



Kerstdiner in LEO

Kerstmenu

Amuse

Voorgerecht

Terrine van bospaddenstoelen en gestoofde kalfsschenkel met een gel van kweeper
of

Kabeljauw met koolraap zoetzuur, coulis van groene olijf en beurre blanc saus
of

Carpaccio van oesterzwam, bereidingen van rode ui en een mais tuille

Tussengerecht

Heldere thee van geroosterde tomatomaat, Basilicum Gnocchi. Knoflookcrouton en saffraan mayonaise

Hoofdgerecht

Zeebaarsfilet met aubergine, gestoofde bosui en dashi
of

Gekonfijte parelhoenbout met venkel, gerookte zoete aardappel en gevogeltejus
of

Geroosterde bloemkool met rode bieten crème, gepofte kikkererwten en chermoula

Nagerecht

Kaasplank van het Huis
of

Crêpes Suzette met bloedsinasappel, espuma van chocolade en bloedsinaasappel schafijs
of

Sorbet van aardpeer met pastinaakvanille, chocoladetruffel met tonkaboon

Op 10, 11, 12, 17 & 18 december serveren wij een feestelijk Kerstdiner in LEO. Vanaf 17:30 uur staan de studenten klaar om u te verwelkomen. Menu €37,50 pp. Bijpassend wijnarrangement €12,00 pp. Reserveren via

info@aan tafelbijleo.nl

Wij kijken uit naar uw komst.

