



Tramhalte

- Duizel -

Gewaardeerde gast,

De dagen worden korter zo aan het einde van het jaar...
De feestmaand gaat er weer aankomen en daarom
hebben wij ons Kerstmenu weer voor u klaar...

1e Kerstdag

Op 1e Kerstmiddag ontvangen we u graag om 12.30 uur waarna een 4 gangen Kerstlunch geserveerd wordt. Dit menu bestaat uit de met * gemerkte gerechten.
De Kerstlunch inclusief aperitief komt op € 69,50 p.p.



Op 1e Kerstavond ontvangen we u graag om 19.00 uur
waarna een 6 gangen Kerstdiner geserveerd zal worden.
Het 6 gangen Kerstdiner inclusief aperitief komt op € 84,50 p.p.

2e Kerstdag

Op 2e Kerstmiddag ontvangen we u graag om 12.30 uur waarna een 4 gangen Kerstlunch geserveerd wordt. Dit menu bestaat uit de met * gemerkte gerechten.
De Kerstlunch inclusief aperitief komt op € 69,50 p.p.



Op 2e Kerstavond ontvangen we u graag om 18.00 uur
waarna een 6 gangen Kerstdiner geserveerd zal worden.
Het 6 gangen Kerstdiner inclusief aperitief komt op € 84,50 p.p.

Indien u ons tijdig op de hoogte brengt, kunnen wij afwijken van het beschreven menu.
Voor de kleine gasten wordt in overleg een kinderkerstmenu verzorgd.

Tevens willen wij u hele fijne feestdagen toewensen en
bedanken wij u voor het vertrouwen het afgelopen jaar.

Graag begroeten wij u in 2025 weer.

Met vriendelijke groet,

Ilse, Rob en medewerkers



Tramhalte

- Duizel -

Kerstmenu 2024

Sprankelend welkomstaperitief met feestelijke amuses



* Tartaar van zalmfilet met een gebakken wilde gamba, cremeux van avocado, wakamé, komkommer en een mayonaise van dashi en limoen



Gebakken buikspek gelakt met hoisin, gebrande langoustine, piccalilly en crème van pinda



* Zacht gegaarde kalfssukade met een compote van sjalotten, gebakken shiitake, mayonaise van gerookte truffel en saus van beenmerg en laurier



Frisse spoom van Likeur 43 en sinaasappel



* Rosé gegaarde kalfshaas geserveerd met quiche van aardappel en truffel en romige truffel jus



* Snicker dessert; Mousse van pure chocolade, ijs van gezouten karamel, krokantje van chocolade en gesuikerde pinda's