

2024
KERSTMENU
S'AMUSE

*Kerstdiner binnen
een uur op tafel*

*Mooie gerechten,
smaakvol bereid,
handzaam verpakt en
een duidelijke instructie.*

*Serveer zonder zorgen een
heerlijk kerstmaal.*

Bestel voor 20 december a.s.

*Op 24 december kunt u de bestelling
tussen 13.00 en 15.00 uur afhalen*

Bij de Coendersborg, Coendershaag I in Groningen.

*Bestellen?
Mail naar info@samuse.nl
of bel 050 31 29 213*

Kerstdiner

Tartaar van zalm met coquilles, gedroogde kapertjes,
sesamkletskep en limoenmayonaise

Krachtige paddenstoelenbouillon met bospaddenstoelen en kervelroom

Zeebaars, venkel, dille en gember-citroensaus

Kalfssukade, jus van rode port, chips van Parmaham
sjalotjes en gegrilde groene asperge. Geserveerd met een stampotje
van knolselderij en een stoofpeertje

Prosecco-cheesecakemousse, merengue, pure chocoladetaart en frambozensaus

3 gangenmenu, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert € 42,50

4 gangenmenu voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert € 49,50

4 gangenmenu voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert € 59,50

5 gangenmenu voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert € 65,00

Vegetarisch kerstdiner

Terrine van pompoen, witte kool, zongedroogde tomaat,
chips van Parmezaan met cranberry-mayonaise

Krachtige paddenstoelenbouillon met bospaddenstoelen en kervelroom

Wellington van rode biet, groene asperges en champignons. Geserveerd met een
stampotje van knolselderij en een stoofpeertje

Prosecco-cheesecakemousse, merengue, pure chocoladetaart en frambozensaus

3 gangenmenu, soep, hoofdgerecht, dessert € 33,50

3 gangenmenu, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert € 39,50

4 gangenmenu voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert € 47,50

Kerstmenu's zijn uit te breiden met:

Onze beroemde huisgemaakte chocoladebrokken - € 4,00 per 100 gram

**In overleg zijn de gerechten ook los te bestellen
Hoofdgerechten los te bestellen vanaf 2 personen:**

Traditionele wildpeper – heerlijke stoverij van wild à € 25,50

Stoofschotel van kalkoen in rode wijn met wintergroente en spekjes à € 24,50

Geserveerd met een stampotje van knolselderij en een stoofpeertje