

# *Kerstmenu Bistro Barbizon*

24 en 25 December

## *Gang 1*

*Tataki van verse yellowfin tonijn met een crème van avocado, yuzu en zwarte sesam*

## *Gang 2*

*Gebakken coquilles met een thaise mango salade en rode curry*

## *Gang 3*

*Rose gebraden tamme eend met gnocchi, salie en een jus van rozemarijn*

## *Gang 4*

*Hertenbout met rode kool, knolselderij, specerijen peertje en een jus met ceylon kaneel*

## *Gang 5*

*Grand Dessert*

## *Gang 6*

*Kaas plateau met vijgenbrood*

*5 Gangen (zonder gang 6) € 69.50 per persoon*

*6 Gangen € 85,- per persoon*

# *Kerstmenu Bistro Barbizon*

26 December

## *Shared Dining 4 Rondes*

*Dit betekent dat er verschillende koude en warme vlees, vis en vegetarische gerechten in het midden van de tafel worden geserveerd, zodat iedereen het met elkaar kan delen en van alles wat kan proeven.*

*Deze gerechten worden in 4 rondes geserveerd.*

*De 1<sup>e</sup> ronde verschillende koude gerechten*

*De 2<sup>e</sup> ronde verschillende lauw warme gerechten*

*De 3<sup>e</sup> ronde verschillende warme gerechten*

*De 4<sup>e</sup> ronde verschillende desserts*

*Er zullen genoeg gerechten geserveerd worden zodat iedereen ervan kan genieten.*

*Shared Dining 4 Rondes € 62.50 per persoon*