



Kerstdinerbuffet

Eerste Kerstdag
25 december 2026

De ontvangst voor het Kerstdinerbuffet is tussen 19:00 en 19:30 uur. De poort opent vanaf 18:40 uur.
U wordt ontvangen met een sprinkelende Kerstbubbel.

Een Kerstgroet uit de keuken:

Amuselepel | Aardappelmousse | Stukjes gerookte paling | Mierikswortel-dille crème
Timbaal | Gazpacho | Rode biet | Geitenkaasparels | Olijfolie | Gele paprika | Bosui | Zwarte peper

Voorgerechten

Vispalet:

Gerookte zalm | Gerookte makreel | Gerookte forel | Verse zalm | Rode en Noorse garnalen | Maatjes | Black Tiger
scampi's | Rivierkreeftstaartjes | Oesters | Sashimi van tonijn | Salade mûlée |
Komkommer-dillesalade | Zoetzure venkelsalade | Salade van Roma-tomaat en zoete ui | Wasabi | Kikkoman
| Cocktailsaus | Remouladesaus | Kerriesaus

Wildzwijnhaasje | Iberico ham | Geglaceerde kastanjes | Courgettes | Kleine salade | Bosbessenchutney

Gekonfijte eendenborst | Koud gerookte eendenborst | Romeinse sla | Knolselderijcrème | Bosvruchtenchutney |
Crumble van geroosterde hazelnoten | Sinaasappelgel

Cannelloni gevuld met paddenstoelen, gratineerd met Comté | Romige tartufatasaus | Zoetzure rode ui | Bieslook

Runderbouillon | Pompoen uit de oven | Cressonette | Ravioli met knolselderij en tartufata

Hoofdgerechten

Zeebaars | Risotto met spinazie en ricotta | Groene asperge | Rucola | Parmezaanse kaas

'Grain-fed' Black Angus Tournedos | Aardappelgratin met schorseneren | Pepersaus met gekonfijte chili | Stroganoffsaus

Hertenrugfilet | Hazenrugmedaillon | Hete bliksem met pastinaak | Preiselbeeren | Spruitjes | Rode kool |
Wildsaus met rode wijn en Grand Marnier

Nagerechten

8 Europese kazen | Vijgenjam en honing van landgoed de Rousch | Noten | Crackers | Zwart brood | Rozijnenbrood

Vanille ijs | Kersensaus | Chocoladesaus

Apfelstrudel | Vanille-chocoladesabayon

Mangobavarois | Frambozenbavarois

Crème brûlée | Passiefruit

Notenparfait | Vanillesaus met mokka

Koffie- en theebuffet | Baileys koffie | Bonbons

Dit Kerstdinerbuffet kost € 135,00 per persoon en is inclusief Kerstbubbel en tussen 19:00 en 23:00 uur serveren wij frisdrank,
bier van het vat, onderstaande wijnen, koffie en thee met bonbons.

Wit: Kallfelz, Rivaner – Mosel, Duitsland

Rood: Agustinos Reserva, Carmenère – Valle de Maipo, Chili

Voor onze kleine gasten (tot 10 jaar) serveren wij à € 32,50 per kind: Kipcocktail, fruitcocktail, tomatensoep, frikadel, kroket, knakworst,
schnitzel, frites, appelmoes, sausjes en het dessertbuffet. Dit is inclusief frisdrank.

Reserveren is noodzakelijk, tel.: 045 – 571 58 90 of email: info@derousch.nl o.v.v. 'Kerstdinerbuffet 25 december'.

Bij eventuele dieetwensen of in het geval van allergenen voorzien wij u graag van een passend alternatief. Maak dit a.u.b. kenbaar bij uw reservering.

ANNULEREN

Annuleren is kosteloos mogelijk tot 72 uur voor de dag van aankomst. Bij annulering na dit tijdstip of in geval van no show brengen wij 50% van de
reserveringswaarde in rekening. Voor het overige bedrag ontvangt u van ons een voucher. Wijzigingen of annuleringen dienen schriftelijk te worden
doorgegeven.

AANBETALING

Voor onze feestdagenactiviteiten vragen wij een aanbetaling van 100%. Uiterlijk 3 weken voorafgaand aan uw reservering ontvangt u van ons een e-mail
met een betaallink voor het totaalbedrag van uw reservering. Wij vragen u dit uiterlijk twee weken vóór uw reservering te voldoen.