

## **Kerstmenu 2020**

### **Traiteurmenu voor thuis.**

Voor alle gasten die dit jaar liever kerstmis vieren in huiselijke kring met familie, vrienden en dierbaren, hebben wij dit jaar voor u het volgende kerstmenu samengesteld. Geniet van ons Frans menu en maak er een onvergetelijke kerst van.

Gegaarde ganzenlever met mayonaise waarin geweldige morieljes. Hierbij geserveerd Frans brood en een heerlijke samengestelde boter.

\*\*\*

Overheerlijk geurende crème soep van gerookte paling, waarin biologische boter en room.

\*\*\*

In kreeften fond gegaarde, kraak verse, kabeljauwfilet. In de oven gegaard met courgette, kruiden en gruyère.

\*\*\*

Langzaam boterzachte gegaarde hertenwang in wild-jus waarin truffel. Puree van knolselderij en aardappelen en klassieke rodekool met appel worden erbij geserveerd.

\*\*\*

Onze klassieker: warm chocolade taartje, waarbij u zelf vanille-ijs kunt toevoegen.

Prijs per couvert € 49,50 per couvert.  
Per twee personen ontvangt u gratis een fles wijn uit de regio Carcassonne, waarvoor kunstenaar **Evert van Hemert** een etiket heeft gemaakt.  
Extra fles wijn € 12.50 per fles.

**Reserveren** kan via 0515- 433460 of [info@petitbistro-sneek.nl](mailto:info@petitbistro-sneek.nl) of  
WhatsApp 0651447875 Jan Gerard van der Wal  
[o.v.v. kerstmenu thuis.](#)