



*Thuis
Kerstmenu*



La Collina

Wijnen

Prosecco frizzante Casabianca Chardonnay, Veneto

Frisse smaak, appel en bloemen, mooie zuren en sap, lekkere bitters, met een bruisende afdronk. Verkozen tot beste Prosecco van Nederland 2007 & 2008.

Duca del poggio Verduzzo, Venetië

Frisse zuivere geur, mooi stro geel en een aangename droge volle smaak.

Canonico negroamaro, Apulië

Rode wijn met veel structuur, kruidigheden, eiken en rijp fruit in het aroma. De smaak is volmondig en zwoel, de afdronk krachtig en stevig.

Limoncello

Lekker citroen likeur uit Sorrento, lekker voor na de maaltijd

Tapenade

Zongedroogde tomaten tapenade
Bospaddenstoelen tapenade
Truffel-ei tapenade
Huisgemaakte pesto
Huisgemaakte rucola walnoten pesto
Olijven trecolore tapenade
Oude kaas tapenade
Crème kaas vijgen-port
Kruidenkaas met bieslook

Insalata (salades)

Waldorffsalade met gerookte kipfilet, walnoten en een lekker fris appeltje

Groene salade met zalm en gamba's en een heerlijke zontomatendressing

Aspergesalade met geitenkaas, zontomaat, walnoten en een honingdressing

Gegrilde groentesalade van paprika, aubergine en courgette met verse paddenstoelen en een basilicumdressing

Tapasschaal

Met lekkernijen als olijven, peppersweets, cipollini, dadels, zontomaatjes en lekkere Italiaanse salami en ham soorten.

Uw Kerstdiner van La Collina

Amuse

Amuse bakje van porselein gevuld met een krabtaartje van zontomaat en krabvlees

Amuse bakje van porselein gevuld met een mousse van gerookte zalm en een Prosecco gelei

Amuse bakje van porselein gevuld met een aspergetartaar, Parmaham en rode basilicum

1^{pr}imi (voorgerechten)

Carpaccio van zwaardvis met Parmezaan, rucola, pijnboompitjes en een roomdressing

Vitello tonnato, mooie rosé kalfsfricandeau met een tonijnsaus en kappertjes

Lichtgebonden soep met zalm, spinazie verse dille en zalm eitjes

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, pijnboompitjes, zontomaatjes en een heerlijke dressing

Portabello gevuld met een paddenstoelenfarce en Toscaanse kruiden

Verdure

(bijgerechten groenten)

Risotto met cantharellen en porcini

Aardappeltruffeltaartje, geserveerd in een ovenschaaltje

Roseval aardappels met rode ui, pancetta en rozemarijn, geserveerd in een ovenschaaltje

Grote pasta schelpen gevuld met spinazie, pijnboompitjes en pecorino kaas in een zontomatensaus

Groentepakketje van verschillende vers gestoomde groente omwikkeld met andijvieblad

Ovenschaaltje van gegrilde courgette en Italiaanse kruiden, geserveerd in een ovenschaaltje

Ovenschaaltje van gegrilde aubergine, gezeefde tomaat, mozzarella, basilicum en Parmezaanse kaas, geserveerd in een ovenschaaltje

Quiche van rode ui, tomaat, oregano en cantharellen

1^{secondi} (hoofdgerechten)

Hertenstoofschotel met paddenstoelen en cranberries

Kalfsrollade in een lekkere truffelsaus (vlees is voor u in plakjes gesneden)

Wildzwijnhaasje met cantharellen in een wildsaus

Toscaans gekruide parelhoen met een heerlijke calvadossaus en stukjes appel

Tilapiafilet gevuld met een asperge, spinazie en zontomaat met een frisse Proseccosaus

Kalkoenbiefstuk in een heerlijke zoetige cranberrysaus

Lamsrollade in een rozemarijn-wittewijnsaus (vlees is voor u in plakjes gesneden)

Eendenborst met gekonfijte vijgen en een citrussaus

U kunt de hoofdgerechten begeleiden met verse pasta, (serveer het vlees en de saus over de pasta!)

Dolci (desserts)

Huisgemaakte tiramisu "originale"

Pannacotta met een gekonfijte vruchtencompôte

Huisgemaakte limoncello tiramisu

Crème brulée bavaois met een frangelicosaus

Taarten (10-12 personen)
Citroen taart
Chocolade-amarene taart
Tiramisu taart

Hapjes Oud en Nieuw

Huisgemaakte rundergehakt balletjes
in een tomaat-oreganosaus

Groene asperge omwikkeld met Parmaham

Crêpe rolletje met krab

Crêpe rolletje met gerookte zalm en kruidenkaas

Crêpe rolletje met groene asperge
en Parmezaanse kaas

Crêpe rolletje carpaccio met rucola

Groente quiche

Quiche met pancetta, ui en champignons

Hapje met gorgonzola en portgelei

Hapje met een heerlijke mousse van gerookte zalm

Salami cornetje gevuld met kruiden-roomkaas

Tapasschaal

Met lekkernijen als olijven, peppersweets,
cipollini, dadels, zontomaatjes en
lekkere Italiaanse salami en ham soorten.

Uw bestelling voor het Kerst Thuisdiner kunt u tot **uiterlijk zaterdag 17 december** bij ons in de winkel inleveren.

Uw bestelling voor Oud en Nieuw kunt u tot **uiterlijk dinsdag 27 december** bij ons inleveren. Op 24 december en 31 december zal er ook van de kerstgerechten en hapjes een assortiment in de counter staan welke u ter plekke kunt uitkiezen en meenemen.

Ophalen kerstbestelling:

Uw kerstdiner staat zaterdag 24 december voor u klaar, deze kunt u tussen 14.00 uur en 17.00 uur bij ons in de winkel komen ophalen. Bijgesloten treft u ook de bereidingswijze van de gerechten aan. De kerstdagen zelf zijn wij gesloten.

Ophalen Oud en Nieuw bestelling:

Op Oudejaarsdag zijn wij van 10.00 uur tot 17.00 uur geopend. U kunt uw bestellingen tussen 10.00 uur en 17.00 uur bij ons in de winkel ophalen. Op Nieuwjaarsdag zijn wij gesloten.

La Collina
Voorheuvel 73
3701 JD Zeist
030 6919981
info@lacollina.nl

**La Collina**
Trattoria