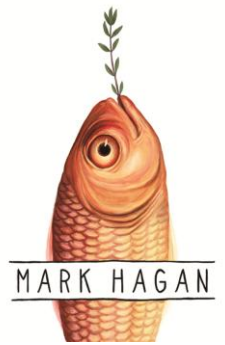


KERSTMENU 2025 — LE MARK

Luxe afhaalmenu — warm te maken volgens bijgeleverde instructies



SOEP

Romige Pastinaak–Knolselderijsoep

Zijdezachte wintersoep van pastinaak en knolselderij, afgewerkt met gestoofde appel, salie-olie en geroosterde hazelnoten.

VOORGERECHTEN

Carpaccio met Dennen Mayo (van dennen-naaldolie)

Met het mes gesneden runderstaartstuk, huisgemaakte dennennaaldolie, Parmezaanse kaas, geroosterde pijnboompitten en rucola.

Vega Stooferencarpaccio

Dunne plakjes winterstoopeer met balsamico–kaneelreductie, gekarameliseerde walnoot en licht gebrande feta.

HOOFDGERECHTEN

Ballotine van Kempenkip

Scharrelkip uit de Kempen, gevuld met romige paddenstoel-duxelles, zwarte truffel en salie.

Langzaam gegaard en geserveerd met een zachte madeira–roomsaus.

Boeuf Bourguignon

Klassieker van langzaam in rode wijn gestoofd rundvlees met sjalot, wortel en tijm.

Diep winters, rijk en vol van smaak.

Vega Pompoen Wellington

Gevulde pompoen met spinazie, cranberry en pecannoten, omhuld in knapperig bladerdeeg en gebakken tot goudbruin.

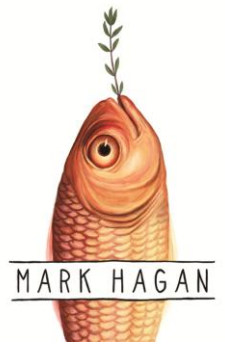
BIJGERECHTEN

Aardappelgratin Dauphinois

Franse klassieker met aardappel, knoflook, room en een vleugje nootmuskaat.

Witlof met Ham en Gruyère

Witlof in mosterdroomsaus, royaal gegratineerd met Gruyère.



Warme Seizoensgroenten

Winterse seizoensgroenten, *avec amour* bereid: licht geroosterd, zacht gekruid en warm geserveerd.

Rode Kool met Appel en Cranberry

Klassiek gestoofd met appel, cranberry en laurier.

DESSERTS

Chocolademousse Noir

Luchtige mousse van pure 70% chocolade, met gekonfijte gember en gekarameliseerde hazelnoten.

Tiramisu Classico Deluxe

Klassieke tiramisu met mascarpone en sterke espresso, afgewerkt met pure cacao en een vleugje Bailey's.

Bestellen kan via: [Afhaal Kerstmenu 2025](#)