

Gastro | Bistro XO Kerstmenu 2020

Kerst vieren we dit jaar gezellig thuis. Voor 24, 25 en 26 december hebben we een kerst-thuismenu voorbereid. Het menu bestaat uit 6 gangen met vooraf brood en drie amuses. Wij hebben alles voorbereid om het thuis zo makkelijk mogelijk af te maken. Er is uiteraard ook een vegetarische versie van dit menu. Het menu is uit te breiden met een extra kaasgang en een bijpassend wijnarrangement of één van onze huiswijnen.

BESTELLEN:

Bestellen kan tot 22 december via ons reserveringssysteem. Vermeld dan bij opmerkingen de complete bestelling of stuur een mail naar info@xo-groningen.nl

AFHALEN:

Op de besteldag van 15:00 – 17:30

BEZORGEN:

Liever niet de deur uit? We bezorgen in de stad Groningen.

We rekenen €5,- bezorgkosten per adres en we komen tussen 16:00-18:00.

PRIJZEN:

Bestellen van het menu kan vanaf 2 personen. Dit geldt zowel voor de normale als de vegetarische versie.

- 6-Gangen menu €57,50 pp
- Wijn €15,- per fles
- Extra gang kaas €7,50 pp
- Wijnarrangement + aperitief €30,- pp
- ALL INN €90,- pp

HUISWIJNEN:

Delianova Cannonau, Sardinië:

Een volle stevige wijn met een goede body en mooie tannines. Lekker bij gerookt vlees en rijpe kazen.

Delianova Vermentino, Sardinië:

De witte tegenhanger van de Cannonau. Licht strogele wijn. Vol, floraal met mooie zuren en een mooi bittertje van amandel in de afdronk. Lekker bij gegrilde vis.

Negroamaro, Italië:

Een heerlijke rode allemansvriend met kruidige tonen en zonovergoten fruit. Lichte afdronk, niet te zwaar.

The Stump Jump, Australië:

Een frisse witte blend van oa Riesling en Sauvignon Blanc met tonen van rijp fruit en citrus.

Gastro | Bistro XO Kerstmenu 2020

Brood met truffelboter

3 Amuses

zoete aardappel - waldorf - makreel

Carpaccio

hazelnoot - witte kool - mosterd - artisjok

Paté

cranberry - rode ui - groene kruiden - brioche

Buikspek

pompoen - venkel - zoetzuur - oosterse jus

Zalm

aardappel - hollandse garnaal - groene asperge - kervel - prei

Biefstuk

bloemkool - spruit - spek - hasselback - koffie

Caramel

dolce de leche - witte chocola - framboos - pistache

Gastro | Bistro XO Vegetarisch Kerstmenu 2020

Brood met truffelboter

3 Amuses

zoete aardappel - waldorf - tomaat

Carpaccio van knolraap

hazelnoot - witte kool - mosterd - artisjok

Notenkaas

cranberry - rode ui - groene kruiden - brioche

Knolselderij

pompoen - venkel - zoetzuur - oosterse saus

Truffelaardappel

aardappel - olijf - groene asperge - kervel - prei

Eryngii

bloemkool - spruit - tomaat - hasselback - koffie

Caramel

dolce de leche - witte chocola - framboos - pistache

Gastro | Bistro XO Kerstmenu 2020

Brood met truffelboter

Amuses:

Panna cotta van zoete aardappel en pinda, doperwt, pata negra en shiso

Waldorfsalade met gerookte eend, kaki en pistache

Schuim van gerookte makreel met appel en mierikswortel

1. Carpaccio van rund met hazelnootdressing, artisjok, witte kool en mosterd
2. Paté met gelei van cranberry, groene kruidensalade, rode ui en brioche
3. Langzaam gegaard en gelakt buikspek met pompoen, venkel en oosterse jus
4. Zalm en Hollandse garnalen met een soep van aardappel, groene asperge, prei, kervel en waterkers
5. Biefstuk met een crème van bloemkool, geroosterde bloemkool en spruitjes, aardappel, spek en jus de veau met koffie
6. Caramel shortcake met dulce de leche, witte chocolademousse, framboos en pecan

€57,50

Gastro | Bistro XO Vegetarisch Kerstmenu 2020

Brood met truffelboter

Amuses:

Panna cotta van zoete aardappel en pinda, doperwt, amandel en shiso

Waldorfsalade met Kernhem, kaki en pistache

Schuim van tomaat met appel en mierikswortel

1. Carpaccio van knolraap met hazelnootdressing, artisjok, witte kool en mosterd
2. Walnotenkaas met gelei van cranberry, groene kruidensalade, rode ui en brioche
3. Gepofte knolselderij met pompoen, venkel en oosterse saus
4. Truffelaardappel en olijf met een soep van aardappel, groene asperge, prei, kervel en waterkers
5. Eryngii met een crème van bloemkool, geroosterde bloemkool en spruitjes, aardappel, zongedroogde tomaat en koffiesaus
6. Caramel shortcake met dulce de leche, witte chocolademousse, framboos en pecan

€57,50

Uitbreidingen vanaf 2 personen te bestellen

Extra kaasgang:

Ovenkaas met peer, noten, frisse salade en Knol's koek

+€7,50 p.p.

Wijnarrangement:

Aperitief, 6x bijpassende wijn

+€30 p.p.

ALL-INN:

6 gangen Kerstmenu, extra kaasgang en wijnarrangement

€90,00 p.p.