



Gastro | Bistro XO Kerstmenu 2024

Voor 24, 25 en 26 december hebben we een kerst-thuismenu. Het menu bestaat uit 5 gangen met vooraf brood, drie amuses en lekkers bij de koffie. We hebben het meeste voorbereid om het zo makkelijk mogelijk thuis af te maken. Er is uiteraard ook een vegetarische versie van dit menu. Het menu is uit te breiden met een extra kaasgang, een extra voorgerecht en een bijpassend wijnarrangement of één van onze huiswijnen.

BESTELLEN:

Bestellen kan tot 19 december via ons mailadres info@xo-groningen.nl

AFHALEN:

Op de besteldag van 14:00 – 17:00

BEZORGEN:

Liever niet de deur uit? We bezorgen in de stad Groningen. We rekenen €5,- bezorgkosten per adres en we komen tussen 14:00-18:00.

PRIJZEN:

Bestellen van het menu kan vanaf 2 personen.

- 5-Gangen menu €57,50 pp
- Extra gang €7,50 pp
- Extra bijpassende wijn €4,50
- Wijnarrangement+aperitief €27,50 pp
- ALL INN €99,- pp
- Wijn €25,- per fles

HUISWIJNEN: €25 per fles

Dolianova Cannonau, Sardinië: (rood)
Een volle stevige wijn met een goede body en mooie tannines. Lekker bij gerookt vlees en rijpe kazen.

Dolianova Vermentino, Sardinië: (wit)

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.

Casseletti Primitivo, Italië: (rood)

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

Parcelles Sauvignon Blanc, Frankrijk:

Een frisse, elegante Sauvignon Blanc met tonen van citrus, steenfruit en mineralen.

XO



Gastro | Bistro

Gastro | Bistro XO Kerstmenu 2024

Brood met boter

3 Amuses

1. Ingelegde zalm met gerookte yoghurt, carpaccio van rettich, zoetzure komkommer, ponzu vinaigrette en aardappelpapier met groene kruiden
2. Aardappel-Preisoep met coquille en pata negra, groene asperge, tartaar van aardappel en bleekselderij, olie van lavas en bladerdeeg
3. Kabeljauw met geroosterde bloemkool, crème van bloemkool en knolselderij, taugé, gecarameliseerde walnoten, rozijn en kervel
4. Kalfsukade met lak en groene kruiden, crème van pastinaak, witte kool en spruitjes, hasselback aardappel, jdv met 5 spice en gedroogde incabes
5. Wentelteefjes met caramelmousse, stoofpeer, cranberrycompote en pecan

Lekkers voor bij de koffie!

€57,50

XO



Gastro | Bistro

Gastro | Bistro XO Vegetarisch Kerstmenu 2024

Brood met boter

3 Amuses

1. Geroosterde Wortel met gerookte yoghurt, carpaccio van rettich, zoetzure komkommer, ponzu vinaigrette en aardappelpapier met groene kruiden,
2. Aardappel-Preisoep met halloumi en soleil tomaat , groene asperge, tartaar van aardappel en bleekselderij, olie van lavas en bladerdeeg
3. Gepofte knolselderij met geroosterde bloemkool, crème van bloemkool en knolselderij, taugé, gecarameliseerde walnoten, rozijn en kervel
4. Paddestoel en Aubergine, crème van pastinaak, witte kool en spruitjes, hasselback aardappel, groentjus met 5 spice en gedroogde incabes
5. Wentelteefjes met caramelmousse, stoofpeer, cranberrycompote en pecan

Lekkers voor bij de koffie!

€57,50

XO



Gastro | Bistro

Uitbreidingen vanaf 2 personen te bestellen

Extra voorgerecht:

Paté met een gellie van Beerenauslese, groene kruidensla, ingelegde ui en geroosterd brioche

+€7,50 p.p. + bijpassende wijn **€4,50**

Extra kaasgang:

Ovenkaas met peer, noten en Knol's koek

+€7,50 p.p. + bijpassende wijn **€4,50**

Wijnarrangement:

1x aperitief en 5x bijpassende wijn

+€27,50 p.p.

ALL-INN:

5 gangen Kerstmenu met wijnarrangement en beide extra gangen met wijn

€99,00 p.p.