

Kerstmenu s'Amuse 2025

Kerstdiner binnen een uur op tafel.

Serveer zonder
zorgen een
heerlijk
kerstmaal.

Bestel
voor 20
december
a.s.

Mail naar
info@samuse.nl
of bel
050-3129213

Op 24 december kunt u de bestelling tussen 13.00 uur en 15.00 uur
afhalen bij de Coendersborg. Coendershaag 1, Groningen.

Kerstdiner

Terrine van forel en zalm, Hollandse garnaltjes,
gegrilde groene asperges en saffraanmayonaise

Licht gebonden venkel-mosterdsoep met een groene kruidenolie

Heilbot, pastinaakcrème, gepofte cherrytomaatjes en
een peterselie-witte wijnsaus

Rouleau van gildehoen, pancetta, grand verneursaus.
Geserveerd met een aardappel mousseline,
gegrilde bospeen en een stoofpeertje

Mokka-fudgetaart, kruim van hazelnoot, bitterkoekjes,
amarettosaus en witte chocoladeschotsen

3 gangenmenu, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert € 42,50

4 gangenmenu voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert € 49,50

4 gangenmenu voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert € 59,50

5 gangenmenu voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert € 65,00

Vegetarisch kerstdiner

Gekonfijte pompoen, knolselder, pastinaak, manchego en een kruidendressing

Licht gebonden venkel-mosterdsoep met een groene kruidenolie

Vegetarische Boeuf Bourguignon met aubergine, tomaat, champignons, ui,
zilvertjes, rode wijn en tijm. Geserveerd met een aardappel mousseline,
gegrilde bospeen en een stoofpeertje

Mokka-fudgetaart, kruim van hazelnoot, bitterkoekjes,
amarettosaus en witte chocoladeschotsen

3 gangenmenu, soep, hoofdgerecht, dessert € 33,50

3 gangenmenu, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert € 39,50

4 gangenmenu voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert € 47,50

In overleg zijn de gerechten ook los te bestellen

Hoofdgerechten te bestellen vanaf 2 personen

Traditionele wildpeper – heerlijke stoverij van wild à € 26,50

Stoofschotel van kalkoen in rode wijn met wintergroente en spekjes à € 25,50

Geserveerd met een aardappel mousseline, gegrilde bospeen en een stoofpeertje

Mail naar info@samuse.nl of bel 050-3129213