



*Beleef een onvergetelijke kerst bij Hotel Kasteel de Essenburgh.
Heerlijk ontspannen, samen zijn en genieten; dat is onze missie.*

Wij verwelkomen u graag bij Hotel Kasteel de Essenburgh!

Programma | Kerstavond, Eerste en Tweede Kerstdag

Ontvangst met een bruisend welkomstdrankje

- Aanvang diner kerstavond | 18.30 uur | € 37,50 per persoon
- Aanvang brunch 1^e en 2^e Kerstdag | 12.00 uur | € 37,50 per persoon
- Aanvang diner 1^e Kerstdag | 18.30 uur | € 59,50 per persoon
- Aanvang diner 2^e Kerstdag | 18.30 uur | € 49,50 per persoon

Kinderen tot en met 3 jaar gratis, van 4 tot en met 11 jaar 50%.

Vooraf reserveren is noodzakelijk!

Kerstavond | 4-gangenmenu | € 37,50 p.p.

Mousse van gerookte paling met komkommergelei,
dillecrème en krokantjes van tunbrot

Romige soep van Japanse paddenstoelen
en bieslookcrème

Fazant omwikkeld met spek op een bedje wijnzuurkool,
geserveerd met Rieslingjus

Huisgemaakt ijsdessert van
witte chocolade en frambozencoullis

1^e Kerstdag | 6-gangenmenu | € 59,50 p.p.

Gerookte wilde ganzenborst met rillette van eend en een gekonfijt
kwartelboutje, chips van truffelaardappelen en mango compote

Krachtige wildbouillon met kervelomelet

Strudel van bospaddenstoelen en bosui met morillejus

Verfrissend pausedrankje van zwarte bessensorbet
met crème de cassis en Prosecco

Hertenbiefstuk begeleid door een stoofpotje van wild,
spruiten quiche, knolselderijpuree en stoofpeer

Heerlijk dessert van diverse
lekkernijen in kerststijl

2^e Kerstdag | 5-gangenmenu | € 49,50 p.p.

Tartaar van black Angus met een kruidenstengel, mosterdmayonaise
en een salsa van groene asperge, tomaat en sjalotten

Licht gebonden soep van gerookte parelhoender met kervelroom

Rode mul filet op groenten julienne, geserveerd met
botersaus en een kroketje van grijze garnalen

Gebakken wildzwijnhaas medaillons geserveerd
met een saus van sinaasappel en mosterd

Huisgemaakt ijsdessert van Limoncello en mint,
met sinaasappelgelei en een amandelkletsop

1e Kerstdag en 2e Kerstdag | Brunchbuffet | € 37,50 p.p.

Voorafgaande aan het buffet serveren wij een geurige bouillon van gevogelte met bos-ui en paddenstoelen

Brood en dranken

Diverse broodsoorten zoals vloerbroden, kerststol, zachte bolletjes, mini croissants, chocoladebroodjes en vers afgebakken broodjes

Melk, karnemelk, jus d'orange, koffie en thee

Koude gerechten

Frisse salade van Couscous, kruiden, appel en Feta kaas

Salade van Rosevalaadappels, augurk, gedroogde tomaatjes en crème fraîche

Selderijsalade met walnoten en ananas

Pluksalade met diverse garnituren om zelf samen te stellen

Een spiegel met gerookte zalm,
haring en salade van gemarineerde zeevruchten

Kalfscarpaccio met basilicummayonasië, gebrande pitten en kappertjes

Buitenlandse hamsoorten zoals Coppa di Parma en Serranoham

Grove paté met een chutney van vijgen

Gerookte kalkoen met kerrie-gembercrème

Kaasplateau met Bleu de Wolvega, boeren brie, jong belegen en oude kaas

Zoetigheden waaronder frambozenjam uit eigen keuken

Warme gerechten

Roerei met verse kruiden, worstjes en gebakken spekjes

Puntjes kaastaart met prei en spek

Pasteitjes met een ragout van kippendij en kastanje champignons

Gebakken Black Angus miniburgers

Gepekeld varkenslende met stroganoffsaus

Snoekbaarsfilet en scampi geserveerd op pestorijst

Dessert

Kerst verrassingsdessert.

Dit dessert wordt aan tafel uitgeserveerd.

Reserveer per mail via info@kastelessenburgh.com of telefonisch via 0341 - 451 841