

# **Kerstdiner 2015 Kerstdiner 2015 Kerstdiner 2015 Kerstdiner 2015 Kerstdiner 2015**

Geachte ouders,

Al ruim 70 jaar wordt er op de Hubertus & Berkhoff, in de maand december, een aantal dagen een spetterend Kerstdiner bereid en geserveerd. Dit jaar is het de **allereerste keer** dat wij het Kerstdiner bereiden en serveren op de nieuwe locatie van de Hubertus & Berkhoff.

In augustus zijn de Hubertus Vakschool en de Berkhoff gezamenlijk verder gegaan als een school voor Horeca, Bakkerij en Recreatie/Toerisme. Hiervoor betrekken we samen een gloednieuw en schitterend gebouw vlakbij het Rai station.

Op **dinsdag 15 en woensdag 16 december** bent u om 18.00 uur van harte welkom op de lekkerste school van Nederland. Geniet met familie en vrienden van de sfeervolle en feestelijke ambiance van Restaurant Delicieux. U wordt ontvangen met een feestelijk glas Prosecco! Vervolgens geniet u van een 6-gangen Kerstdiner incl. een amuse.

De kosten voor het 6-gangen kerstdiner bedragen € 28,50 p.p. Uiteraard is er de mogelijkheid om een passende wijnarrangement te bestellen. Dit kan voor € 15,00 pp, hiervoor ontvangt u 4 heerlijke glazen wijn.

Wij gaan uit van rond de honderd gasten per dag verdeeld over twee restaurants. Er worden grotere en kleinere tafels geplaatst. Het kan zijn dat u met een andere gasten aan een tafel zit.

Wilt u op dinsdag of woensdag aanwezig zijn bij dit exquise diner in het gloednieuwe Hubertus& Berkhoff restaurant, zorgt u er dan voor om vroegtijdig te reserveren.

**Reserveren:** Mevr. Martins, [m.martins@hubertusberkhoff.vova.nl](mailto:m.martins@hubertusberkhoff.vova.nl),  
**020-5797190.** Telefonisch reserveren kan van 08.30 uur tot 15.30 uur.

Tot ziens op een van de Kerstdiners.

Vriendelijke groeten namens alle  
vakmensen van de Hubertus &  
Berkhoff,

R. Versteeg, directeur  
Hubertus & Berkhoff  
Betuwestraat 29  
1079PR Amsterdam  
[www.hubertusberkhoff.nl](http://www.hubertusberkhoff.nl)

**Kerstmenu, zie bijlage!**

# Kerstmenu 2015



## **Amuse:**

Bonbon van pompoen, geitenkaas en katafideeg

\*\*\*

## **Zacht gegaarde eendenborst**

met Crème van pastinaak,, groene appel en sinaasappelvinaigrette

\*\*\*

## **Soepje van witlof**

met mousseline, uitgebakken Pancetta en blauwe kaas cracker

\*\*\*

## **Huis gerookte zalmfilet**

met aardappelkaantjes en wasabi saus

\*\*\*

## **Gebakken Parelhoenfilet**

gevuld met wilde spinazie, ricotta, Vadouvansausn en een garnituur van quinoa met granaatappel en kruiden en gegrilde peterseliewortel.

\*\*\*

## **Kerstdessert**

Dessert van onze meester patissiers