Ontvangst met een feestelijk drankje

~

Bier, wijn en frisdranken

~

Boerderijkaas met gemarineerde cherrytomaat

~

Groninger droge worst met een geroosterd uitje

~

Oosters kipspiesje geserveerd met smokey barbecuesaus

~

Kaas/rucola kroketje met grove mosterd dip

~

Chorizo spies met Cantaloupe meloen

~

Gehaktballetjes met ui en een tomatensalsa

Kerst & Nieuwjaar

Feestelijke lunch, diner en borrels

Borrel

standaard +

€24,00

2 uurs

Bier, wijn en frisdranken

~

Groninger koek met brie en bosvruchtenconfituur

~

Worteltortilla met gerookte zalm, zeewier en mierikswortelcrème

~

Gemarineerde kipdijspiesje in een krokant jasje met chilisaus

~

Gevuld tomaatje met quinoa en een crumble van geitenkaas

RESERVEREN

Wij spreken de wensen graag met u door:

Sales@hoogkerk.valk.com

050 - 820 05 12



VAN DER VALK
GRONINGEN - HOOGKERK

Borrel

deluxe

€25,50

3 uurs

Ontvangst met een feestelijk drankje

~

Bier, wijn en frisdranken

~

Groninger koek met brie en bosvruchtenconfituur

~

Worteltortilla met gerookte zalm, zeewier en mierikswortelcrème

~

Gemarineerde kipdijspiesje in een krokant jasje met chilisaus

~

Gevuld tomaatje met quinoa en een crumble van geitenkaas

~

Toast van brioche brood met paté en vijgencompote

~

Gemarineerde gamba geserveerd met een gepoft tomaatje