



Dorpsstraat 19
5768 CD Meijel

T 077 466 1031
E info@deheerevanmeijel.nl

Kerstdiner bij De Heere van Meijel

Geachte heer/mevrouw,

Middels deze weg informeren wij u over de mogelijkheden met kerst bij De Heere van Meijel. Mochten er na dit schrijven nog zaken niet duidelijk zijn, schroom dan niet om contact met ons op te nemen.

Op 1^e kerstdag serveren wij zowel in de middag als in de avond een 4-gangen keuzemenu.

1^e Kerstdag 's middags

U wordt 1^e kerstdag om 12:30 uur ontvangen bij De Heere van Meijel. Om 12:45 uur gaan we aan tafel en het diner heeft haar eindtijd omstreeks 16:30 uur.

1^e Kerstdag 's avonds

U wordt 1^e kerstdag om 17:45 uur ontvangen bij De Heere van Meijel. Om 18:00 uur gaan we aan tafel en het diner heeft haar eindtijd omstreeks 21:30 uur.

(2^e kerstdag serveren wij geen kerstdiner en zijn wij alleen geopend voor de borrel in ons Grand café vanaf 14:00 uur)

4-gangen kerstmenu:

Voorgerecht

Een combinatie van vis, vlees en vegetarische hapjes geserveerd per tafel bestaande uit;

- Oesterzwamkroketje met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
- Tonijn tataki met wakame, wasabicroème en chips van zeewier
- Mousse van wildpaté met hertenham en vijgenschutney
- Focaccia met dingesneden maminha, pesto en zongedroogde tomaat
- Panna cotta van pastinaak met een crumble van spekjes, paddenstoelen en pistache

Geserveerd met brood en smeersels.

Vier het leven!



Dorpsstraat 19
5768 CD Meijel

T 077 466 1031
E info@deheerevanmeijel.nl

Keuze soep

Runderbouillon

krachtige dubbel getrokken runderbouillon - groentegarnituur

Romige bloemkoolsoep [V]

crunch van hazelnoot – bieslookolie

Paprikasoep

basilicumolie – mascarponeroom

Geserveerd met brood en smeersels.

Keuze hoofdgerecht

Kalfssukade

zachtgegaarde kalfssukade – eigen jus – gegrilde groente – crème van zoete aardappel - hasselback aardappel

Eendenborstfilet

jus van aceto balsamico en port – gegrilde groente – crème van zoete aardappel - hasselback aardappel

Heilbotfilet

citroenravioli - venkel en groene asperges – witte wijnsaus

Ibéricofilet

lende van het Ibérico-varken - zachtgegaard buikspek - saus van gember en citroengras - gegrilde groente - crème van zoete aardappel - hasselback aardappel

Hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise.

Nagerecht

‘Zoet om te delen’

geserveerd per tafel bestaande uit;

- Tartelette gevuld met mango compote en mousse van mango en passievruchten
- Gekonfijte ananas
- Witte chocoladeijs
- Panna cotta van kokos
- Gel van mango

Vier het leven!



Dorpsstraat 19
5768 CD Meijel

T 077 466 1031
E info@deheerevanmeijel.nl

Mocht uw gezelschap dieetwensen hebben, dan vernemen wij dat graag op voorhand, doch uiterlijk gelijktijdig met het doorgeven van de exacte aantallen. Uiteraard verzorgen we voor deze gasten een passend alternatief.

Voor vegetariërs is er de mogelijkheid voor een aangepast menu. Informeer naar de mogelijkheden.

Kinderen kunnen gerechten kiezen uit onze reguliere kinderkaart. Ook van hen ontvangen we de keuzes graag op voorhand.

De kosten van het kerstdiner zijn als volgt:

- Kerstdiner 4-gangen € 59,50 p.p.

De genoten consumpties worden verrekend tegen de regulier geldende tarieven van De Heere van Meijel.

Mocht u reserveren dan heeft u vervolgens tot **vrijdag 4 december** de mogelijkheid om uw menukeuze telefonisch (077 466 1031), of via de mail (info@deheerevanmeijel.nl) door te geven. U kunt daarvoor het bijgevoegde invulmodel gebruiken.

Wij zien er naar uit om u als gast te mogen ontvangen op 1^e kerstdag bij De Heere van Meijel. Mochten er verdere vragen zijn dan vernemen wij dit graag. Hopende u voldoende geïnformeerd te hebben, verblijven wij.

Met vriendelijke groet,

Team De Heere van Meijel

Vier het leven!