



# Kerstinfo

Geachte gast,

Ook aankomende kerst kunt u weer sfeervol en culinair genieten bij 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 u van ons een bevestiging heeft ontvangen, vul hiervoor uw mailadres in op ons reserveringsformulier*

De uiterlijke datum van inlevering is vrijdag 17 december 2021.

U kunt ook reserveren via e-mail ([info@hotel-wilhelmina.nl](mailto:info@hotel-wilhelmina.nl)) of u kunt het reserveringsformulier invullen op [www.hotel-wilhelmina.nl](http://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<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> Kerstdag serveren wij om 11.00 uur tot uiterlijk 14.00 uur.

Indien u nog vragen heeft dan kunt u natuurlijk altijd telefonisch contact met ons opnemen via tel.nr 077-3516251

Met vriendelijke groeten,

Hotel Restaurant Wilhelmina BV  
Familie Ooms en medewerkers

## **KERSTMENU 2021:**

### **Voorgerechten**

Huisgemaakte wildpaté met diverse bereidingen van biet en kersen gel

Of

Pastrami van runder entrecote geserveerd met truffelcreme, foie gras, gemarineerde beukenzwammetjes en kroepoek van cepes

Of

Gamba taartje met diverse bereidingen van bloemkool en vadouvan

Of

Diverse bereidingen van pompoen met gekaramelliseerde pistache noten en zachte geitenkaas (vegetarisch)

### **Soepen**

Wildbouillon geserveerd met een rilette van wild en cepes room

Of

Knolselderij-truffelsoep met gebakken paddenstoelen

### **Tussengerechten**

Platvis met smeltende eendenlever, zuurkool en een schuimige morillesaus

Of

Kalfswang met krokant gebakken zwezerik, knolselderij en jus de veau

### **Hoofdgerechten**

Hertenrugfilet geserveerd met huisgemaakte balkenbrij, bijpassend groenten garnituur en wildjus

Of

Vis van de dag geserveerd met bijpassende groenten en een kreeften beurre blanc

Of

Ossenhaas met een bitterballetje van ossenstaart geserveerd met een bijpassend groenten garnituur en eigen jus

Of

Risotto van truffel en paddenstoelen geserveerd met een gepocheerd ei

### **Nagerecht**

Dessert Noël

Of

Kaasplankje

**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<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> kerstdag in een sfeervolle ambiance met een glaasje Kirr Royal. Vervolgens serveren wij een kop heerlijke groentebouillon 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 <b>of</b> soep, hoofdgerecht, dessert
4 gangen: voorgerecht <b>of</b> 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<sup>e</sup> Kerstdag) à € 27,50 ... pers.

Brunch ( 2<sup>e</sup> Kerstdag) à € 27,50 ... pers.

\*\*\*\*\*

Voorgerechten: Wildpaté ... pers

Pastrami van runder entrecote ... pers

Gamba taartje ... pers

Diverse pompoen bereidingen (vegetarisch) ... pers

Soepen: Wildbouillon ... pers

Knolselderij/truffelsoep (vegetarisch) ... pers

Tussengerechten: Platvis met smeltende eendenlever ... pers

Kalfswang met zwezerik ... pers

Hoofdgerechten: Hertenrugfilet ... pers

Vis van de dag ... pers

Ossenhaas ... pers

	Risotto van truffel (vegetarisch)	...	pers
Dessert:	Dessert Noël	...	pers
	Kaasplankje	...	pers