



Beste gasten,

Een heerlijk kerstmenu bij u thuis met de kwaliteit die u van ons gewend bent!

Omdat wij u dit jaar helaas niet kunnen ontvangen in ons restaurant, bieden wij u de mogelijkheid om, met een beetje hulp van ons, thuis een heerlijk kerstdiner op tafel te zetten.

Het kerstmenu is zo samengesteld en verpakt dat u thuis alles eenvoudig au bain-marie kunt opwarmen, er kan niks fout gaan.

De prijs voor het complete 3-gangen kerstmenu bedraagt €38,50 per persoon.

Bij het menu sluiten wij een keuzeformulier waarop u uw menukeuze kunt aangeven. Wij verzoeken u deze in te vullen en te retourneren via post of email.

Uw bestelling staat vast op het moment dat het bijgesloten keuzenformulier volledig ingevuld aan ons geretourneerd is. Dit kan tot 16 december.

Op 24 december tussen 15:00 uur en 18:00 uur kunt u uw kerstdiner ophalen in ons restaurant.

Wij wensen u alvast prettige kerstdagen en een fijne jaarwisseling toe!

Team restaurant Drie Cronen



Hofstraat 1
6017AK Thorn
0475-561219
driecronen@gmail.com

KERSTMENU 2020

VOORGERECHTEN

- Dubbel getrokken runderbouillon
- Romige bospaddenstoelensoep
De voorgerechten worden geserveerd met brood en huisgemaakte kruidenboter

HOOFDGERECHTEN

- Wildstoofpotje van hert en ree
Geserveerd met zuurkool, rode kool, spruitjes, stoofpeertje en aardappelpuree
- Zacht gegaarde sukade
Geserveerd met rode kool, groente mix en aardappelpuree
- Visstoofpotje
Geserveerd met groente mix en aardappelpuree

DESSERT

- Chocolade kerstdessert



Hofstraat 1
6017AK Thorn
0475-561219
driecronen@gmail.com

WIJNARRANGEMENT

WITTE WIJN

Zenato Pinot Grigio delle Venezie

Een licht strogele, helder fonkelende witte wijn van de druif Pinot Grigio, afkomstig uit wijngaarden rond het Italiaanse Gardameer. Zeer geschikt als aperitief en een voortreffelijk begeleider bij vis en wit vlees gerechten. Bouquet met delicate tonen van bloemetjes en fruit. Sappige, frisse smaak, elegant zacht en zuiver.

RODE WIJN

Zenato Valpolicella

Een heerlijk vlezig, sappige wijn. Mooie balans in zuren en andere smaakcomponenten. Aroma's van zwarte bessen en kruiden. Zachte tannines, rijpe, fluweelachtige afdronk. Mooi, typisch Italiaans rood van kleur. In de geur de kenmerkende elementen die van nature thuishoren in een mooie Valpolicella.

DESSERTWIJN

Erben Beerenauslese

Top dessertwijn uit de Duitse Pfalz. Een intense zoete wijn met een heldere strogele kleur. Deze Duitse wijn heeft verleidelijke geuren en smaken van honing, abrikoos en rijp geel fruit. Door de frisse zuren staat hij als een huis. De smaak is zoet en zacht, en lijkt wel oneindig.

De prijs voor het complete wijnarrangement (betreffende 3 flessen) bedraagt €39,50.

Per fles bedragen de wijnen €15,00.



Hofstraat 1
6017AK Thorn
0475-561219
driecronen@gmail.com

KEUZEFORMULIER

Naam

Telefoonnummer

E-mail

VOORGERECHTEN

Aantal:

Runderbouillon

Bospaddenstoelensoep

HOOFDGERECHTEN

Wildstoofpotje van hert en ree

Zacht gegaarde sukade

Visstoofpotje

DESSERT

Chocolade kerstdessert

WIJNARRANGEMENT

Compleet wijnarrangement

Witte wijn fles los

Rode wijn fles los

Dessertwijn fles los



Hofstraat 1
6017AK Thorn
0475-561219
driecronen@gmail.com

U dient uw keuze aan ons door te geven middels het keuzeformulier voor 16 december 2020 via email of per post. Op 24 december 2020 tussen 15:00 uur en 18:00 uur kunt u uw kerstdiner ophalen in ons restaurant.