

korte versie ☺

◆Hors-d'oeuvre à la Nel

Een verzameling van voorgerechtjes:

- kerstroos van biet & appel met verse hooikistkaas, >>> kombucha-ui en Achterhoekse pompoenpitolie
- Achterhoekse steur gerookt op rankenhout met o.a. mierikmayo
- charcuterie van de Mannen van Nel
- Wooldorf salade: variant op de welbekende Waldorfsalade ☺



Voor wie het niet weet: Het Keunenhuus ligt in buurtschap Het Woold

Voorgerecht kan ook helemaal vegetarisch of zonder vis



◆Bouillon met passend groentegarnituur & croutons

bouillonkeuze:

Hartige petit marmite Henri IV

dubbelgetrokken bouillon van uitgelegde hen, haan en rund

of

Kruidige steeltjes-stengeltjes-groentebouillon (vegan)

◆Hoofdgerecht keuze:

Kerststal os & ezel

In het hooi gegaard braadstuk van Achterhoekse os & rosbief van de ezel (*het 'ezeltje' = liesstuk van rund*) met rode wijnjus

of

Vegan haver-rendang op z'n Achterhoeks in kruidige spaghetti-pompoen van de braai, met eikhaas & boekweit



Bijgerechten: kribbe gevuld met kleurige aardappels, mix van wintergroenten en salade



◆Ballen & meer kerstdessert

o.a. panna cotta met engelwortel, kersen, stoofpeer, dennentoppensiroop, red & green velvet, krokant en meer gezelligs

< Dus niet alleen een kerstbal hoor maar ik vind dit beeld altijd zo super-kerstmisachtig ☺

4 gangen € 39,75 per persoon

Uitbereiding 5^e gang | tussengerecht:

♦**Tussengerecht:**

Kari Kambing of te wel **Curry Capretto op z'n 100% Achterhoeks**
met **Achterhoekse 'rijst' van parelgort en parelgerst & komkommer- koolkimchi**
Hoofdrolspeeler in deze curry is het "Keuringsdienst van Waren" geitenlam.
Zie de uitzending.

of

Rivierkreeftrisotto op z'n Achterhoeks

Achterhoekse gort & rogge- 'rijst' gegaard in een bisque van 'over ongewenst gesproken' rivierkreeftjes. Met rivierkreeftvlees, vol groenten & waterkers

of

Achterhoekse koude grond witlof #vankoptotkont

In chicoreiwortel gestoofd lof met apart een overschoteltje van de rest van het lof met dragon-eitjessaus, spek, ham, aardappel en overbakken met beleggen boerenkaas

5 gangen € 49,75 per persoon



Vragen?
Ook kookvragen
bel: 0653802787

Keunenhuis kerst-thuismenu extra info:

Wat heb je nodig en wat moet je nog doen?

- oven. Voor het even afbakken van het bijgeleverde brood, het verwarmen van het tussengerecht en hoofdgerecht. Aanwijzing temperatuur en tijd komt erbij.
- pannetje voor het verhitten van de soep en daarna het sausje bij het hoofdgerecht

Er hoeft niets gekruid of zo te worden. En ook geen boter of olie gebruikt, alles is klaar. Het is echt heel makkelijk & snel te doen.

Verpakking | Servies:

- Voorgerechtig: helemaal af op suikerrietschaaltjes.
- Bouillon: in soepbeker met garnituur apart. Serveren in eigen servies.
- Tussengerecht (indien besteld) komt in composteerbare oven-/ magnetronbestendige bakje. Serveren in eigen servies.
- Hoofdgerecht: komt in composteerbare oven-/ magnetronbestendige bakjes. Serveren in eigen servies.
- Nagerecht: geheel afgemaakt op pc bord. Kan dus zo op tafel.

Afhaal na tijdsafpraak.

Afhaaltijden eerste & tweede kerstdag tussen 10.00 en 11.30 uur.