

Wat eten we op De Drie Hoefijzers in december?



Beste kookvrienden en -vriendinnen,

En weer is er bijna een jaar voorbij! Hopelijk was het een goed jaar. We staan voor een feestelijke en drukke eindejaarsperiode. Er moet van alles georganiseerd en toch moet er



“quality time” overblijven voor het samen zijn met familie en vrienden! We willen daarbij lekker eten en drinken, maar niet al te veel staan stressen in de keuken. Wordt het “kant en klaar” of gaat u uit eten? Liefst zou u zelf



iets bijzonders willen maken dat u bijna geheel vooraf kunt klaarmaken?

Wij gaan u helpen en stellen hierbij ons 5-gangenmenu voor! (€ 54,-) We starten met een frisse variant op carpaccio. Een helder bospaddenstoelensoepje is een lekkere tussengang, die ruimte laat voor wat er

nog moet komen. Met de Groenlandse heilbot met sinaasappelboter en knolselder gaat u iedereen aangenaam verrassen. En dan komt

nog het hoogtepunt, de hazenrugfilet met frambozensaus en een fraai garnituur! De gebakken witlof heeft gezelschap van twee soorten kerstkransjes, namelijk van knolselder en van spruitjes! We sluiten het diner af met “Eton mess”. En daarna is er nog feestelijke koffie of thee, met een klein glaasje voor de liefhebbers!



Hoe ziet ons feestmenu er uit?

- Carpaccio van rode biet met appel en zalm (foto)
- Helder bospaddenstoelensoep (foto)
- Groenlandse heilbot met sinaasappelboter en knolselder (foto)
- Hazenrugfilet met frambozensaus, met garnituur van witlof, knolselder en spruitjes (foto)
- Cranberry Eton mess (foto)



In december zijn er liefst vier vrije kookavonden, namelijk

de 3^{de}, de 9^{de}, de 10^{de} en de 16^{de} december. Toch verwachten we

snel vol te zitten. In januari, met een Frans getint menu, is het op maandag de 13^{de} en woensdag de 22^{ste}.

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 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)