

# De Culinaire Kandelaar

## Kerstmenu 2021

Stan van de Kandelaar  
Noordstraat 54  
5446 XB Wanroij  
0623800880

[info@deculinairekandelaar.nl](mailto:info@deculinairekandelaar.nl)  
[www.deculinairekandelaar.nl](http://www.deculinairekandelaar.nl)

### ~ Voorgerecht ~

Het voorgerecht bestaat uit verschillende kleine voorgerechtjes die zijn samengevoegd op een plateau. Elk persoon krijgt een eigen voorgerechtenplateau bestaande uit:

- Diverse broodsoorten met huisgemaakte kruidenboter
- Dingesneden rundermuis (carpaccio) met truffelmayonaise, geroosterde pitjes, zongedroogde tomaat en grana padano
- Bonbon van gerookte zalm met citroenmayonaise en bieslook
- Kipcocktail met mango en een spicy cocktail saus
- Salade van fluweelzachte fetakaas, rode ui en cherrytomaat

### ~ Hoofdgerecht ~

De hoofdgerechten kunt u eenvoudig verwarmen met behulp van de meegeleverde bereidingswijze. Alle gerechten zijn voorgedaard en in een handomdraai bereid.

Warm:

- Malse achterham met een romige mosterd dille saus
- Malse gegaarde kippendijfilet met gerookte ham in een zoete saus
- Stukjes varkenshaas met gebakken champignons in roomsaus
- Vispotje: mix van diverse soorten vis in saus van crème fraîche
  
- Aardappelschijfjes in romige knoflook-bieslooksous met oude kaas om te gratineren
- Bourgondische aardappelstukjes met gerookte spekjes en ui

Koud:

- Pasta pesto salade met pijnboompitjes en basilicum mayonaise
- Gemengde rauwkostsalade met dressing

### ~ Dessert du chef ~

Een heerlijke verrassing van de chef geserveerd in een glaasje.

Het dessert kunt u in de koelkast bewaren. Wanneer u zin heeft in het dessert, dan kunt u deze direct vanuit de koelkast serveren.

Servies en bestek wordt erbij geleverd. Ook doen wij de afwas voor u. Mocht u een allergie of bepaalde wensen hebben, dan vernemen wij dit graag.