

# Luxe Kerst Dinerbuffet op 25 december

## Restaurant Vue des Montagnes

Culinair genieten van een oog- en tongstrelend Kerst Dinerbuffet in restaurant Vue des Montagnes! Het restaurant is op 1e Kerstdag sfeervol aangekleed en in Kerststijf gedecoreerd. Onze gastvrije medewerkers zorgen ervoor dat het u aan niets ontbreekt en een even gemotiveerd keukenteam tovert heerlijke gerechten op het buffet.

We verwachten u en uw gezelschap tussen 17.00 en 17.30 uur; u wordt verwelkomd met een heerlijke amuse en vervolgens lichten uw gastheren / gastvrouwen de gang van zaken verder toe.

Voor een menu impressie zie ommezijde - de avond zal een einde vinden rond 22.00 uur

### \* Prijzen

Dit grandioze Kerst Dinerbuffet bieden wij aan voor € 75,- per persoon, inclusief een uitgebreid drankenforfait bestaande uit onder andere een luxe aperitief, speciaal geselecteerde wijnen en tafelwaters. Uiteraard zijn frisdranken, sappen, bieren en koffie of thee ook inbegrepen.

Kinderen genieten mee voor de helft van de prijs.

### \* Reserveringen

Telefonisch via telefoonnummer 043 - 604.0652;  
Per mail: [info@vuedesmontagnes.nl](mailto:info@vuedesmontagnes.nl).

Uiteraard staan wij u ook graag persoonlijk te woord; hiervoor kunt u terecht bij de receptiebalie van het hotel 'Hamptshire Inn - Vue des Montagnes'.

Graag begroeten wij u tijdens de Kerstdagen!

PS: Uitgebreide informatie over ons Kerstprogramma kunt u teruglezen op onze speciale en uitgebreide website: [www.kerstmisinlimburg.nl](http://www.kerstmisinlimburg.nl)

# Luxe Kerst Dinerbuffet op 25 december

## Restaurant Vue des Montagnes

### \* Menu impressie

*Amuse van het huis*

~\*~

*Diverse tapenades en verse dinerbroodjes staan reeds op tafel*

~\*~

### Voorgerechtenbuffet, met zoals bijvoorbeeld:

*Paté van wildzwijn met uitjes Monegasque \* gerookte wildzwijnham \* zacht gegaarde kalkoenfilet met kerrie \* dun gesneden Coburger ham met Galia meloen \* carpaccio van het hert met winterse garnituren \* gepocheerde zalmfilet met zure room en limoen \* Noorse visschotel \* gevulde tomaatjes met krab salade \* bavaois van garnaal met fijne tuinkruiden \* salade Niçoise \* Griekse salade*

~\*~

### Soep als tussengerecht

*(vanaf het buffet kiest u uit twee heerlijke, vers bereide soepen):*

*Heldere runder boullion met fijne groentjes en verse tuinkruiden  
en/of Cappuccino van kreeft met crème fraîche en koriander*

~\*~

### Hoofdgerechtenbuffet, met zoals bijvoorbeeld:

*Tartiflette \* aardappelkroketjes \* hete bliksem*

*Zuurkool op Elzasser wijze \* Verse groentenmix*

*Kophaas \* malse kipfilet \* Merquez worstjes met spek*

*Zalm & tilapia filet \* kabeljauw en scampi 's*

*A la minute voor u versneden aan het buffet; ossenhaas en hertenfilet*

*Begeleid door Noilly Prat saus, Limburgse mosterd saus en rode wijn saus met sjalotjes*

~\*~

### Hartig & zoet tot besluit, met zoals bijvoorbeeld:

*Diverse kaassoorten, begeleid door stroop, roggebrood, druiven en nootjes*

*Heerlijke kadertaart \* twee soorten chocolade mousse \* crème brûlée*

*Ijsco met cornets \* salade van vers fruit \* diverse sausjes*

*Omelette Siberienne met warme kersen*

*`Spetterend gepresenteerd met vuurwerk en rookijs`*

*N.B. De definitieve samenstelling van het buffet van dit jaar zal in de eerste week van december bekend zijn (onder voorbehoud van wijzigingen).*

*Dit definitieve menu kunt u opvragen bij onze receptie en sturen wij u op uw verzoek graag kosteloos toe.*

Restaurant Vue des Montagnes | Wolfsdriesweg 7 | 6325 PM Berg & Terblijt  
043-6040652 | [info@vuedesmontagnes.nl](mailto:info@vuedesmontagnes.nl) | [www.vuedesmontagnes.nl](http://www.vuedesmontagnes.nl)