



Kerstinfo

Geachte gast,

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

Met veel genoegen informeren wij u omtrent de komende feestdagen.

Wij zullen dit jaar gaan werken in twee shifts. De eerste shift van 13:00 uur tot 17:30 uur (inloop vanaf 12:30 uur) en de tweede shift vanaf 19:00 uur (inloop vanaf 18:30 uur).

Wij serveren dit jaar geen kerstbrunch. Als u met de kerst wilt brunchen dan bent u van harte welkom bij Restaurant Nieuw-jork. Reserveren voor de brunch is ook via ons mogelijk.

Wij verzoeken u om uw keuze kenbaar te maken via bijgevoegd reserveringsformulier.

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 16 december 2022.

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

Als 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 2022:

Voorgerechten

Huisgemaakte wildpaté met diverse bereidingen van biet en kersen

Of

Carpaccio van coquilles met diverse bereidingen van pompoen en pistache

Of

Steak tartaar met gemarineerde beukenzwam, truffel, eidooier en Parmezaanse kaas

Of



Val dieu kaasje met diverse bereidingen van biet

Soepen

Wildbouillon geserveerd met hertenstoof en een duxelle van paddentoeien

Of



Pompoensoep met een creme fraiche van 5 spices, bieslook en gegaarde pompoen

Tussengerechten

Patrijs met zuurkool geparfumeerd met vanille, gevogeltejus en een gel van kweepeer

Of

Gebakken coquilles met een ravioli van scampi, diverse bereidingen van pompoen en een schuim van schaal- en schelpdieren

Hoofdgerechten

Hertenrugfilet geserveerd met eigen jus en specerijen, seizoen groenten en aardappelmousseline

Of

Vis van de dag geserveerd met een bijpassende saus

Of

Tournedos met Madeirajus, pommes fondant, gekarameliseerde ui en diverse paddenstoelen

Of

 Gevulde aubergine met parel couscous, fetakaas en een schuim van Parmezaanse kaas

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