

FEESTDAGEN @ DE POSHOORN MAASTRICHT



@deposhoornmaastricht

FEESTDAGEN DINER

De feestelijkste dagen van het jaar staan weer voor de deur en samen met onze keuken familie hebben wij een mooi menu samengesteld.

We starten met een leuke amuse en ons huisgemaakte bierbroodje met dips

Voorgerechten

- Vitello Tonato met ansjovis, zongedroogde tomaten, kappertjes, parmezaan en rucola
- Gegrilde prei met vongole en salsa verde.
- Tartaar van rode biet met gekarameliseerde venkel, appel en citroenmayonaise



Hoofdgerechten

- Gebakken zalm met een huisgemaakte cranberry sinaasappelsaus, pastinaakpuree en spruitjes
- Steak met bordelaise saus, bimi en pompoen
- Gyoza met yuzu beurre blanc en dille
- Wilde paddenstoelen bourguignon met truffelolie en een zachte puree



Nagerechten

- Crème brûlée met een karamel van ingelegde citroenen en gember met een manchego koekje
- Appel crumble met amandelkoekje
- Luxe kaasplankje

€42,50 per persoon inclusief tafelwaters

Dit arrangement is beschikbaar van 20 december tot en met 4 januari.

(Met uitzondering van eerste kerstdag)