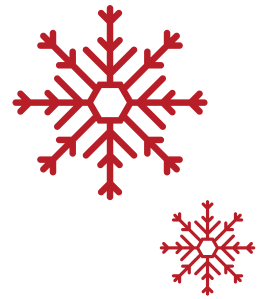


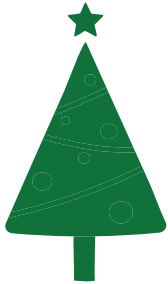
KERSTMENU



Beste Gast,

Kerst 2021 staat weer voor de deur.

Ook dit jaar hebben we een heerlijk keuzemenu voor u samengesteld. Mooie, pure gerechten met smaakvolle garnituren waar u thuis, in de warmte van uw eigen huis en omringd door uw dierbaren, van kunt genieten.



Het betreft een 4-gangenmenu waarbinnen u zelf uw keuze kunt maken. Heeft u eet- of dieet wensen, dan horen wij het graag. Met alle liefde passen we een gerecht voor u aan. Schuiven er ook kinderen bij u aan?

De Stad heeft dit jaar geen kinder-kerstmenu, maar we bereiden in overleg met u en uw zoon, dochter of kleinkind zijn/haar lievelingsgerecht.

BEREIDEN

Ook dit jaar zullen onze chefs u van alle gemakken voorzien. Het bereiden van de gerechten kost u weinig of geen handelingen. Alle gerechten zijn voorbereid en hoeven louter nog een zeer korte bereiding en warmte te krijgen.

Wanneer u de gerechten bij ons ophaalt, ontvangt u een heldere instructie van ons. Op die manier kunt u van uw gezelschap blijven genieten.

KERST-TAFELQUIZ

Naast alle gerechten krijgt u dit jaar een kerst-tafelquiz van ons. Een pubquiz met een hoog familie- en kerstgehalte, met vragen voor alle leeftijden. Naar aanleiding van de vele leuke reacties afgelopen jaar, maken we dit jaar weer een quiz. Gewoon omdat het Kerst is.

BESTELLEN

Bestellingen voor dit kerstmenu kunt u plaatsen via info@destadvenray.nl. Ook alle vragen en wensen kunt u sturen naar dit adres. Graag ontvangen wij uw bestelling via ons mailadres ten laatste op vrijdag 17 december.

Afhalen van het menu kan op 24 december tussen 15:30 en 17.30 uur in De Stad.

Team De Stad



KERSTMENU

BROODMAND

Het heerlijkste brood uit De Stad.
Huisgemaakte aioli.

VOORGERECHTEN

VITELLO TONNATO

Zacht gegaarde kalfsmuis, crème van tonijn, rucola.

KASTANJECHAMPIGNONS

Horster kastanjechampignons uit de oven. Saus van room en groene kruiden.

SOEP

SOEP VAN BOSPADDENSTOELEN

Druppels van truffelolie.

SOEP VAN GEROOSTERDE POMPOEN

Garnituur van pompoenpit.

HOOFDGERECHT

HERTENBIEF

Saus van room en twee soorten peper. (Meerprijs €4,95)

STUFATO DI MANZO

Feestelijke Italiaanse runderstoof met rode wijn.

ZALMFILET

Zacht gegaard. Saus van Pinot Grigio en saffraan

GEVULDE PASTASCHELPEN

Pompoen, spinazie, walnoot. Gegratineerd met Reblochon (V)

NAGERECHT

TIRAMISU

TAARTJE VAN MERENGUE

Toffee en pecannoot. Parels van karamel.

€28,95 p.p.

*Alle hoofdgerechten serveren wij met twee kleuren bospeen
en een stampot van zoete aardappel, zuurkool en gebrande hazelnoot.*

DE
STAD

