

## Haal Het Witte Paard met de kerst in huis

### **Aangepaste en extra afhaaldagen rond de feestdagen!!!**

Dinsdag 22 December 16.00 t/m 20.00uur.

Woensdag 23 December 16.00 t/m 20.00uur

#### **U kerst bestelling ophalen**

Donderdag 24 December 11.00 t/m 15.00uur

Vrijdag 25 December 1<sup>e</sup> kerstdag 11.00 t/m 15.00uur

**Zaterdag 26 December 2<sup>e</sup> kerstdag gesloten**

Zondag 27 December 16.00 uur t/m 20.00uur

Maandag 28 December 16.00 uur t/m 20.00uur

Dinsdag 29 December 16.00 uur t/m 20.00uur

**Woensdag 30 December t/m Zaterdag 2 Januari gesloten.**

**Zondag 3 Januari 2021**

**weer geopend 16.00uur t/m 20.00uur.**

## Haal Het Witte Paard met de kerst in huis



### Borrelplanken

**Standaard:** hammetjes/ kaasjes/huis gemarineerde olijven/ stokbrood/sausjes  
Vanaf 2pers. € 10,00 p.p.

**Uitgebreid:** standaard/gemarineerde gamba's/ Sashimi zalm, tonijn/ steak tartaar/ huis gebrande pinda's  
Vanaf 2 pers. € 15,00 p.p.

**De Luxe:** uitgebreid/gerookte zalm/paling/ Pata Negra  
Vanaf 2 pers. € 20,00 p.p.

**Albaclara**  
€ 10,00  
Sauvignon  
Chili 2017

**Wilt u het geserveerd hebben op een houten borrelplank, bestel deze er dan bij.**

op=op Deze blijft natuurlijk van u

€ 7,50 2 pers. plank

€ 15,00 4 pers. Plank

Bakje olijven € 4,00

Bakje huis gebrande pinda's € 2,50

### Magnum

€25,00

Tomaresca  
Chardonny  
Italië  
1,5 ltr. 2017

### Voorgerechten € 12,50

**Sashimi:** tonijn/zalm/wakame/ wasabimayonaise

**Steak Tartaar:** klassiek garnituur/ eidooier/ crostini

**Bonbon:** gerookte zalm /Hollandse garnalen /hoeve ei/ crème fraise

### Carpaccio's

**Vitello Tonnato:** Black Angus muis/ tonijnmayonaise/ croutons/ pijnboompitten

**Ossenhaas:** Pijnboompitten/ Parmezaan/ mosterdsaus/ croutons

**Entrecote:** Rosé gegaard/ truffelmayonaise/ pijnboompitten/ croutons/ rucola

### Soepen € 7,50 2 pers

Bospaddenstoelen: romig /paddenstoelen

Wildbouillon: paddenstoelen

### Boschendal

Onze huiswijn

€ 12,50

Jean Garde  
Bosche Blanc  
Larnoy  
Larone

# Haal Het Witte Paard met de kerst in huis



## Hoofdgerechten

U.S.A. Black Angus Sukade € 17,50 p.p.  
Hutspot/eigenjus

Hazenpeper € 17,50 p.p.  
Rode kool/ spruiten/ puree/ stoofpeer

## Gourmet schalen

Zelfde kwaliteit vlees als van onze bekende BBQ Avonden  
Incl.: stokbrood/sausjes/ komkommersalade/tomatensalade/ aardappel rösti  
**€ 17,50 p.p.**

### Schaal 1:

Tournedos  
Bavette  
Black Angus Burger  
Texas hotdog  
Lamshaas  
Varkensoester

### Schaal 2

Entrecote  
Bavette  
Lamsrack  
Mäiskip burger  
Black Angus spies  
Katenhaas

## Uitgebreid met

### Vis

€ 7,50 p.p.  
Gamba's spies  
Tonijn  
Zalm

### Wild

€ 6,00 p.p.  
Hertenrug filet  
Wildzwijn worst

## Dessert

Arretjes cake € 7,50 350 gr  
Tiramisu € 7,50 400 gr  
Cheesecake € 7,50 400 gr  
Ijslollie € 2,00

## Magnum

€ 45,00  
Beronia Rioja  
Reserva Spanje  
1,5 Ltr 2013

**Norton**  
€ 15,00  
Malbec  
Reserva  
Argentinië

**Poggio al  
Cinghiale**  
€ 12,50  
Merlot,  
Sangiovese  
Italië 2018

U kunt de bestelling doorgeven tot donderdag 17 december.  
Telefonisch 074-3764055 of per mail [info@witte-paard.nl](mailto:info@witte-paard.nl)  
Ophalen 24 december en 1<sup>e</sup> kerstdag tussen 11.00 uur t/m 15.00 uur

Haal Het Witte Paard met de kerst in huis

*Neem op de valreep nog een lekkere passende fles  
wijn mee!!!*

**Magnum**

**€ 25,-** Tomaresca  
Chardonnay  
Italië  
1,5 Ltr 2017

**Albaclara,**

**€ 10,00**  
Sauginon Bl  
Chili 2017

**Norton**

**€ 15,00**  
Malbec Reserva  
Argentinië 2017

**Poggio al  
Cinghiale**

**€ 12,50**  
Merlot,  
Sangiovese  
Italië 2018

**Magnum**

**€ 45,00**  
Beronia Rioja  
Reserva Spanje  
1,5 Ltr 2013