



Jij bent de chef !

Eenvoudig een feestelijk diner op tafel

Voor de feestdagen bereiden onze koks uw diner op ambachtelijke wijze. De hoofdgerechten worden verpakt in een oven -én magnetron bestendige verpakking en zijn 3 dagen houdbaar.

Voorgerechten:

1. Zalm "graved lachs" met Hollandse garnalen en wakame 10.5
2. Huis gerookte entrecote met uien chutney en gemarineerde paddenstoelen 9.5
3. Crème brulée van geitenkaas 9
4. Foccacia brood met gezouten roomboter 4.5
5. Groninger mosterdsoep met bosui en Gerookt spek 4.5
6. Dubbel getrokken groentebouillon met kruidenflensjes 4.5

Hoofdgerechten:

7. Hazenpeper klassiek-aardappelpuree-spruiten-rode kool 19.5
Stoofpeer, cranberries en appelcompote
8. Varkens rib roast met aardappel-knolselderij puree,
paddenstoelen jus en winter groenten 17.5
10. Duo van vis, zalmfilet en kabeljauw filet met aardappeltaartje,
seizoensgroenten en jus van strandkrabben en garnalen 18.5
11. Vegetarisch: gebakken polenta met gorgonzola en
paddestoelen 16.5
12. Runder stoofschotel-aardappelpuree-spruiten-rode kool 16.5
Stoofpeer en appelcompote

Nagerechten:

- | | |
|---|-----|
| 13. Bavarois van sinaasappel en witte chocolade | 5.5 |
| 14. Mousse van framboos op pure chocolade bodem | 5.5 |

***Bestel een 3 of 4-gangen menu en wij
doen er gratis pralines bij!***

Afhalen op 24 december van 10.00 uur tot 12.00 uur.

Bestellingen bij voorkeur per mail: info@hotelfaber.nl

U ontvangt altijd een bevestiging.

Bestellingen per telefoon: 0598-393336

