

## Feestdagen bij De Gouden Karper 2020

---

Haal de Gouden Karper deze feestdagen in huis.

Kerst bestellingen tot vrijdag 18 december 15.00 uur.

### Kerstbrunch \*

---

25 en 26 december tussen 10.00 en 12.00 op te halen

#### Goed gevulde Karperbox

Diverse broodjes, mini stol, vleeswaren, kaas, gerookte zalm, gevogelte paté, huzarensalade, krabsalade, bospaddenstoelensoep, huisgemaakte jam, chocolademousse, vers fruitsalade

€ 21,50 p.p. vanaf 2 personen te bestellen

Flesje verse jus d'orange 250 ml € 3,50

#### Kids kerstbrunch

Diverse broodjes, vleeswaren, smeerkaas, bospaddenstoelensoep, vers fruit, chocolademousse

€ 12,50 p.p.

#### Kerstklassiekers

24, 25, 26 en 27 december op te halen tussen 14.00 uur en 17.00 uur \*

Huzarensalade per kilo € 11,-

Zalmsalade per kilo € 13,50

Bospaddenstoelensoep (V) € 5,50

Kreeftensoep € 8,-

Hazenpeper € 14,50

Hazenpeper – rode kool – puree - stoofpeertje € 18,50

Fazanten bout -borst omwikkeld met spek- romige zuurkool- puree – rookworst € 23,50





## Kerstdiner

---

24, 25, 26 en 27 december op te halen tussen 14.00 uur en 16.00 uur \*

### Voorgerechten

Vis plateau € 15,- p.p

Terrine van zalm - gerookte paling - gerookte forel – krabsalade - Hollandse garnalen - cocktailsaus

Vlees - wild plateau € 15,- p.p.

Runder rib-eye – parmaham – naegelholt – wildpaté - reeham – cranberry - knolselderijsalade

Vegetarisch plateau € 13,- p.p.

Paddenstoelennotenpaté – knolselderijsalade - carpaccio van pompoen en geitenkaas-tartaar van tomaat

½ kreeft - cocktailsaus- mayonaise € 14,50

Bij de gerechten wordt brood, boter en tapenade geserveerd

### Hoofdgerechten

Deze worden koud meegegeven met een uitgebreide omschrijving

Truffelravioli – truffelsaus – beukenzwam - cherrytomaatjes (V)  
€ 18,50

Zeeduivel – witte wijnsaus - zoete aardappel crème  
€ 20,50

Kalfssukade - eigen jus - groene asperges  
€ 20,50

Wildproeverij ;  
fazantenborst - sukade van wildzwijn - hazenvoorbout – stoofpeertje - rode koolstampot  
€ 22,50

**Hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelgratin en groente**


### Desserts

Chipolatapudding – marasquinsaus  
€ 5,50

Chocoladetaartje - karamel zeezout- rood fruit compote  
€ 6,50

**Ons wijnadvis vindt u op onze website**





Kids kerstdiner

Spiesje – ham – meloen

€ 4,50

Bospaddenstoelensoepje

€ 3,50

-----

Schnitzelreepjes – champignons- spekjes– aardappelgratin – boontjes

€ 9,50

Mootje zalm – aardappelgratin- boontjes

€ 10,50

-----

Chocolade knettermousse

€ 4,50

Bezorgen binnen een straal van 8 km, is alleen mogelijk wanneer de horeca gesloten blijft .

Bezorgkosten € 5,-



## Oudejaarsdag

---

Te bestellen tot 29 december 14.00 uur  
31 december tot 15.00 uur op te halen

Vis plateau € 15,- p.p

Terrine van zalm - gerookte paling - gerookte forel – krabsalade - Hollandse garnalen - cocktailsaus

Vlees- wild plateau € 15,- p.p.

Runder rib-eye – parmaham – naegelholt – wildpaté - reeham – cranberry - knolselderijsalade

Vegetarisch plateau € 13,- p.p.

Paddenstoelennotenpaté – knolselderijsalade - carpaccio van pompoen en  
geitenkaas-tartaar van tomaat

½ kreeft – cocktailsaus - mayonaise € 14,50

Bij de gerechten wordt brood , boter en tapenade geserveerd

-----

Huzarensalade per kilo € 11,-

Zalmsalade per kilo € 13,50

Bospaddenstoelensoep (V) € 5,50

Kreeftensoep € 8,-

-----

Hazenpeper € 14,50

Hazenpeper – rode kool – puree - stoofpeertje € 18,50

### Gourmetbox

zo gezellig tijdens oudejaarsavond!

Varkenshaas- kipsaté- hertenbiefstuk- gamba's -zalm  
huisgemaakte huzarensalade- rauwkost- cocktailsaus- knoflooksaus

Prijs p.p. € 19,50

Maak uw avond helemaal af met een flesje bubbels! Kijk op onze website voor het actuele aanbod.

## Nieuwjaarsdag\*

---

### Stamppotten

Boerenkool of zuurkool- rookworst- verse worst- augurken -zilveruitjes € 12,50

**Tevens deze dag onze Thuiservice kaart**

\* Voor al onze plannen zijn wij gedeeltelijk nog afhankelijk van de beslissingen van het kabinet.  
Kijk op onze website voor de actuele tijden en ook onze Thuiservice kaart