



The
COLLEGE

CHRISTMAS DINNER





CHRISTMAS MENU 2022

AMUSE BOUCHE

GIN MARINATED SALMON | GRANNY SMITH & KOHLRABI SALAD | CUCUMBER

Gin Gemarineerde Zalm | Granny Smith & Koolrabi Salade | Komkommer

SHELLFISH BISQUE | CRISPY SPRINGROLL | COCONUT FOAM

Bisque van schaaldieren | Krokante loempia | Kokosschuim

CRISPY POLENTA | TOMATO JAM | SPICED POPCORN | PARSLEY OIL

Krokante Polenta | Tomatenjam | Gekruide Popcorn | Peterselieolie

TANDOORI CRUSTED HALIBUT FILET | CURRIED RED LENTIL DAHL | PUMPKIN CHUTNEY

Tandoori Filet van heilbot met korstjes | Gekruide rode linze Dahl | Pompoenchutney.

OR

VENISON HAUNCH STEAK | BRAISED RED CABBAGE | GRATIN POTATO | BRUSSELS SPROUTS | RED WINE JUS

Hertenbiefstuk | Gestoofde Rode Kool | Gratin Aardappel | Spruitjes | Jus van Rode Wijn

SALTED CARAMEL CREMEUX | BRITTANY SHORTBREAD | DARK CHOCOLATE MOUSSE

Cremeux van gezouten karamel | Bretagne zandkoekje | Mousse van donkere chocolade

OR

SELECTION OF CHEESE | BANANA BREAD | QUINCE JELLY | GRAPES | WALNUTS

Selectie van Kaas | Bananenbrood | Kweeperengelei | Druiven | Walnoten

PETIT FOURS

3 gangen inclusief glaasje bubbles, amuse, koffie en petit fours - €50 | 4 gangen - €60 | 5 gangen - €70

