

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in december?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

In december worden we er met de neus opgedrukt dat er iets speciaals aan komt. Aan Kerstmuziek valt niet te ontkomen en u wordt bestookt met aanbiedingen. Maar hoe dan ook doet ieder van ons zijn



best om de feestvreugde nog te verhogen door met iets speciaals voor de dag te komen. Mocht u er voor kiezen om zelf aan de slag te gaan dan kunnen wij u aardig op weg helpen met een extra feestelijk 5-gangen menu. We beginnen met een



variant op carpaccio die u ongetwijfeld zelf nog een keer wilt gaan maken.

Soep van schorseneren is zeker niet alledaags, maar de bereiding is heel eenvoudig. Schorseneer is een ten onrechte vaak vergeten groente, want de smaak is heel verfijnd. De garnaaltjes hierbij zijn eigenlijk niet eens nodig. Als tussengerecht maken we een lekker herfsttaartje van aardappel en bospaddenstoelen. Daarna gaan we voor een klassieke bereiding van hertenbiefstuk, namelijk met cranberrysaus. We sluiten af met een kaasbordje. En daarna is er nog koffie/thee.



Hoe ziet ons feestmenu er uit?

- Carpaccio van rosbief met granaatappelpitjes en citroenmayonaise (foto)
- Schorsenerensoep met garnaaltjes (foto)
- Taartje van aardappel en paddenstoelen (foto)
- Hertenbiefstuk met cranberrysaus (foto)
- Kaasbordje met peer en membrillo (foto)

In december zijn de 6^{de} en de 14^{de} beschikbaar voor de vrije inschrijvingen. Het aantal vrije plaatsen is beperkt. Bij voldoende belangstelling wordt ook 7 december vrij inschrijven mogelijk. In januari is het op maandag de 21^{ste} en vrijdag de 25^{ste}.



Dan bieden we net als vorig jaar weer een Oosters getint menu aan!

Groepen kunnen met ons ook een datum afspreken en eventueel zelf een menu kiezen. Zie onze website www.drie-hoefijzers.nl en Facebook voor info en actuele ontwikkelingen. Mail ons of bel 0114 370555 voor reserveringen of speciale wensen.



*Wij wensen wij langs deze weg iedereen
alvast hele prettige feestdagen*

en

heel veel kookplezier!

Marlies en Karel

Martinet

U krijgt nog geen mail van ons maar u wilt niets missen van onze kookactiviteiten? Stuur dan een mailtje naar driehoefijzers@zeelandnet.nl of geef uw mailadres telefonisch aan ons door. (Tel. 0114 370555)