



## Kerst 2011

Nu Sinterklaas alweer een jaartje ouder is geworden en koud terug naar Spanje vertrokken, zie je dat de pepernoten worden opgeveegd, de chocolade letters in de kast worden gelegd en dat veel mensen alweer druk bezig zijn met kerstbomen. Tegenwoordig is Nederland vanaf 6 december alweer in de ban van het volgende feest.

In de Kastanjehof is het warm en knus met de lampjes van de kerstboom, de vrolijke kerstmuziek en het kaarslicht. Veel lampjes zowel binnen als buiten waar 12 kerstbomen het pand omringen. De donkere dagen van december staan ook dit jaar weer in het teken van het feest van het Licht. Veel van onze gasten hebben het zekere, voor het onzekere genomen en al geruime tijd geleden een tafel geboekt voor onze kerstbrunches en/of diners. Anderen



hebben de Sint afgewacht en zullen na het lezen van deze nieuwsbrief snel contact met ons opnemen om alsnog één van de laatste tafeltjes te bemachtigen. Omdat de kerstdagen zo snel volgeboekt worden hebben wij besloten om zaterdag 24 december, naast ons diner a la carte ook het kerstmenu te serveren.

### Kerst menu à € 67,50 per persoon

**Gesauteerde King crab met limoen,  
Noordzee krabsalade, gebakken rogvleugel  
en dressing van wortel en gember**



**Harderwijker eendenborst met maisflensje  
en saus van pruimen en Hoi-Sin**



**Zacht gegaarde tarbotfilet met crème van  
Cevenne ui en gelei van boerenkool en  
aardpeer, saus van Chardonnay azijn**



**Gebraden hertenrugfilet  
met mousseline van knolselderij,  
pistache, girolles en jus met chocolade**



**Krokant bladerdeeg met crottin du chavignol,  
bietengelei en Aceto Balsamico**



**Snowball van nougatparfait en passievrucht**

## Verslag van onze wildmarkt

Zondag 13 november jl. hebben wij de derde editie van onze wildmarkt gehouden. Mede dankzij onze trouwe leveranciers was dit een daverend succes. Het publiek werd getraakteerd op een geweldige herfstdag met een keur aan herfstartikelen. Tijdens deze markt werd er vele malen de vraag gesteld of onze essentials, voor de ingewijden beter bekend onder de noemer potjes, voor de kerst gebruikt konden worden. Mocht u besluiten om thuis zelf te gaan koken, dan kunt u bij ons ook terecht voor de basis ingrediënten. Deze alom geroemde potjes van de Kastanjehof zijn het geheim van menig top gerecht.

Gemaakt met pure ingrediënten, oprechte smaken, geperfectioneerde recepturen waar de Kastanjehof voor staat.

Jus de veau 0,5 l	€ 10,00
Wildjus 0,5 l	€ 12,50
Kreeftensoep 0,5 l	€ 12,50
Cantarelleensoep 0,5 l	€ 9,00
Terrine van duif en eendelever 100 gr	€ 10,00

U kunt dit ophalen op 24 december tussen 12.00 en 16.00 uur.



## Relaisweek

6 tot en met 12 februari 2012

Week van de streek

3 gangen menu

à € 32,50 per persoon

# Traditionele Nieuwjaarsstoest 2012

Een traditie is een gebruik of gewoonte die van de ene generatie op de andere wordt doorgegeven. De functie hiervan is het behouden van stabiliteit. Daarom hebben wij op zondag 8 januari 2012 onze Nieuwjaarsstoest. Vanaf 12 uur bent u van harte welkom om met ons het nieuwe jaar in te luiden onder het genot van een kookdemonstratie en een passend glas.

Na een turbulent jaar vinden wij het een eer u uit te nodigen voor dit evenement dat wij u geheel kosteloos aanbieden. Natuurlijk hebben wij volgens goed gebruik weer een pot voor het goede doel waarin u vrijwillig kunt

doneren dit doel wordt op de dag zelf bekend gemaakt. Aansluitend serveren wij een mooi 3 gangen menu à 27,50 per persoon.



## 31 januari 2012

H.M. Koningin Beatrix is jarig. Ze zal de respectabele leeftijd van 74 jaar bereiken en zo het oudste staatshoofd worden dat ons land gekend heeft sinds het bestaan van de monarchie met de Oranjes aan het hoofd. Precies 32 jaar geleden, op Beatrix haar 42<sup>ste</sup> verjaardag, maakte koningin Juliana bekend afstand te doen van de troon.

Om dit heugelijke feit te vieren serveren wij, als goede burens van Koningin Beatrix, een koninklijk menu, waarin haar favoriete ingrediënten en gerechten zijn opgenomen.

De kosten voor dit 4 gangen menu bedragen € 37,50 per persoon.



Wij wensen u fijne feestdagen!



Volg ons op  
Twitter en  
Facebook

## Cava Pere Ventura van elBulli

elBulli is een Catalaans restaurant dat wordt gezien als één van de beste restaurants ter wereld. Het restaurant werd oorspronkelijk gestart als een minigolf baan in 1961. In de loop der jaren heeft het restaurant zich met moleculair koken tot de top opgewerkt.

Afgelopen zomer sloot het zijn deuren met de bedoeling om als culinair onderzoekscentrum in 2014 weer open te gaan.

Jarenlang bezat elBulli het alleenrecht op het schenken van Pere Ventura Cava. Deze mousserende wijn uit Penedès heeft een subtiele balans tussen frisheid en complexiteit. Met een schat aan aroma's als citrus en wit fruit met delicate rijpe tonen van gist en honing. Het is een eer om als Restaurant met de grootste minigolfbaan van Europa in de achtertuin, u in december deze fantastische Cava te serveren in combinatie met een amuse in de stijl van Ferran Andrià, de eigenaar van elBulli.

