



Kerstdiner

Het programma

16.00 uur	Ontvangst gasten op Herberg Vlietzig met een feestelijke bubbel en een Amuse
19.00 uur	Aanvang diner of buffet incl. een dessert
21.00 uur	Natafelen met koffie/ thee
22.00 uur	Einde

All-in kerst arrangement

€ 67,50 p.p.

Dit arrangement behelst;

- Onbeperkt binnenlands assortiment incl. koffie/ thee
- Tijdens de borrel serveren wij een Amuse
- Het diner of buffet incl. een dessert
- Natafelen koffie/ thee

De Zaalkosten

Zaal	Capaciteit	Zaalkosten
Boterhuis	Tot maximaal 50 gasten	€ 275,00 Boven € 3000,00 vervallen de zaalkosten
Vlietzaal & serre	Vanaf 80 gasten	€ 325,00 Boven € 6000,00 vervallen de zaalkosten
Hele locatie	Max. 500 gasten	Prijs op aanvraag

Wij werken volgens de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH).



Kerstdiner of buffet

Voorgerechten:

Bospaddenstoelen soepje

Ambachtelijke wild paté, met een cranberry compote en gegrild brood met vijgenjam

Portobello champignon gevuld met geitenkaas

Salade van gemarineerde herten ham en zoete minipaprika's, met een veenbessendressing

Hoofdgerechten:

Gesneden entrecote met rode port jus

Gevulde kalkoenrollade

Gegrilde sappige schotse zalmfilet met een dillesaus

Spinazie quiche gegratineerd met padano

Stoofpeertjes in rode wijn en kaneel

Aardappelgratin met truffelroom

In olijfolie gegaarde roseval aardappeltjes met knoflook en rozemarijn

Dessert:

Verrassing van de chef