

VRIJDAG
24 december
2021

Vanaf 20.00uur
onder voorbehoud van
COVID-19 maatregelen

ENTREE GRATIS

CHRISTMAS PARTY

MET DIVERSE
NEDERLANDSTALIGE ARTIESTEN
VOLG ONZE SOCIALS

Café Ome Ko - Herengracht 71 - Muiden
info@omekomuiden.nl

KERSTMIS

2021



KERSTMENU

Muiden, 17 november 2021

Geachte gast(e),

Traditiegetrouw is Café Ome Ko geopend op kerstavond voor a-la-carte en aansluitend een kerstparty. Op 2^e kerstdag serveren wij een 5-gangen kerstdiner. Helaas ging Kerst 2020 door de Covid-19 maatregelen niet door. Ook dit jaar hangt alles aan een zijden draadje. Toch proberen wij u een mogelijkheid te bieden om de kerstdagen bij en met ons te vieren. Daarom hebben wij gekozen voor een indicatie van variabele tijden op basis van de huidige maatregelen en de normale situatie. Natuurlijk kunt u te allen tijde gratis annuleren mochten er extra maatregelen komen.

Kerstparty

Aansluiten op ons diner is er vanaf 20.00uur een kerstparty met diverse Nederlandstalige artiesten. Verdere informatie hierover kunt u volgen op onze website en socials.

Wij hopen u op een van de kerstdagen te mogen begroeten en samen gezien de omstandigheden er toch een leuke kerst van te maken.

Kerstavond

A-la-carte vanaf 16.30uur tot 20.00uur

Kerstparty vanaf 20.00uur (normale omstandigheden)

2^e Kerstdag

Kerstdiner vanaf 16:00 tot 20.00uur (huidige maatregelen)

Kerstdiner vanaf 17:30 tot 00.00uur (normale omstandigheden)

Kerstmenu

Broodplankje met hummus, rillette van gerookte makreel en bospaddenstoelenbitterbal



Duo van tonijntartaar, in sesam geroosterde sashimi en gamba in tempura met sojagelei
of

Carpaccio van hert, eendenlever, kruidensla, pijnboompitten, Pecorino en truffelmayonaise
of

Salade van Meibloem geitenkaas, muscaatdruiven, artisjokken, pijnboompitten, gepofte cherrytomaat, geitenkaaskroketjes en honing-kruidenvinaigrette



Velouté van pompoen met serehschuim
of

Spring rolls van wilde eend en Oosterse groenten op zoetzure salade met Hoisinsaus
of

Lauwwarm gerookte zalm op wok spinazie, lente-ui en shiitake met een mierikswortelcrème



Entrecote 'Charolais' op rucolamousseline, flageolets en cantharellen met truffelsaus
of

Lasagne van portobello, mozzarella, zongedroogde tomaatjes, courgette en bechamel-kaassaus met een salade van mozzarella, tomaat, rucola en pesto
of

Tarbotfilet en Coquille op zeekraal, asperge en knolmousselinemet een Champagne beurre blanc



Scroppino van citroenijs, vodka en prosecco met een sticky toffee-karameltaartje

€ 49,75 p.p.