

Dineren tijdens de kerstdagen

Blaricum, 26 oktober 2018

Geachte gast(e),

Traditioneel is Moeke Spijkstra geopend op kerstavond en 2^e kerstdag. Kerstavond kunt u gewoon a-la-carte dineren en 2^e kerstdag pakken we groots uit bij Moeke Spijkstra. Tijdens het kerstdiner kunt u genieten van de diverse pianosolo's en krijgt u tijdens het diner de gelegenheid om uw favoriete muzikwens kenbaar te maken.

Voor de liefhebbers onder u die door eventuele verplichtingen op 2^e kerstdag deze unieke show zouden moeten missen is er een speciale kerstparty georganiseerd. Joël Borelli ondersteund door een saxofonist en drums zal aansluitend op het diner samen met een mystery guest een spetterende kerstshow geven van de vanzelfsprekende hoge kwaliteit die u kent uit zijn tijd bij Crazy Piano's.

Wij hopen u op een van de kerstdagen te mogen begroeten.

Kerstdiner

Aanvangstijd 17:30uur

De kosten bedragen € 65,00 p.p.

Inclusief toegang tot de kerstparty

Kerstparty

Vanaf 22:00uur met mystery guest

Reserveren

U kunt reserveren onder

telefoonnummer 035 5382261

Email: info@moekespijkstra.nl

Kerstmenu

Broodplankje met hummus, tapenade, rillette van gerookte makreel en bitterballen geitenkaas



Duo van tonijntartaar, in sesam geroosterde sashimi en gamba in tempura met sojagelei
of

Carpaccio van hert, eendenlever, kruidensla en truffelmayonaise met een wildkroketje
of

Salade van wilde spinazie, lente-ui, muskaatdruiven, kwartelei, Roquefortkaas en gepofte cherrytomaatjes met een mosterd-honingdressing



Romige soep van bospaddenstoelen en verse truffel
of

Spring rolls van wilde eend en Oosterse groenten op zoetzure salade met Hoisinsaus
of

Ossenhaasmedaillon op een champignonduxelle met gekarameliseerde eendenlever en portstroop



Entrecote 'Charolais' op groene asperges, rucolamousseline en krokante pied de mouton met een saus van truffel
of

Gebakken kabeljauw op brandade en venkel met een beurre blanc van Noilly Prat
of

Ovenschotel van aardappelpuree, zongedroogde tomaat, courgette, vegetarische gehakt, raz-el-hanout en sesamzaadjes, gegratineerd met knoflook en fetakaas



Rudolph's scroppino van citroenijs, vodka, rode wijn, amaretto en prosecco met een sticky toffee-karameltaartje