

MERRY CHRISTMAS

Bij Molino draait Kerstmis om samen genieten, om het delen van mooie momenten en het proeven van het beste wat de feestdagen te bieden hebben.

We verwelkomen u graag met een feestelijk glas bubbels om de avond in stijl te beginnen. Daarna nodigen wij u uit om uw culinaire reis te starten bij onze rijkge vulde **coldbar** met Molino-klassiekers en sushi specials, elk met een feestelijke kersttwist om uw smaakpapillen te verrassen.

Het **hoofdgerecht** en **dessert** worden vervolgens met zorg aan tafel geserveerd, zodat u in alle rust kunt genieten van goed gezelschap, warmte en de smaken van deze bijzondere tijd.

*Het drankarrangement bestaat uit bier van de tap, alcoholvrij bier, fris, koffie/thee en onze zorgvuldig geselecteerde huiswijnen.

Molino Christmas Experience €65 p.p.

Molino Christmas Royale €89,50 p.p.
(inclusief 3 uur onbeperkt drank)

Kinderen

0–3 jaar: gratis

4–11 jaar: €42,50

*Deel je Molino Momenten met ons
@molinodrachten*

MOLINO

MENU

Cold Bar

Een feestelijke start van de avond: stel uw eigen voorgerecht samen met een selectie van verfijnde koude gerechten en sushi specials met een feestelijke kersttwist.

Luxe broodassortiment met huisgemaakte dips
Wildpaté met paddenstoelen en cranberrycompote
Fijne hammetjes en ambachtelijke charcuterie
Kaasplateau van de kaaswagen met bijpassende garnituren
Frisse tomaten-komkommersalade met notenpesto
Malse kalkoen met rode ui en truffelcrème
Geitenkaas-lolly met rode biet en bieslook
Tartaar van ossenworst met eidooier, radijs en rode biet
Geschroeide zalm en paling met groene kruiden en komkommer

Sushi Specials

Nigiri van geschroeide zalm met sesam en bietenmayonaise
Twisted rolls: zalm / spicy tuna / surf & turf / dragon
Beef tataki met soja en limoen
Uramaki: zalm / garnaal / kip
Diverse maki's

Tussengerecht

Maak uw keuze uit verfijnde gerechten, zorgvuldig bereid met seizoensproducten:

- Gevulde portobello met romige ricotta, geroosterde noten, rucola en balsamico *(vegetarisch)*
- Gebakken coquille met bloemkoolcrème en beurre blanc
- Langzaam gegaarde sukade met aardappelmousseline, zuurkool en rijke jus

Hoofdgerecht

Vervolg uw diner met een hoofdgerecht naar keuze, geserveerd met bijpassende garnituren:

- Quiche Caprese met tomaat, mozzarella, ui en luchtig paprikaschuim *(vegetarisch)*
- Sliptong met gegrilde citroen en huisgemaakte remouladesaus
- Ossenhaas met paddenstoelen, zoete aardappel en sjalottenjus

Dessert

Tot slot een feestelijk nagerecht om de avond in stijl af te ronden:
Stoofpeer met vanille, pure chocolade en kaneelroomijs

