



Kerst is dé tijd van het jaar om samen te zijn en te genieten van heerlijk eten.
Wilt u geen stress hebben bij uzelf, of in de keuken? Met het Kerstmenu van Bij Erik
zet u in een handomdraai een super culinair diner op tafel.
Maak hier alvast uw bestelling voor de kerstdagen.

Menuprijs:

3-gangen € 32,50 p.p.

4-gangen € 39,50 p.p.



MICHELIN BIB GOURMAND SINDS NOVEMBER 2015 VOOR EEN PERFECTE PRIJS- KWALITEITSVERHOUDING



Bij Erik thuis!

bij u op tafel, een culinaire
en smakelijke Kerst
zonder kookstress!

Kerst special Beef Wellington

Gerechten:

Keuze
Aantal

- ☐ **3-gangen menu (entrée, hoofdgerecht, dessert)**
- ☐ **4-gangen menu (entrée, tussen-, hoofdgerecht, dessert)**

Entrée:

Lasagne van tonijn

Kruiden Filodeeg | Tonijn | Truffel mayonaise
(Supplement eendenlever € 5,00)

Tussengerecht:

Kreeft

Bisque van kreeft | Hollandse garnalen | Venkel | Knolselderij

Hoofdgerecht:

Sukade

Krokant gebakken Sukade | Rode Kool | Duxelle| Cèpes Schuim | Rode Wijn Jus
(Supplement eendenlever € 5,00)

Dessert:

Advocaat

Mousse van Advocaat | Witte Chocolate | Yoghurt Schuimpjes

Gerechten los te bestellen:

- | | | | | |
|--------------------------|------|---------------|------------|------------|
| ☐ | | Entrée | 'Tonijn' | 15,00 p.p. |
| ☐ | | Tussengerecht | 'Kreeft' | 15,00 p.p. |
| ☐ | | Hoofdgerecht | 'Sucade' | 19,00 p.p. |
| ☐ | | Dessert | 'Advocaat' | 9,50 p.p. |

- | | | | | |
|--------------------------|------|--|-----------------|-----|
| ☐ | | Beef Wellington | | |
| | | Ossenhaas Haricot Verts met Katenspek Truffeljus | voor 4 personen | 100 |
| | | | voor 6 personen | 150 |

**Kerst special
Beef Wellington**

Voor bij het menu:

- | | | | | |
|--------------------------|------|--|------------------|------|
| ☐ | | Brood van Menno | 8 stuks pistolet | 5,00 |
| ☐ | | Boter van Boerderij de Morgenstond 'Cum Laude' boter | 150 gram | 2,50 |
| ☐ | | Friandise 'snoepjes voor bij de koffie' | 5 items | 4,50 |

Los te bestellen:

- | | | | | |
|--------------------------|------|------------------------------|----------|-------|
| ☐ | | Truffel Mayonaise | 450 ml | 9,50 |
| ☐ | | Kerrie Mayonaise | 450 ml | 7,00 |
| ☐ | | Kaas Bitterballen 'Bij Erik' | 6 stuks | 5,00 |
| ☐ | | Wadden Ham (dun gesneden) | 100 gram | 4,25 |
| ☐ | | Kreeften Soep | 1 liter | 17,50 |
| ☐ | | Kalf Jus | 250 ml | 6,00 |
| ☐ | | Rode Wijn Jus | 250 ml | 7,50 |

Een echte 'Bij Erik' klassieker met kerst bij u thuis op het menu?

