

KERSTDINER BIJ DE BLEND

Geniet van een heerlijk uitgebreid kerstdiner op 25 december bij bar brasserie De Blend! Graag ontvangen wij voorafgaand de keuzes voor het voor- en hoofdgerecht. De keuzes en eventuele allergieën ontvangen wij graag uiterlijk vrijdag 20 december.

Amuse

Amuse van de chef VEGA

Voor

Steak tartaar

Eidooier | krokante kappertjes | kruidensla | brioche
of

Tataki van tonijn

Dukah | pani puri | schuim van crème fraîche | avocado | komkommer compote
of

Steak tartaar van tomaat VEGA

Krokante brioche | gepocheerd ei | kruidensla

Tussen

Bisque van strandkrabben

Cognacroom
of

Knolselderij soep VEGA

Truffelroom

Hoofd

Picana

Krokante kalfswang | terrine van knolselderij | biet | granola van pastinaak | madeira
of

Corvina filet

Terinne van knolselderij | wortel | krokante nori | beurre blanc van limoenblad
of

Aubergine steak VEGA

Miso | aioli van tofu | bosui | rode peper | Oosterse crumble

Dessert

Pure chocolade mousse

Mango | passievrucht | witte chocolade

Eventueel uit te bereiden met Kaas (5e gang):

Kaasplank

Vier kazen | notenbrood | vijgencompote | noten



KIDS KERSTBUFFET BIJ DE BLEND

Tomatensoep

Rundercarpaccio

Ham met meloen

Frikandellen | kipnuggets | kaassoufflés

Poffertjes met stroop en suiker

Pasta met tomatensaus

Geroosterd visje

Frietjes met mayo

IJsje met slagroom en spikkels

