

KERST lekker thuis of komt u bij ons?

We hebben eerste en tweede kerstdag in De Kruidfabriek een mooi kerstdiner.

Voor thuis hebben we weer de kerstbox. Een heerlijk 4 gangenmenu, dat eenvoudige thuis is af te maken. U kunt de box bij De Kruidfabriek ophalen of bij u thuis laten bezorgen.

Kerstmenu Kruidfabriek 2023

Menu met vis en vlees 125 euro

5 gangen

Ceviche van baars

Bleekselderij – kaffir limoen

Wilde gamba

Witlof – bisque - gemberbier – yuzu

Risotto

Wintertruffel – schuim van Boeren Goudse oplegkaas – kwartelei

Hertenrugfilet

Rode biet – polenta - kruidnageljus

Tonkabonencremeux

ingemaakte kersen – espresso

Menu 95 euro

5 gangen

Pompoen

Van schil tot pit – harissa – kruidenchips

Knolselderij

Umeboshi – eekhoortjesbrood - gele ui – garam masala

Risotto

Wintertruffel – schuim van Boeren Goudse oplegkaas – kwartelei

Rode biet

Polenta – misosaus

Koolsla

Vadouvan – granaatappel

Tonkabonencremeux

ingemaakte kersen – espresso

RESERVEER

LUTE Kerstbox

Met een paar simpele handelingen zijn de gerechten thuis af te maken en je zet als een professionele chef een heerlijk 4 gangen menu op tafel.

Alles is voorbereid en met een handleiding is dit menu door iedereen (af) te maken. Peter heeft er ook nog een filmpje bijgemaakt, zodat je trucjes die de chefs in de keuken gebruiken kan afkijken. U kunt de box ophalen in De Kruidfabriek (Amstelveen) of bij u thuis laten bezorgen.

4 gangen menu 65 euro p.p.

Aardpeer tartaar (*1)

Gele curry crème – cornichon – tapioca kroepoek met zwarte knoflook

Knolfondant (*2)

Oesterzwamrendang – knolselderij-jus – garam masala

Rode biet uit Kraggenburg (*3)

Citruspolenta – misosaus

Tonkabonencremeux

Brownie -ingemaakte kersen – espresso marshmallow – Nepal pepermeringue

EXTRA bij te bestellen.

12,50 euro per gerecht

*1 Ceviche van baars

Bleekselderij – kaffir limoen

*2 Rundertataki

XO dressing

*3 Eendenbout (zonder bot)

met een lak van steranijs en sinaasappel -
crunch van wasabi, pinda en ui

BOX OPHALEN

BOX BEZORGEN