



Het Oude Tolhuys

Kerstdocumentatie

Zeer geachte gast,

Hierbij ontvangt u de kerstdocumentatie 2018 van Restaurant Het Oude Tolhuys.

Kerst á la carte

Speciaal voor beide kerstdagen hebben wij een feestelijke à la carte dinerkaart samengesteld.

Op beide dagen kunt u zelf een drie – of viergangen menu samenstellen. Tijdens het kerstdiner worden enkel deze menu's gehanteerd. Voor onze jonge gasten serveren wij graag een kindermenu.

Driegangen diner	41,50		
Viergangen diner	48,50	Driegangen kinderkerstdiner	13,50

Drankjes worden berekend op basis van nacalculatie. In overleg stellen wij graag een compleet arrangement voor u samen, waarbij drank en diner inclusief zijn.

Komt u met een gezelschap groter dan **8 personen** dan vragen wij u van te voren uw keuze van gerechten aan ons door te geven. Dit kan zowel telefonisch als per mail.

Reserveren is op beide dagen mogelijk.

Op eerste en tweede kerstdag is het restaurant vanaf 16.30 uur geopend.

Contact

Om teleurstellingen te voorkomen is het aan te bevelen om tijdig te reserveren, dit kan via 030-2511215 of informatie@hetoudetolhuys.nl

Zodra u een reservering heeft gemaakt, bevestigen wij deze schriftelijk aan u.

**Wij wensen u prettige en sfeervolle feestdagen en een
goed 2019**

Het Oude Tolhuys Kerstmenu



Op eerste en tweede kerstdag serveert
Het Oude Tolhuys een speciaal kerstmenu

Stel zelf uw 3 of 4-gangen kerstmenu samen.

In het 3 en 4-gangen menu heeft u keuze uit alle voor,
hoofd en -nagerechten.

3-gangen kerstmenu €41,50

4-gangen kerstmenu €48,50

Benieuwd naar een passende wijn, of een speciaal
biertje? Wij adviseren u graag hierover.





Voorgerechten

Plateau fruits de mer

Gerookte zalm, gerookte forel, Hollandse garnalen geserveerd met toast en roomboter

Wildpaté

Paté van ree en haas, geserveerd met veenbessensaus en toast

Wildbouillon

Een heldere bouillon getrokken wild met bospaddenstoelen

Salade Gibier

Salade van pompoen, rode biet, burrata, geitenkaas, granaatappel en vijg

Warme voorgerechten en Tussengerechten

Scampi

Scampi in knoflookolie gebakken, waarna afgeblust met witte wijn en verrijkt met room

Ravioli

Ravioli gevuld met bospaddenstoelen, walnoot, ricotta en geitenkaas

Ossenhaas rolletjes

Ossenhaas gevuld met groene asperges en een ingekookte lichtzoete saus





Hoofdgerechten Vis

Gamba

Gamba's van de grill, besprenkeld met knoflookolie en afgeblust met Pernod

Slibtong

Slibtongetjes in roomboter gebakken geserveerd met ravigotesaus

Hoofdgerechten Vlees

Hazenpeper

Stoofpotje van diverse soorten wild

Hertenbiefstuk

Geserveerd met rodeportsaus en een espuma van pastinaak

Tournedos

Malse ossenhaas met bospaddenstoelen en krokant gebakken wildzwijnham

Parelhoender

Twee langzaam gegaarde parelhoenders met een saus van honingtijm

Vegetarische gerechten

Kaasfondue

Geserveerd met stokbrood en diverse groenten

Vegetarische Lasagne

Huisgemaakte lasagne met Mediterraanse groenten, mozzarella en pijnboompitten





Kindermenu €13,50

Tomatensoep

Keuze uit biefstukje, zalm, frikadel of kroket

Geserveerd met appelmoes en zoveel frites als je maar op kunt!

Kinderijsje

Dessert

Plateau au Fromage

Plankje met diverse soorten kaas, geserveerd met passend brood en vijgenchutney

Dame blanche

Vanille-ijs met warme chocoladesaus, slagroom en nootjes

Sorbet

Sorbetijs met vers fruit en prosecco

Cerises flambée

Geflambeerde kersen met vanille-ijs en slagroom

Ijstaart (vooraf reserveren!)

Een grote ijstaart om te delen met het hele gezelschap, sierlijk gepresenteerd met sterretjes

Café BonBLOM

Verse koffie met een bonbon van bakkerij Blom

