



## Over ons kerstmenu

Oirschot, oktober 2024

Zeer gewaardeerde gast,

De kerstdagen komen er weer aan. Dit jaar geniet je in onze HOEVE van een kerstdiner op **eerste of tweede kerstdag**. Kerstavond vieren onze collega's kerstmis met familie en vrienden. *(uiteraard is dineren t/m zondag 22 december gewoon mogelijk in ons restaurant)*

Tijdens deze dagen maken we van het restaurant en de zaal één gezellige ruimte, uiteraard helemaal in kerstsfeer.

### RESERVEREN

Naar aanleiding van je reservering ontvang je deze kerstinfo. Heb je nog **niet gereserveerd**, doe dat dan eerst! (0499-571334) *De beschikbare plaatsen zijn minimaal*

Je kunt reserveren voor het 4- of 5- gangen kerstmenu voor beide kerstdagen. De aanvangstijd van de reservering bepaal je zelf voor beide dagen tussen 16:00 en 18:30 uur.

Reservering gemaakt, dan verzoeken we je om voor jullie gezelschap de keuze voor het kerstmenu door te geven via onze site. (dat kan vanaf 15 november) We hebben per gang steeds een keuze voor vlees, vis en vegetarisch. We serveren geen veganistische gerechten, dieetwensen en allergiën houden we in overleg uiteraard rekening mee.

[www.hoeve1827.nl/kerstkeuze](http://www.hoeve1827.nl/kerstkeuze)

Je krijgt dan een bevestiging van de keuze in je mailbox.

Heb je vragen dan kun je ons ook bellen 0499 57 13 34

We wensen iedereen fijne feestdagen en een fantastisch 2025

Jan, Marieke  
Team Hoeve 1827



---

*Voorgerecht (keuze uit)*

**Carpaccio**

Rundercarpaccio | salade | truffel | Parmezaan

**Tartaar van Zalm**

Gerookte zalm | limoen-koriander | perkamentbrood

**Tataki duo**

Tataki van rund & tonijn | soja | wasabi

**Vegetarisch**

'Carpaccio' van rode biet  
Salade | feta | balsamico | pittenmix

*Soepen (keuze uit)*

**Dubbel getrokken runderbouillon**

Groenten | vermicelli | rundvlees

**Italiaanse tomatensoep**

Van gegrilde tomaat | groenten | room | kip

**Bospaddestoelen | truffelsoep (vega)**

Look | paddenstoelen | champignon | truffel | room

*Tussengerecht (keuze uit)*

**Surf & Turf**

Lauwarme kalvslende | gamba | kreeftensaus

**Krokant gebakken kabeljauw**

Pasta | romige looksaus

**Pasteitje**

Ouderwets lekker | kalvslagout

(vegetarisch alternatief: ragout van paddestoelen)



*Hoofdgerecht (keuze uit)*

**Runderduo**

Diamanthaas | stoofpotje van rund | wintergroenten  
Rode portsaus

**Varkenshaasmedaillons**

Varkenshaas | gerookt spek  
Champignon- / truffelsaus

**Wildduo**

Hertenbiefstuk | wildpeper | wildgarnituur  
Rode portsaus

**Zalmfilet**

Zalmfilet van de smoker | Spiesje van gamba  
Schuim van Hollandaise

**Burrata (Vegetarisch)**

Orzo | tomaat | tegrilde groenten | rucola

*Dessert (keuze uit)*

**Grand dessert**

Met o.a. ijs | chocolademousse | monchou | panna cotta

**Kaas**

Kaasplank van 'de Ster'

**Koffie / thee**

Met likeur | bonbons

<b>3 gangen</b> (voor of soep   hoofd   na)	€	43,50
<b>4 gangen</b> (voor   soep   hoofd   na)	€	48,50
<b>5 gangen</b> (voor   soep   tussen   hoofd   na)	€	54,75



**HOEVE**  
**1827**

**KERSTMENU**

Voor onze jongste gasten (3-12 jaar) | *tot 3 jaar krijgen kinderen een bordje om mee te eten*

## KINDERMENU

Voorgerecht (keuze uit)

### Kipcocktail

Gerookte kip | mandarijn | ananas

### Dubbel getrokken runderbouillon

Groenten | vermicelli | rundvlees

### Italiaanse tomatensoep

Van gegrilde tomaat | groenten | pesto | room

### Carpaccio

Rundercarpaccio | salade | truffel | Parmezaan

Hoofdgerecht (Keuze uit)

### Kipsaté

Spiesjes | satésaus | kroepoek

### Kibbeling

Remoulade

### Schnitzeltje

Champignonsaus

### Frikandel, kroket of kipnuggets

Met koude sausjes

Dessert

### Kinderijsje

Met verrassing

3 gangen (Voor | hoofd | na)

€ 19,50

*Let op; tijdens de kerstdagen serveren we veel 4- en 5 gangenmenu's voor al onze gasten. Hou er rekening mee dat het diner 'avondvullend' is, ook voor de kinderen*