

KERSTAVOND

3-gangen kerstdiner



€40⁵⁰

Gele paprika | Roomkaas

Licht gebonden soep van gepofte gele paprika met roomkaas en krokante spek

★★★

Eendenbout | Stoofpeer

Zacht gegaarde eendenbout met rozemarijn en dragon, in rode wijn gegaarde Gieser Wildeman en aardappelgratin

★★★

Semifreddo | Kersen

Semifreddo van vanille met een saus van kersen

1^E KERSTDAG

5-gangen kerstdiner



€52⁵⁰

Parmaham | Paté

Parmaham geserveerd met een mousse van roompaté en truffeltapenade, walnoot en een compote van vossenbessen

★★★

Pompoen | Kokos

Licht gebonden soep van geroosterde muskaatpompoen met een vleugje kokos, rilette van gerookte forel en gebrande amandelen

★★★

Schol | Madras

Gebakken scholfilet met hollandaisesaus en Madras olie

★★★

Kalkoen | Eekhoortjesbrood

Rouleau van kalkoen met een rösti van pastinaak met een volle jus van eekhoortjesbrood

★★★

Chocolade | Peer

Brownie van pure chocolade met een crème van peer en kletsop van chocolade

2^E KERSTDAG

4-gangen kerstdiner



€46⁵⁰

Gemarineerde zalm | Kapperappel

In tuinkruiden gemarineerde zalm met crème fraîche, kapperappel en dungsnesden radijs

★★★

Wildbouillon | Bacon

Bouillon van wild met gemarineerde zuurkool en chips van salie

★★★

Parelhoen | Sherry

Gebraden parelhoen met compote van rode ui en appel geserveerd met volle jus van sherry

★★★

Panna cotta | Hazelnoot

Panna cotta van hazelnoot met beignet van banaan, karamel-zeezout en Oreo-roomijs

Op alle dagen eten kinderen t/m 3 jaar gratis mee. Kinderen van 4 t/m 11 jaar ontvangen 50% korting. Heb je specifieke wensen? Geef dit dan aan bij jouw reservering.
Alle dagen zijn optioneel uit te breiden met een wijnarrangement vanaf €17,50 p.p.

MEER INFORMATIE OF RESERVEREN? Bel 070 - 320 92 80 of mail naar info@fletcherhoteldenhaag.nl

Weigelia 22 | 2262 AB | Leidschendam | www.fletcherhoteldenhaag.nl