

The
COLLEGE

CHRISTMAS DINNER



AMUSE

PANI PURI

Gepofte paprika crème

PANI PURI

Roasted bell pepper cream

CEVICHE VAN MANGO EN KOMKOMMER

Limoen | chili

MANGO AND CUCUMBER CEVICHE

Lime | chili

VOORGERECHT | STARTER

GEROOKTE EEND CARPACCIO

Rucola | biet | sinaasappel truffel olie

SMOKED DUCK CARPACCIO

Arugula | beetroot | orange-truffle oil

GEPOFTE KNOLSELDERIJ

Rucola | frisse citroenmayonaise | zoet-zuur gemarineerde groenten

ROASTED CELERIAC

Arugula | zesty lemon mayonnaise | sweet and sour marinated vegetables

GEMARINEERDE ZALM

Kervel mayonaise | zoet-zuur gemarineerde groenten | gemengde sla

MARINATED SALMON

Chervil mayonnaise | sweet and sour marinated vegetables | mixed greens

SOEP | SOUP

ROMIGE KASTANJESOEP

Tijm | spek crumble

CREAMY CHESTNUT SOUP

Thyme | bacon crumble

Allergieën of dieetwensen? Meld dit dan tijdig bij ons personeel, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Allergies or dietary requirements? Please inform our staff prior to your arrival so we can take them into account.

TUSSENGERECHT | INTERMEDIATE COURSE

COQUILLE

Vanille-botersaus | krokante pancetta

SCALLOP

Vanilla butter sauce | crispy pancetta

RAVIOLI

Spinazie | ricotta

RAVIOLI

Spinach | ricotta

HOOFDGERECHT | MAIN COURSE

HERTEN BIEFSTUK

Rode port saus | seizoensgroenten | aardappelgratin

VENISON STEAK

Red port sauce | seasonal vegetables | potato gratin

BIET WELLINGTON

Glühweinjus | seizoensgroenten | aardappelgratin

BEET WELLINGTON

Mulled wine gravy | seasonal vegetables | potato gratin

KABELJAUW

Saffraansaus | seizoensgroenten | wilde rijst

COD

Saffron sauce | seasonal vegetables | wild rice

NAGERECHT | DESSERT

CHOCOLADEBAVAROIS

Speculaas crumble | vanille ijs

CHOCOLATE BAVAROIS

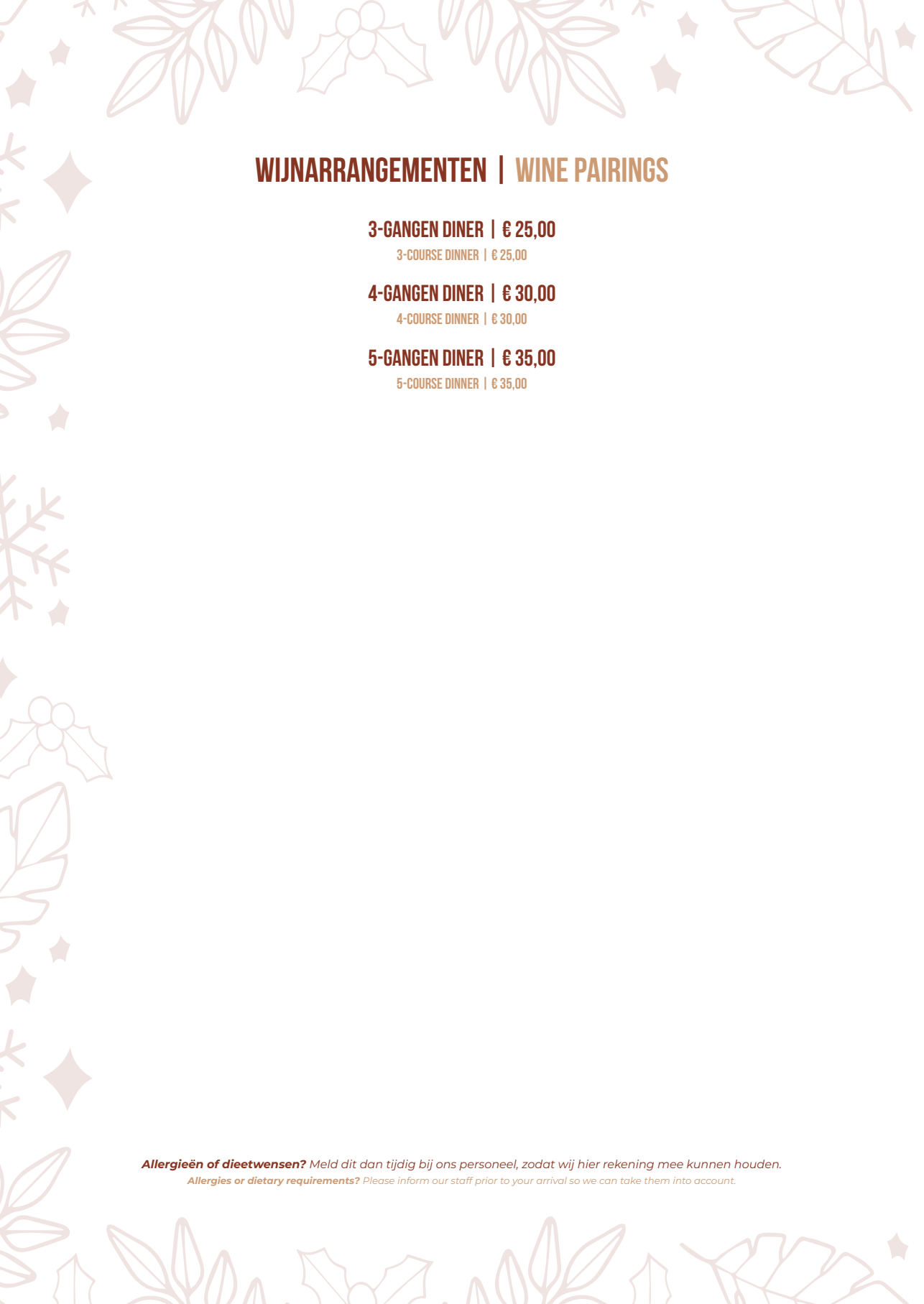
Speculaas crumble | vanilla ice cream

KAASPLANKJE (+€5)

CHEESE PLATTER (+€5)

Allergieën of dieetwensen? Meld dit dan tijdig bij ons personeel, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Allergies or dietary requirements? Please inform our staff prior to your arrival so we can take them into account.



WIJNARRANGEMENTEN | WINE PAIRINGS

3-GANGEN DINER | € 25,00

3-COURSE DINNER | € 25,00

4-GANGEN DINER | € 30,00

4-COURSE DINNER | € 30,00

5-GANGEN DINER | € 35,00

5-COURSE DINNER | € 35,00

Allergieën of dieetwensen? Meld dit dan tijdig bij ons personeel, zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

Allergies or dietary requirements? Please inform our staff prior to your arrival so we can take them into account.