

# *De Rooise Boerderij*

## RESTAURANT



*Geachte gast*

*Met genoegen presenteren wij u ons feestelijk kerstmenu*

*Op 1<sup>e</sup> kerstdag zijn wij geopend voor lunch en diner*

*Voor de lunch ontvangen wij u graag om 13.00 uur. Aanvang lunch 13.30 uur*

*Voor het diner ontvangen wij u graag om 19.00 uur. Aanvang diner 19.30 uur*

*Op 2<sup>e</sup> kerstdag zijn wij geopend voor het diner*

*Wij ontvangen u dan graag om 18.00 uur. Aanvang diner 18.30 uur*

*Reserveren kunt u telefonisch en via email*

*Een reservering is pas definitief na een bevestiging van ons*

*E-mail: [info@derooiseboerderij.nl](mailto:info@derooiseboerderij.nl) – Website: [www.derooiseboerderij.nl](http://www.derooiseboerderij.nl)*



*De Rooise Boerderij*  
RESTAURANT

*Kerstlunch 2018*

*Amuse de Noël*

*Tartaar van tarbot met mousseline van kreeft,  
geroosterde langoustine en tonijn*

\*\*\*\*\*

*Geschroeide tongfilet, gerookte coquille st.-Jacques,  
met luchtige basilicum/saffraansaus*

\*\*\*\*\*

*Gebraden filet van reerug à la grand veneur,  
met hazelnootcrunch en soufflé de maron*

\*\*\*\*\*

*Feestelijk kerstdessert*

€ 59.50 pp

*Wijnarrangement & tafelwaters*

29.50 pp

*Voor kinderen tot 12 jaar serveren wij in overleg met u  
een speciaal kindermenu*

*Heeft u speciale wensen dan vernemen wij die graag van u*



*De Rooise Boerderij*  
RESTAURANT

*Kerstdiner 2018*

*Amuse de Noël*

*Tartaar van tarbot met mousseline van kreeft,  
geroosterde langoustine en tonijn*

\*\*\*\*\*

*Geschroëide tongfilet, gerookte coquille st.- Jacques  
met luchtige basilicum/saffraansaus*

\*\*\*\*\*

*Roodpoot patrijs, kroketje van de bout met eendenlever  
en stampotje van winterpostelein*

\*\*\*\*\*

*Gebraden filet van reerug à la grand veneur,  
met hazelnootcrunch en soufflé de maron*

\*\*\*\*\*

*Feestelijk kerstdessert*

€72.50 pp

*Wijnarrangement & tafelwaters*

34.50 pp

*Voor kinderen tot 12 jaar serveren wij in overleg met u  
een speciaal kindermenu  
Heeft u speciale wensen dan vernemen wij die graag van u*



*Met gastvrije groet,  
Jan van de Moosdijk, Frank Groeneweg en het gehele team*