



Kerstmenu's

... met liefde samengesteld en bereid door onze chef-kok!

Ieder kerstmenu is standaard samengesteld voor 2 personen en kan inhoudelijk niet gewijzigd worden. Mocht je iets aan het menu willen veranderen, dan is het alleen mogelijk om dit product tegen een meerprijs extra te bestellen. Natuurlijk is het ook mogelijk om in De Versboerderij losse producten bij te kopen.

Alle kerstmenu's bestaan uit vier gangen, worden kant-en-klaar aangeleverd en kunnen thuis eenvoudig opgewarmd worden.

Menu 1

Pasteitje met kipragout

Runderbouillon met fijne groenten en draadjesvlees
Inclusief afbakbrood en kruidenboter

Varkensmedaillons in champignonroomsaus,
aardappeltaartjes, rode kool met appel,
groenterelish

Dessert: chefs surprise

€50,-

Menu voor 2 personen

Menu 2

Pasteitje met stoof van hert, met 'Remunjse Kruutje'

Romige wildsoep met kastanjechampignons
Inclusief afbakbrood en kruidenboter

"Knien in ut zoer" (konijn in het zuur)
volgens recept van de chef, witlof, rode kool,
puree van aardappel en knolselderij

Dessert: chefs surprise

€56,-

Menu voor 2 personen

Menu 3

Spinazie feta pie met rode uien compote

Vegetarische romige tomatensoep met basilicum
Inclusief afbakbrood en kruidenboter

Vegetarische Oosterse balletjes met ketjapsaus
Op basis van erwteneiwit

Aardappeltaartjes, groenterelish
en atjar

Dessert: chefs surprise

€46,00

Menu voor 2 personen

Menu 4

Rundercarpaccio

*Inclusief garnering:
rucola, pittenmix, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise*

Preisoep met zalm
Inclusief afbakbrood en kruidenboter

12 uur gegaarde runder-sucade in jus,
aardappeltaartjes, rode kool met appel,
groenterelish

Dessert: chefs surprise

€59,-

Menu voor 2 personen