



Kerstinfo

Geachte heer/mevrouw,

Ook aankomende kerst kunt u weer sfeervol en culinair genieten in Hotel-Restaurant Wilhelmina.

Met veel genoegen informeren wij u betreffende de komende feestdagen.

Hierbij treft u ons Kerstprogramma aan.

Wij verzoeken u op het reserveringsformulier kenbaar te maken of u kerstavond, 1e of 2e Kerstdag wilt komen dineren.

Tevens verzoeken wij u uw keuze kenbaar te maken.

Uw reservering is pas definitief als wij het reserveringsformulier hebben ontvangen.

De uiterlijke datum van inlevering is maandag 17 december 2018.

U kunt ook reserveren via e-mail (info@hotel-wilhelmina.nl) of u kunt het reserveringsformulier invullen op www.hotel-wilhelmina.nl.

Op Kerstavond is de keuken geopend van 18.00 uur tot 21.00 uur.

Op 1e en 2e Kerstdag is de keuken geopend van 15.00 uur tot 21.00 uur.

Alle dagen serveren wij het kerstmenu en is à la Carte eten dus niet mogelijk.

De brunch op 1^e en 2^e Kerstdag serveren wij om 11.00 uur.

Indien u nog vragen mocht hebben dan kunt u natuurlijk altijd telefonisch contact met ons opnemen.

Met vriendelijke groeten,

Hotel Restaurant Wilhelmina BV
Familie Ooms en medewerkers



KERSTMENU 2018:

Voorgerechten

Huisgemaakte wildpaté met bietjes, Briochebrood en kersen

Of

Diverse bereidingen van pompoen met geitenkaas en waterkers (vegetarisch)

Of

Terrine van eendenlever met vijgen en aceto balsamico dressing

Of

Carpaccio van coquilles met truffel, knolselderijcreme en diverse bereidingen van paddenstoelen

Soepen

Knolselderij-Truffel soep met een garnituur van gebakken paddenstoelen

Of

Wildbouillon met een rouleau van wild

Tussengerechten

Patrijs met foie gras, zuurkool en een gevogeltesaus met morille

Of

Platvis met artisjok en artisjokcreme en een schuim van ceps



Hoofdgerechten

Hertenrugfilet met eigen jus en pure chocola geserveerd met kweeper en spruitjes

Of

Gebakken tournedos met ossenstaart, gecarameliseerde ui, paddenstoelen en een kalfsjus

Of

Truffelrisotto met diverse paddenstoelen, Parmezaanse kaas en een gepocheerd ei
(vegetarisch)

Of

Vis van de dag met een beurre blanc, pommes fondant, pastinaakcreme, haringkuit en sous-
vide gegaarde prei

Of

Eendenborstfilet met geconfijte aardappel, geglaceerde rode port en een rode port jus

Nagerecht

Dessert Noël;

Krokante pinda's, Chocolade-pinda ganache, Chocolade brownie, Pinda-caramel ijs,
Chocolade creme & pure chocolade balletjes



KINDERMENU:

Voorgerechten

Salade met ham en meloen

Of

Romige tomatensoep

Hoofdgerechten

Kipfilet met kruidensaus

Of

Biefstuk met kruidenboter

Nagerecht

Kinderijs

KERSTBRUNCH:

Wij ontvangen u om 11.00 uur op 1^e en 2^e kerstdag in een sfeervolle ambiance met een glaasje Kirr Royal. Vervolgens serveren wij een kop heerlijke groentenbouillon uit en maken ons op voor het lopend buffet.

Het buffet bestaat uit:

Huzarensalade

Tonijnsalade

Gerookte zalm, makreel en Hollandse garnalen

Diverse fruitsoorten

Diverse kaassoorten

Diverse zoetwaren

Rosbief a la carpaccio

Huisgemaakte wildpaté

ham met meloen

*Diverse broodsoorten *

Koffie, thee, melk, chocomel en jus d'orange

Roerei met spekjes

Wildragout

Kippenragout

Aardappelgerecht

Vervolgens serveren wij een uitgebreid dessert buffet:

Vanille ijs met warme kersen

Vers fruit-salade

Diverse soorten bavaroise

Appel-vanille gebakje

Diverse soorten mousse

RESERVERINGSFORMULIER

Naam :
Telefoonnr :
E-mailadres :

Wij willen komen op : kerstavond / eerste kerstdag / tweede kerstdag *
Tijdstip : uur

* doorhalen wat niet van toepassing is

3 gangen: voorgerecht of soep, hoofdgerecht, dessert
4 gangen: voorgerecht of soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert
5 gangen: voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert

Onze keuze is:

3 gangendiner à € 38,50 ... pers.
Wijnarrangement à € 17,50 ... pers.

4 gangendiner à € 47,50 ... pers.
Wijnarrangement à € 23,50 ... pers.

5 gangendiner à € 54,50 ... pers.
Wijnarrangement à € 29,50 ... pers.

Kindermenu à € 19,50 ... pers.

Brunch (1^e Kerstdag) à € 27,50 ... pers.

Brunch (2^e Kerstdag) à € 27,50 ... pers.

Voorgerechten: Wildpaté ... pers
Diverse pompoenbereidingen (Vegetarisch) ... pers
Terrine van eendenlever ... pers
Coquilles carpaccio ... pers

Soepen: Wildbouillon ... pers
Knolselderij-truffel soep (Vegetarisch) ... pers

Tussengerechten: Patrijs ... pers
Platvis ... pers

Hoofdgerechten: Hertenbiefstuk ... pers
Gebakken tournedos ... pers
Truffelrisotto (vegetarisch) ... pers
Vis van de dag ... pers
Eendenborstfilet ... pers

Dessert: Dessert Noël ... pers
Kaasplankje ... pers