



BUNCKMAN VOORTHUIZEN
= **Genieten van ...**



Het is mogelijk om als **privé-gezelschap** te genieten van een mooi kerstdiner. Dit kan zowel **zakelijk** als particulier zijn.

Vanaf week 50 kunt u DaBoven bij Bunckman genieten van Culinaire kerst. Dit als **diner, buffet** of **walking dinner**.

Voor informatie hierover is het goed om te mailen voor het maken van een afspraak op locatie

Kerstavond zijn wij voor u geopend en u kunt dan gebruik maken van onze a la carte kaart

Voor **1^e en 2^e kerstdag** hebben wij voor u een verrassend concept waarbij elke tafelgenoot haar/zijn eigen kerstmenu kan samenstellen

Daardoor geen teleurstellingen, geen "dat lust ik niet" Iedereen kan volop genieten van zijn /haar favoriete kerstdiner. Als start een heerlijke amuse van het huis.

Onderstaand de gangen met de bijhorende gerechten waaruit u kunt kiezen. Er is ook een inschrijfformulier

Deze dient u in te vullen.

Namen van tafelgenoten met daarachter de nummers van de gerechten, horend bij de verschillende gangen. Alle tafelgenoten dienen hetzelfde aantal gangen te kiezen

Inschrijfformulier dient uiterlijk 16 december in ons bezit te zijn. U kunt het formulier niet afgeven op locatie. Verzending moet per email naar: info@bunckmanvoorthuizen.nl

Kerstdiner 4 gangen € 52.75	wijnarrangement 5 glazen 22.75
5 gangen € 59.95	6 glazen 26.75
6 gangen € 62.95	6 glazen 26.75
Kindermenu € 23.95	





Voorgerechten (1^e gerecht voor 4, 5 en 6 gang diner)

1. Pittig gebakken champignons met knoflook en babyleaf (vegetarisch)
2. Dun gesneden carpaccio van het Belgisch Witblauw rund met rucola, Parmezaan-mayonaise, pittenmix, rode ui, gemarineerde tomaatjes en Grana Padano kaas
3. Licht gerookte eendenborst met een sinaasappelchutney, gedroogde tomaat en kruiden salade
4. Smaakvolle tartaar van rode biet met kerrie-mayonaise en Radijs (vegetarisch)
5. Bunckman's proeverij: Kleine carpaccio, uiensoep, licht gerookte eendenborst, zalmbonbon en Black tiger gamba*



Soepen (2^e gerecht voor 4, 5 en 6 gangen diner)

6. Dubbel getrokken wildbouillon met bospaddenstoelen en bladselderij
7. Franse uiensoep met een hoedje van bladerdeeg





Tussengerechten (3^e gerecht voor 5 en 6 gangen diner)

Bij keuze voor 2^e gang voor 4 gangen diner +€4,50



8. Charcuterie van hertenpaté met armagnac, stoofpeertje, krokantje van serranoham van het Duroc varken en afgemaakt met een huisgemaakte rode uiencompote

9. Malse ossenhaaspuntjes van het Brandrode rund. In wok gebakken op oosterse wijze. Geserveerd met knolselderij mousseline, kastanjechampignons en rode ui*

10. Geitenkaas met honing van de beeezzzz imker van de Betuwe. Lauw warm geserveerd op huisgemaakte toast, appel en walnoten (vegetarisch)

11. Reuze gamba met schuim van Chardonnay, en pastinaakpuree



Tussengerecht (4^e gang bij 6 gangen diner)

12. Sroom van Prosecco uit de Piëmonte met Champagnesorbet en Sechuan Button. Dit gele bloempje zorgt voor een verdovende tintelende ervaring in je mond waardoor je smaakpupillen weer geheel geoptimaliseerd zijn.



Hoofdgerechten

13.Chateaubriand voor 2 personen. Mooie malse medaillons van de runderhaas met een diversiteit aan groenten. Champignons en in rozemarijn en tijm, gebakken Roseval aardappels. Dit alles begeleid met een rode wijnsaus - en honing-tijm saus*

14.Tournedos van brandrode rund uit Best, licht angebraden daarna zacht gegaard in de oven. Geserveerd met Roseval aardappels met tijm en rozemarijn af gegarneerd met een rode wijn saus van Puisseguin Saint-Emilion*

15.Rosé gebraden varkenshaas van het Iberico varken omwikkeld met serranoham. Pastinaak, groenten, chipje van truffel aardappel en een champignon-roomsaus

16.Portobello, gevuld met o.a. wilde spinazie, roomkaas, Parmezaanse kaas en gegratineerde mozzarella. Dit alles in een wam jasje van bladerdeeg (vegetarisch)


17.Smaakvolle heek uit de oven met een winters jasje van crumle bestaande uit amandelen, kappertjes, verse peterselie en munt. Geserveerd met pastinaak en Chardonnay schuim

18.Nederlands culinair erfgoed: Zeetong Picasso. In de boter gebakken zeetong met verschillende soorten fruit*

19.Hazenpeper, een echte klassieke wildstoofpot. Mooi mager vlees van de haas, door de marinade vol van smaak. Begeleid met zuurkool rolletje en aardappel mousseline. Een stoofpeertje mag natuurlijk niet ontbreken*

20.Hertenbiefstuk is de herfst op uw bord. Een heerlijk mals stuk wild van de bovenbil. In ketjap gepocheerd op een stampotje van spruiten. Begeleid met een wildsaus *





21.Sous-vide gegaarde konijnenbout. Geserveerd met champignons, gepofte appel preiselbeeren en aardappel mousseline

22.Krokant gebakken eendenborst geserveerd met mini paksoi, gepocheerde vijgen en roseval aardappeltjes met sinaasappelsaus

Nagerechten

23.Chocolade taartje uit de oven met een vulling van Belgische chocolade Framboos gel af gegarneerd met een bolletje vanille ijs

24.Monchou met kersen coulis, yoghurt-bosvruchtenijs en coulis van aardbeien.

25.Peren tartatin, omgekeerde perentaartje met abrikozenmarmelade



26.Huisgemaakte tiramisu 2.0 Een Italiaans klassiek dessert als smakvolle afsluiting van een mooie avond

27.Dame blanche, de echte klassieker onder de desserts. Met krokante chocolade schots

28.Kaasplank met vier Hollandse kazen, kletzenbrood, vijgen chutney en noten*

29.Koffie schrobbeler en opgeklopte room

30.Spaanse koffie met kahlua en opgeklopte room

31.Koffie extra met Tia maria, Gran Marier en Baileys



Kinderkaart

Voorgerechten

32.Tomatensoep

Hoofdgerechten

33.Frikandel met friet

34.Kroket met friet

35.Drumstick



Nagerechten

36.Sneeuwpopje

