HUIZE GLORY

Kerstlunch

3-Gangen: € 64,00 per persoon

VOORGERECHTEN - SOEPEN

KEUZE UIT ÉÉN VAN ONZE HUISBEREIDE SOEPEN

Romige Zoete Aardappelsoep
Zachte, fluweelachtige soep van geroosterde zoete aardappel met een subtiele vleug winterse specerijen

Verse Tomatensoep
Klassieke, rijkgevulde soep van zongerijpte tomaten, verfijnd met verse tuinkruiden

Gele Linzensoep
Authentieke, hartverwarmende gele linzensoep met een fluweelzachte structuur

HOOFDGERECHTEN

KEUZE UIT ÉÉN VAN ONZE FEESTELIJKE HOOFDGERECHTEN

Gekonfijte en Uitgebakken Eendenbout
Krokant gebakken eendenbout, geserveerd met gestoofde rode kool, peer, gebakken krieltjes en een rijke wildjus

Gebraden Runderlende (Roast Beef)
Malse, langzaam gegaarde runderlende met huisgemaakte jus, geserveerd met geroosterde aardappelen, wortel, broccoli en sperziebonen

Mushroom Wellington (Vegetarisch)
Goudbruin bladerdeeg gevuld met gekruide bospaddenstoelen en verse kruiden, begeleid door seizoensgroenten en gebakken aardappelen

NAGERECHTEN

KEUZE UIT ÉÉN VAN ONZE VERFIJNDE DESSERTS

Klassieke Panna Cotta
Zijdezachte Italiaanse vanilleroom met een frisse coulis van rood fruit

Huisgemaakte Cheesecake
Ambachtelijk bereid in de keuken van Hotel Huize Glory, met een romige vulling en krokante koekbodem

Tiramisu
Luchtige laagjes van in espresso gedrenkte lange vingers, romige mascarpone en fijne cacao

Wij wensen u een sfeervolle middag en fijne feestdagen — Hotel Huize Glory

HUIZE GLORY

Kerstlunch

KINDERMENU: € 20,00 per kind

HOOFDGERECHT

EEN FEESTELIJKE FAVORIET VOOR KINDEREN

Crispy Kip
Goudbruin gebakken krokante kip, geserveerd met romige aardappelpuree, huisgemaakte appelmoes en verse groenten

NAGERECHT

EEN ZOETE FEESTELIJKE AFSLUITING

Warme Brownie met IJs
Huisgemaakte chocoladebrownie, geserveerd met een heerlijk bolletje vanille-ijs

Wij wensen u een sfeervolle middag en fijne feestdagen — Hotel Huize Glory