



# de ijsvogel

restaurant - hotel - events

## VOOR

### gemarineerde boleet

met puree van rode biet, pastinaak en gemarineerde beukenzwammetjes

### salade

met koud gerookte bawykovzalm, garnalen en een brioche broodje

### paddenstoelenquiche

gevuld met verschillende soorten paddenstoelen, buikspek en gedroogde cherry's

## hoofd

### skrei filet

op de huid gebakken met ratatouille en lichte dille sinaasappelsaus

### hertenstoof

met rode wijnsaus, tijm, pastinaakpuree en warme groenten

### vegetarische Wellington

met spinazie, tijm, pastinaak en een rode wijnsaus

## na

### stoofperen panna cotta

### selectie van Friese kazen

- Mail uw bestelling (maak een keuze uit één voor-, hoofd- en nagerecht) voor 22 december aan: [info@landhoteldeijsvogel.nl](mailto:info@landhoteldeijsvogel.nl) of bel: 0513 - 432 999
- Vermeld het aantal personen (vanaf 2)
- Geef uw dieetwensen door
- Vermeld uw wijnkeuze (rood: Château Lion Noir en/of wit: Château Grand Launay) en het aantal flessen
- Afhalen op 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30 en 31 december tussen 15.00 - 17.00 uur