

# Kerstdiner

3 GANGEN | KEUZE | MENU

## Voorgerechten

Hollandse garnalencocktail | cocktailsaus | kappertjes | citroen

of

Zalm tataki | pittige soja boontjes | wakame | citroenschuim

of

Carpaccio | rund | Parmigiano Reggiano | pijnboompitten | rucola | truffelmayonaise

of

Vitello tonnato | kalfsvlees | gegrilde tonijn | rucola | kappertjes | tonijnmayonaise

of

Salade van hertenham | vijgen | cranberrycompote | walnoot | frambozendressing

of

Knolselderijcarpaccio | blauwe kaas | peer | rucola | walnoot | truffelmayonaise | vegetarisch

of

Tomatensoep | pomodori | crème fraîche | basilicum | croutons | vegetarisch

of

Garnalensoep | Hollandse garnaal | room | bieslook



# Kerstdiner

3 GANGEN | KEUZE | MENU

## Hoofdgerechten

Tournedos | uit Mibrasa oven | seizoensgroenten | eendenlever

of

Entrecote | gegrild | seizoensgroenten | truffeljus

of

Hertenbiefstuk | cranberries | stoofpeer | portjus

of

Wildpeper | puree | rode kool | stoofpeer

of

Tongfiletrolletjes | gevuld met zalm | pasta | garnalensaus

of

Kabeljauw | filet | gebakken | kruidenkorst | seizoensgroenten | Hollandaise schuim

of

Portobello | risotto | pompoen | Parmigiano Reggiano | vegetarisch

of

Tempura | groenten | kruiden | wilde rijst | chili | bosui

# Kerstdiner

3 GANGEN | KEUZE | MENU

## Desserts

Crème brûlée | gebrand | Licor 43 | bueno hazelnootijs

of

Choco duo | notencrumble | karamel zeezout | slagroom

of

Moeulleux au chocolat | vanillesaus | pistache-ijs | slagroom

of

Dame blanche | vanille roomijs | warme chocoladesaus | slagroom

of

Koffie met friandises | koffie of thee naar keuze | diverse zoete lekkernijen

of

Kaasplankje | 3 soorten | 3 bijpassende glaasjes port | appelstroop | briochebrood

**Supplement 6,50**

25 & 26 december 2019

Vanaf 16.00 uur

Volwassenen € 52,50 p.p.

Exclusief drank

Voor het kerstdiner vragen wij een vooruitbetaling.  
Meer informatie verkrijgbaar bij onze receptie.

  
HOTEL LEIDEN