



Eerste en tweede Kerstdag 2017

Met kerst komen alle families weer gezellig bij elkaar, ook dit jaar verzorgt de Fanfare een kerstbrunch en een kerstdiner op beide dagen. Onze chef heeft twee menu's voor u gemaakt (zie achterzijde), maar u kunt natuurlijk ook gewoon van onze a lá carte kaart kiezen.

Beide dagen zal onze rondvaartboot om 14.00 uur en 15.30 uur een verwarmde rondvaart maken in ons mooie Giethoorn, inclusief onderweg heerlijke Glühwein of warme Chocomel, € 8,00 per persoon, kinderen onder 12 jaar € 5,00 p.p.

de kerst lunch wordt geserveerd vanaf 11.30

Wij ontvangen u met Prosecco of jus d'orange.

We serveren u een sharing lunch

U kunt dus gezellig met elkaar genieten van al het lekkers dat de chef kok voor u heeft klaargemaakt

Broodzak met vers gebakken boerenlandbrood
met verschillende smeerseltjes en lekkernijen

Parade van sharing voorgerechten;
Poké bowl met gerookte zalm avocado en wasabi,
Ham met meloen,
Gerookte rillette van makreel,
Carpaccio met truffel mayo,
Bruchetta met een mousse van bleu de Wolvega.

Tuinerwten crème soep met hangop van vadouvan

Aansluitend heeft onze chef verschillende warme gerechten voor u,

Huis gemarineerde spareribs met aioli ,
Steak van de Big green Egg met stroganoff saus,
Gebakken geitzwammen in room
Duivelse scampies met tagliatelle,

Frietjes

De kinderen mogen met de grote mensen mee eten of bij het hoofdgerecht zelf een pannenkoek bakken en kunnen natuurlijk een kroket of frikadel of kaassoufflé krijgen, net waar ze zin in hebben.

Ook staan er verschillende spelletjes klaar en kunnen ze geschminkt worden

Na afloop krijgen ze een verrassing!!

Chefkok komt langs met ijsje op een hoortje

Incl. 1 glas prosecco € 28,50

kinderen tot 12 jaar € 14,50

Gaarne reserveren. 0521-361600 of info@fanfaregiethoorn.nl

Kerstmenu's 2017

Hieronder onze Kerstmenu's, maar u kunt natuurlijk ook gewoon van onze kaart kiezen

4 gangen menu á € 38,50 p.p.

Amuse, zelfgemaakte bitterbal met truffel

Paté van ree en wild zwijn uit de Weerribben en Veluwe,
met compote van rode ui, getoaste brioche en notensla
Rouleau van eendenlever en gerookte eendenborst
met mango chutney, getoaste brioche en noten sla

Consommé lady curzon
Een pittige dubbel getrokken runderbouillon
met brunoise van rundvlees en curry schuim

Gebakken runderbavette met Geytzwammen saus
Pompoenpuree, stampotje van witlof

Aan tafel geflambeerde flensjes met kersen, likeur 43 en een bol vanille ijs.

6 gangen menu á € 42,50 p.p.

Amuse, zelfgemaakte bitterbal met truffel

Sharing voorgerechten van
Poke bowl met tonijn, avocado, wasabi
Rillette van makreel
Charcuterie van diverse vlees soorten met cornichons
Bruchetta met een mousse van bleu de Wolvega

Consommé lady curzon
Een pittige dubbel getrokken runderbouillon
met brunoise van rundvlees en curry schuim

Scroppino

Wellington van hertenrugfilet
Geserveerd met crème van pompoen, stampot van zuurkool,
saus van Geytzwammen, krokantje van oerwortel
aardappelgratin

of

vers gebakken tonijn.....???!/
geserveerd met knolselderij puree, zuurkoolkroketje
witlof en aardappelgratin

Kaas gerechtje ;
Schuim van Vacherin Mont d'Or
Pesto van walnoot en rucola, appelstroop, krokantje van vijgenbrood

Parade van desserts van onze chef