

BEECKESTIJN

KERST DINER

bij Beeckestijn

Een feestelijk Kerstdiner

24 december t/m 26 december

www.restaurantbeeckestijn.nl

Menu

Een feestelijke culinaire beleving. Vier de kerst samen bij Beeckestijn en geniet van een heerlijk kerstdiner.

AMUSE
In champagne gepocheerde oester
Zoetzure gember | Groene appel

VOORGERECHT
Rivierkreeft met open ravioli van rode biet
Gefermenteerde zwarte peper | Vinaigrette van rivierkreeft en rode wijn

TUSSENGERECHT
Millefeuille van eekhoorntjesbrood
Guanciale | Krokante salie | Parmezaanschuim

VISGERECHT
Op zuurdesem gebakken griet
Venkel | Sinaasappel | Zeevenkel | Schaaldierensaus

HOOFDGERECHT
Klassieke Franse pithivier van kip, foie gras en eend
Sauce salmis van eendenjus

DESSERT
Mousse van gezouten karamel
Pecannotencrumble | Pecanpraliné-ijs

EXTRA KAASGANG
Vacherin Mont d'Or
Romige seizoenskaas uit de Jura met truffel, appel en bladerdeeg.

Vega Menu

Een feestelijke culinaire beleving. Vier de kerst samen bij Beeckestijn en geniet van een heerlijk kerstdiner.

AMUSE
-Schuim van grannysmith appel met oesterblad
Gemarineerde gember en champagne

VOORGERECHT
plins van rode biet, gefermenteerde peper, vinaigrette

TUSSENGERECHT
Mille feuille van cepes, salie en parmezaan schuim

TUSSENGERECHT
Licht gebrande venkel gevuld met ingelegde uitjes en sinaasappel. Een saus van gezouten citroen.

HOOFDGERECHT
Dungesneden knolselderij in bladerdeeg gegaard met een saus van koffie en gember

DESSERT
Mousse van gezouten karamel
Pecannotencrumble | Pecanpraliné-ijs

EXTRA KAASGANG
Vacherin Mont d'Or
Romige seizoenskaas uit de Jura met truffel, appel en bladerdeeg.