



LANDGOED DEN OKER

# Back to Basic de luxe

## OUDEJAARSVOND AFHAALSUGGESTIE

*Geachte klant,*

*We hebben voor dit oudejaarsavond luxe diner geopteerd om onze keukenprins(es) een minimum aan werk en een maximum aan tijd te geven om mee aan tafel te schuiven met de genodigden.*

*Zo kan u volop meegenieten om 2020 af te sluiten en met een goed gevoel 2021 in te stappen.*

*Groetjes, team Den Oker*

*Voor bij het aperitief:*

**3 OESTERS NATUUR DANIEL SORLUT  
GEVULDE KING CRAB SCHARNIERPOOT  
3 HANDGEDRAAIDE GARNAALKROKETJES**

**HUISBEREIDE TERRINE VAN GANZENLEVER  
OVERSPANNEN MET CARPACCIO VAN LANGOUSTINES,  
SALSA VAN TOMAAT EN TRUFFEL**

*(kan vervangen worden door huisbereide pastei van griet en kabeljauw)*

**VERSE VELOUTÉ VAN KREEFT *(Bisque D'Homard zoals het hoort)*  
MET ROYAAL VLEES VAN 1/2 KREEFT ALS GARNITUUR**

**SUPRÊME VAN AFRIKAANSE FAZANT  
OP MIX VAN WILDE BOSPADDENSTOELEN  
GEPARFUMEERD MET JUS VAN VOLLE GETROKKEN KALFSFOND,  
GEGRATINEERDE AARDAPPELTJES,  
ZALF VAN KNOLSELDER**

*Geen dessert maar:*

**EEN FIJN KAASASSORTIMENT**

*om gezellig na te keuvelen aan tafel*

**Prijs per persoon: 80 euro**

extra: vers gebakken restaurantbroodjes: 0,40/st



Aangepast wijnessortiment per twee personen: 45 euro p.p.

1/2 CHAMPAGNE LOUIS DE SACY  
1/2 PINOT GRIS ALSACE 2018 HEIMBERGER  
1/2 LAVIGNONE BARBERA D'ASTE ITALIE  
1/2 CHATEAU DUTRUCH  
GRAND POUJEAUX MEDOC 2014

**Feesten  
zonder zorgen!**

Bestel en u heeft alles  
direct bij de hand.  
Wij regelen uw diner  
van A tot Z.