Kerstmenu – Doe het zelf pakket

Zoetzure koolrabi – Vegetarische oester emulsie – Gel van gemberbier
Segmenten van rode grapefruit – Waterkers – Gepelde en gebrande ASC-zalm
*
Giannitessari, Soave, Garganega-trebbiano, Italië, 2017

Bouillon van gerookte paddenstoelen uit Den Treek – Waterkastanjes – Chanterelle – Pompom Blanc
**
Snowmountain "The Mistress" Pinot Noir, Zuid-Afrika, 2018

Millefeuille van oerpeen – Spruitenblad – Crème van cranberry
Saus van dennenbomen – Hollandse hertenrug filet
*
Chateau Croix du Rival, Grand vin de Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Frankrijk, 2012

Selectie van Hollandse kazen – Walnoot – Vijgenbrood – Tomaten chutney – Cevenne ui
***
Pemartin, Pedro Ximenez, Spanje, 2018

Cremeux van pure Braziliaanse chocolade – Verbrande Citrus bombe
Schotsen van mint – Citroen tijm – Sneeuw
*
Elysium, Black Muscat, USA, 2015

*3 gangen €39,50 per person, bijpassende wijnen per fles €45,00
**4 gangen €45,00 per person, bijpassende wijnen per fles €60,00
***5 gangen €55,00 per person, bijpassende wijnen per fles €75,00

Bestellen is mogelijk t/m 21 december af te halen 24 december tussen 13.00-18.00 (bistro@bloemendaeltje.nl)
(Het aantal * staat voor het aantal gangen dat u kiest. Bij elke gang meer komt er een extra * bij.
(Voorbeeld: 4 gangen is hetzelfde als 3 gangen alleen het 4e gerecht is zichtbaar
gemaakt met ** onder de omschrijving) Neem gerust contact op met eventuele vragen.)