- | | | | |
|--------------------------|------|--|-------|
| ☐ | | Buikspek Langoustine Eendenlever Szechuanpeper | 15,00 |
| ☐ | | Eendenlever Zuurkool Krentenbrood Appel Jus | 15,00 |
| ☐ | | Kalfsgehakt Eendenlever Truffel Paddenstoelen | 15,00 |

Wijnen voor bij de gerechten:

Keuze
Aantal

Wijnen per fles:

Aperitief Wijn:

- | | | | |
|---|------|---|-------|
| ☐ | | 1. Bubb Crémant D'Alsace Pinot Blanc Elzas Frankrijk | 17,00 |
| Elegante, droge bubbels met een stevige mousse. In de neus tropisch, met ananas, passievrucht en banaan. Middellange afdronk met veel citrus. | | | |
| ☐ | | 2. Pol Roger Brut Chardonnay/Pinot Noir Champagne Frankrijk | 42,50 |
| Elegante mousse met subtiele smaak van mango, peer, witte bloesem en brioche gevolgd door een lange afdronk. | | | |

Entree Wijn:

- | | | | |
|--|------|--|-------|
| ☐ | | 1. Zinck Pinot Blanc 'Portrait' Elzas Frankrijk 2017 | 18,50 |
| Uitbundige geur, zwoel met gele appel. Een sappige wijn, zacht en droog. Een rijk mondgevoel voor een 'simpele' Pinot Blanc. | | | |
| ☐ | | 2. Château Pauqué Vieilles Vignes Riesling Grevenmacher Luxemburg 2015 | 35,00 |
| Complexe wijn met geroosterde tonen, bijna koffie-achtig. Lichte specerijen en een subtiele zuurgraad. | | | |

Tussengerecht Wijn:

- | | | | |
|--|------|---|-------|
| ☐ | | 1. Montagny Blanc Chardonnay Bourgogne Frankrijk 2015 | 30,00 |
| Stevige, volle en complexe wijn met tonen van getoast brood, geel fruit, honing en hazelnoten. | | | |

Hoofdgerecht Wijn:

- | | | | |
|---|------|--|-------|
| ☐ | | 1. Cantine Due Palme Salento Serre Susumaniello Apulië Italië 2016 | 18,50 |
| Kruidige, zwoele rode wijn. In de neus rijp fruit, pruimen en vanille. | | | |
| ☐ | | 2. Arom Pedra Forca Garnacha Cataluña Spanje 2016 | 22,50 |
| Sappige, complexe rode wijn. In de neus rijpe rode en zwarte bessen, viooltjes, leer en licht rokerig. Een lange afdronk met rijpe tannines en levendige zuren. | | | |

Dessert Wijn:

- | | | | |
|--|------|---|-------|
| ☐ | | 1. Moscatel Rotllan Moscatel Priorat Spanje | 22,50 |
| Versterkte dessertwijn met een aromatische neus van gedroogd fruit. Sinaasappel, honing, dadel, gedroogde abrikoos en marsepein. | | | |

Geselecteerd door sommelier Cindy Holt, bijpassende kelderwijnen voor bij het menu

- | | | | |
|--------------------------|------|--|-------|
| ☐ | | 1. Château Pauqué Sous La Roche-Rue 2015 Druivenras: riesling Grevenmacher, Luxemburg | 37,50 |
| ☐ | | 2. Pouilly-Fuissé Jean Loron Vieilles Vignes 2015 Druivenras: chardonnay Bourgogne, Frankrijk | 35,00 |
| ☐ | | 3. Visintini 2017 Druivenras: pinot grigio Friuli, Italië | 25,00 |
| ☐ | | 4. Château Pauqué Goldberg 2017 Druivenras: Riesling Grevenmacher, Luxemburg | 28,50 |
| ☐ | | 5. Salviano Orvieto Classico Superiore 2017 Druivenrassen: trebbiano chardonnay grechetto sauvignon blanc Umbrië, Italië | 25,00 |
| ☐ | | 6. Domaine De Trevallon Alpilles 2014 Druivenrassen: cabernet sauvignon syrah Rhône, Frankrijk | 52,50 |
| ☐ | | 7. Gírlan 2016 Druivenras: lagrein Alto Adige, Italië | 27,50 |
| ☐ | | 8. Bellmunt Mas D'en Gil 2015 Druivenrassen: garnacha carinena Cataluña, Spanje | 30,00 |
| ☐ | | 9. Vin D'une Oreille Domaine Sébastien David 2014 Druivenras: cabernet franc Loire, Frankrijk | 50,00 |

X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	
X	

Datum afhalen _____

Tijd afhalen _____

