

Kerstbuffet 2026 - 1e & 2e Kerstdag

Ontvangst & sprankelende welkomstcocktail
16:30 - 17:30 uur
-
Presentatie voorgerechten & kinderbuffet
Vanaf 17:30 uur

Brood & smeersels
Rustieke wit en bruinbrood, Frans stokbrood
Roomboter, truffelmayonaise, tomatenchutney, knoflook-kruidenboter
-
Voorgerechten
Klassieke viscocktail met gerookte zalm, mosselen, krab en garnalen
Gevogelte paté met abrikozen en cranberrycompote
Cocktail van gerookte kalkoen met kerriemayonaise
Serranoham met meloen verse vijgen & honing-portsaus
Rundercarpaccio van Hollands natuurvlees
Kalfstong met Madeira gelei
Gevogelte pastei met champignons, bladerdeeg en verse groene kruiden
-
Soepen
Romige kreeftensoep met croutons, crème fraîche en verse bieslook
Franse uiensoep uit Lyon met gegratineerde kaascroutons
~.~

'Restaurant de Tolplas, waar genieten nog heel gewoon is'



Kerstbuffet 2026 - 1e & 2e Kerstdag

Presentatie hoofdgerechten buffet

Vanaf 18:30 uur

Warme hoofdgerechten

Noorse zalm met Hollandaisesaus
Pasta met Argentijnse gamba's en romige pestosaus
Indische kipsaté met huisgemaakte satésaus
Coq au vin (gestoofde kip met spek en groenten)
Varkenshaasmedaillons met romige champignonsaus
Bourgondische schnitzel met spek, ui en champignons
Boeuf Bourquignon (stoofgerecht van rundvlees)
Quiche met geitenkaas en prei

-

Garnituren

Aardappelgratin Dauphinoise, romige aardappel, tijm, knoflook en gegratineerd met kaas
Pommes croquettes, aardappelkroketjes
Diverse pureesoorten met glaceerde boontjes, doperwten en wortelen
Witlof met roomsaus, ham en gegratineerd met kaas
Warme stoofpeerjes

-

Salades

Rauwkostsalade
Pastasalade
Waldorfsalade

~.~

'Restaurant de Tolplas, waar genieten nog heel gewoon is'



Kerstbuffet 2026 - 1e & 2e Kerstdag

Grootse presentatie dessertbuffet
Vanaf 20:00 uur

Kaas & Dessert
Diverse Europese kazen met notenbrood, vijgenchutney en Balsamico
Verse fruitsalade
Cherise flambé, warme kersen met vanille ijs en slagroom
Tiramisu & Bavarois
Parijse soezen gevuld met crème Suisse
Chocolademousse, amandelen en meringue
Omelet Siberiènne, ijstaart, vanille, aardbei en karamel
Diverse klein patisserie
IJsbar met diverse soorten schepijs, toppings en verse slagroom
Diverse feestelijke taarten
~.~

Einde
Ongeveer 20:30 uur
-
Prijs
59,95 per persoon
~.~

'Restaurant de Tolplas, waar genieten nog heel gewoon is'