

KERSTMENU 2022

Zaterdag 24, zondag 25 en maandag 26 december

Uitsluitend op reservering bij Brasserie 'De HOFVLIETVILLA'
Pannekoekendijk 6 - Zwolle | 038 2038011 | info@hofvlietvilla.nl

4-gangen	voor-soep-hoofd-na	€ 57,50
5-gangen	voor-soep-tussen-hoofd-na	€ 65,00
6-gangen	ALLES, spoom ertussen door	€ 70,00

VOORGERECHT

Selectie van koude voorgerechten

op etagères: vlees, vis en vegetarisch ✓

SOEP

Velouté van bospaddenstoelen

truffel - room - croutons

Krachtige wildbouillon ✓

poulet - knolselderij - lavas

TUSSENGERECHT

Gegrilde tonijn

gamba's - gele rijst - kappertjes - olijven

Duet van wildzwijn

mousseline - zuidvruchten - sjalot - whisky saus

Romige ravioloni ✓

bospaddestoelen - selderij - prei - truffelsaus

SPOOM



HOOFDGERECHT

Gegrilde hertenrug

koolraap - paddenstoelenkroketjes - bakleverworst - Madeira saus

Zeebaars filet

linguine - peper - citroen - filodeeg - witte wijn saus

Gebraden polderhoen

carré aardappel - spruiten - pancetta - eigen jus met eendenlever

Dry aged rode biet ✓

koolraap - rettich - spruitjes - koningszwam - Balsamico jus

NAGERECHT

Dessert HOFVLIETVILLA

diverse zoete lekkernijen in Kerststijl



MERRY CHRISTMAS & EET SMAKELIJK!