



KERST

Sluit het jaar feestelijk af!

Wilt u de feestdagen alvast in stijl inluiden met uw medewerkers, familie of vrienden?

Bij De Mol bent u van harte welkom! Naast onze vertrouwde buffetten en diners serveren wij in de dagen vóór kerst een speciaal feestelijk kerstbuffet.

Dit kunt u bij ons reserveren, maar wij verzorgen het met evenveel plezier bij u op locatie. Zo geniet u samen van een smakvolle en sfeervolle afsluiting van het jaar!



Restaurant Zalen De Mol

Heinoseweg 32
8026 PD Zwolle
0529 401 332
www.demol.org
info@demol.org



Het Kerstbuffet

Salades en koude gerechten

- Ambachtelijke huzarensalade
- Kipkerriesalade met gerookte kip en ananas
- Huisgemaakte vissalade
- Visplateau met gerookte zalm, makreel, gerookte forel en garnalen
- Gerookte ham geserveerd met diverse meloensoorten
- Capresesalade met mozzarella, tomaat en basilicum
- Groene salade met feta, olijven, rode ui en zongedroogde tomaatjes
- Trio van paté met wildzwijnsham, gerookte eend en cranberry compote
- Appelcompote
- Vers brood van de Echte Bakker met kruidenboter en onze huisgemaakte broodsaus

Warme gerechten

- Kalkoentournedos met pepersaus
- Biefstukpuntjes met rode wijnsaus
- Varkensrollade met cranberry saus
- Kip-curry stoofpotje met rijst
- Zalm en knoflookgamba's in mosterd-dillesaus
- Roseval aardappeltjes met vergeten groente uit de oven
- Aardappeltjes bonne femme
- Stoofpeertjes

Verkrijgbaar vanaf 20 personen - Het Kerstbuffet bij De Mol | 32.50 p.p - Het Kerstbuffet op locatie | 34.50 p.p.

Voor een meerprijs van 2.50 euro per persoon brengen wij borden en bestek mee en nemen wij de vuile vaat weer mee retour.

Kerstdiner

Geniet van een smakelijk 4-gangen kerstmenu, vers bereid door onze keukenbrigade

Proeverij De Mol: een kleine rundercarpaccio, een kleine garnalencocktail en een bruschetta caprese

Geserveerd met brood, kruidenboter en broodsaus



Huisgemaakte bospaddenstoelensoep
met er naast een crostini met oude kaas



Duo van wild: wildzwijn en hert met een
rode wijn - cranberriesaus

Geserveerd met twee soorten aardappelgarnituur, warme groenten en rauwkostsalade



Grand dessert: laat u verrassen door onze keukenbrigade! Zij maken voor iedere gast een bord met hierop diverse kleine nagerechtjes.

46.00 p.p. - vanaf 10 tot 25 personen*

**Alleen te reserveren bij De Mol, niet op locatie*

Te reserveren van maandag tot en met vrijdag.

Stamppotten

Onze stamppotbuffetten zijn verkrijgbaar van november tot en met februari.

Stamppotbuffet ①

Vanaf 20 personen | 24.00 p.p.

Stamppotten

- Boerenkool
- Hutspot
- Zuurkool

Vlees

- Rookworst
- Stoofvlees
- Gehaktballetjes
- Kiprollade

Garnituren

- Uitgebakken spekjes
- Jus
- Mosterd
- Zilveruitjes
- Augurk
- Appelcompote

Stamppotbuffet ②

Vanaf 20 personen | 29.00 p.p.

Stamppotten

- Boerenkool
- Hete bliksem
- Zuurkool met cranberries en rucola
- Rode biet met brie

Vlees

- Rookworst
- Stoofvlees
- Varkensprocureur
- Kiprollade
- Speklapjes

Garnituren

- Uitgebakken spekjes
- Jus
- Mosterd
- Zilveruitjes
- Augurk
- Appelcompote
- Stoofpeertjes





Praktische informatie

Alle genoemde prijzen in deze brochure zijn per persoon, tenzij anders vermeld, en inclusief BTW.

Heeft u vragen, wilt u reserveren of bent u benieuwd naar wat er allemaal mogelijk is bij De Mol? Neem dan gerust contact met ons op, wij staan u graag persoonlijk te woord.

Wij plannen graag een afspraak met u in, zodat wij in alle rust uw wensen kunnen bespreken.

Samen met ons team zorgen wij ervoor dat uw kerstfeest tot in de puntjes verzorgd is en een het een onvergetelijk succes wordt!

De kerstdagen zelf zijn wij gesloten.

Team De Mol

Heinoseweg 32
8026 PD Zwolle
0529 401 332
www.demol.org
info@demol.org

