

Keuzeformulier Kerstmis Eetcafé De Stoep

Geachte gast,

Ondanks alle perikelen omtrent het Coronavirus hebben we dit jaar weer geprobeerd een kerstkaart met veel variatie en lekkere gerechten voor u t. Hieruit kunt u zelf uw **3-gangendiner** samen stellen.

Reserveren:

Er zijn door de overheidsmaatregelen helaas maar weinig zitplaatsen beschikbaar. Om toch zo veel mogelijk mensen de kans te bieden om te komen dineren hebben wij een extra zitting toegevoegd. U kunt met maximaal **4 personen** bij ons terecht (met uitzondering van grotere gezinnen)

Op Eerste Kerstdag hebben we vier zittingen met een starttijd van: **11:45, 14:15, 16:45 en 19:15.**

Op Tweede Kerstdag hebben we drie zittingen met een starttijd van: **14:15, 16:45 en 19:15.**

Informeert u bij onze medewerkers naar de beschikbaarheid.

In verband met de planning in het restaurant is het belangrijk dat u zich aan de gereserveerde tijd houdt. Voor elke zitting hebben wij **2 uur en een kwartier** voor u gereserveerd.

Na de reservering:

Mocht u bij ons een tafel boeken dan verzoeken wij u het keuzeformulier in te vullen. U stelt zelf uw **3-gangendiner** samen. U kiest een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht, u kunt helaas geen aanpassingen doen in het aantal gangen.

Het formulier kunt u bij ons meenemen, ontvangen via email of downloaden via www.destoepmeijel.nl.

Invullen keuzeformulier:

U geeft per gang aan hoeveel van deze gerechten uw gezelschap gaat nuttigen. U retourneert het formulier via mail (info@destoepmeijel.nl), of geeft deze zelf bij ons af. Het keuzeformulier kunt u tot 10 december bij ons inleveren.



Eetcafé De Stoep

Keuzeformulier Kerstmis Eetcafé De Stoep

Naam:

Tel.nr:

Welke dag + tijd:

Personen:

Voorgerechten

Coquilles – doperwtentpuree – gebakken serranoham	
Carpaccio – rucola – truffelmayo – pijnboompitten- oude kaas	
Rolletjes – feta – honing – sesam	

_____ Totaal

Soepen

Bloemkoolsoep – spekjes	
Tomatensoep - balletjes	
Paddestoelenbouillon	

_____ Totaal

Hoofdgerechten Vlees

Hertenbiefstuk – rodewijn jus *	
Biefstuk – groene pepersaus **	
Varkenshaas – korst van pistache en tijm (rosé gebakken) **	
Kipfilet – witte port/champignonsaus	
Varkensschnitzel stroganoff	

* Hertenbiefstuk wordt enkel rosé bereid

** Biefstuk en varkenshaas worden medium bereid, tenzij zelf anders aangegeven

Hoofdgerechten Vis

Zeebaars – citroenroomsaus	
Ovenpotje vis – scampisaus	

Hoofdgerechten kinderen (alle gerechten kunnen ook als kinderportie worden bereid, graag dan aangeven met een ½)

Kipnuggets met frites en mayonaise	
Kroket met frites en mayonaise	

_____ Totaal

Nagerechten

Hazelnootmousse – brownie – vanille ijs	
Cheesecake – speculaas	
Vanille ijs – warme kersen	
Koffie met likeurtje, bonbons en slagroom	

_____ Totaal

Opmerkingen:

.....
.....
.....