

# Be your own Chef

## Thuismaak menu - christmas

### VOORGERECHT

Huisgerookte zalm en gebakken coquilles met rucola en frisé sla, tomaat-kardemon panna cotta, zoet zure redmeat radijs en citroen-peper dressing

### TUSSENGERECHT

Pompoensoep met kokosmelk en sinaasappel met uitgebakken pancetta en fijngesneden bieslook

### TUSSENGERECHT

Tongfilet met gamba farce, bospeen, baby courgette, zoete aardappel crème en minimais met een gele curry-dille saus

### HOOFDGERECHT

Hertenbiefstuk, gele venkel, romanesco bloemkool, pastinaak crème, aardappel wafel geserveerd met een crème de cassis-gedroogde cranberry jus

### DESSERT

Kersenmousse, chocolademousse, red velvet spongecake, passievruchten panna cotta, amandel crunch met granaatappelsaus en kletsoppen

€49,50 per persoon

