

# VIER JE FEESTDAGEN @GUESTHOUSE HOTEL

December is dé feestmaand bij uitstek en het gloednieuwe GuestHouse Hotel is dé nieuwe locatie om een unieke en onvergetelijk kerstevanement te houden met je collega's of relaties. Hiervoor hebben wij een aantal aantrekkelijke arrangementen samengesteld.

## Kerst- of Nieuwjaarsborrel

### Welkomstdrankje

Heet uw gasten welkom met een heerlijk glas prosecco

### Tafelgarnituur en hapjes

Knapperend gezond, crudité's op tafel met yoghurt dip  
Gezouten amandelen op tafel  
Borrelplank, een overvolle plank gevuld met charcuterie, kaas, olijven, dips en brood



### Warme hapjes

Butterfly garnalen  
Bourgondische bitterballen  
Quiche lorraine  
Mini loempias

### Drankenpakket

Frisdranken  
Jus d'orange  
Rode en witte wijn

2 uur  
arrangement  
€ 24,95 p.p.  
elk uur extra  
€ 9,50 p.p.



3-gangen  
€ 38,- p.p.

4-gangen  
€ 42,- p.p.

## Kerstdiner

Kies voor ons 3 of 4 gangen  
"shared dining menu"

*geniet van een  
bijpassend wijnarrangement*  
3 gangen € 9,50 / 4 gangen € 13,50

Tataki van tonijn met zoetzuur & sesam dressing

Tartaar van ossenhaas met piccalilly mayonaise & structuren van tomaat

Salade van bimi en een hoeve-ei met pecorino & citroen mayonaise

\*\*\*

Paddenstoelen bouillon met ravioli gevuld met knolselderij & tuinkruiden

\*\*\*

Ragout van hert met aardappel mousseline & marmelade van stoofpeer en steranijs

Op de huid gebakken beekruid zalm met blanke botersaus spinazie & gebakken polenta

Knolselderij van de Green Egg met mozzarella, truffel & courgette spaghetti

\*\*\*

Kerst Dessert bestaande uit een plateau met lekkere huisgemaakte zoetigheden

Vanaf 10 personen te reserveren via [sales@guesthousehotels.nl](mailto:sales@guesthousehotels.nl)



## Feestelijke winter BBQ

Op onze daktuin en in onze Living wordt onze winter BBQ geserveerd. Met vuurkorven, sfeervolle verlichting en marshmallows in het vuur wordt uw winter BBQ een uniek event! Een BBQ 2.0 wat het fijnste van een walking dinner met de sfeer een smaak van een goede BBQ combineert.



Diverse broodsoorten met olie en dip

\*\*\*

Saved soup, soep van dagverse groenten

\*\*\*

Onze beroemde vitello tonato

Groene salades met heerlijke dressing

Koud gerookte zalm met biet, radijs & basilicum

\*\*\*

Kipspies met pindadressing & gado gado

Angus hamburger met sjalotten

Gamba's met olijfolie

Koningsbaars met antiboise

\*\*\*

Romige aardappelsalade

Op de BBQ gegrilde groenten

Frites & diverse sauzen

\*\*\*

Red, white & brown; rood fruit met boerenyoghurt & chocolade

Straciatella parfait met caramelsaus & gekarameliseerde ananas

€ 35,00  
per persoon

*Geniet van een  
bijpassend bierarrangement  
& lokale speciaalbieren  
in kleine glazen: € 11,50*

