



Over ons kerstmenu

Oirschot, oktober 2026

Zeer gewaardeerde gast,

De kerstdagen komen er weer aan. Dit jaar geniet je in onze HOEVE van een kerstdiner op eerste of tweede kerstdag. Kerstavond vieren onze collega's kerstmis met familie en vrienden.

(uiteraard is dineren t/m zondag 20 december gewoon mogelijk in ons restaurant).

Tijdens deze dagen maken we van het restaurant en de zaal één gezellige ruimte, uiteraard helemaal in kerstsfeer.

RESERVEREN

Naar aanleiding van je reservering ontvang je deze kerstinfo. Heb je nog niet gereserveerd, doe dat dan eerst! (0499-571334). De beschikbare plaatsen zijn minimaal.

Je kunt reserveren voor het 3- of 4-gangen kerstmenu voor beide kerstdagen. De aanvangstijd van de reservering bepaal je zelf:

- 1e kerstdag middag 14:00 uur
- 1e kerstdag avond 19:00 uur
- 2e kerstdag *aanvang tussen* 16:00 en 19:00 uur (1 shift)

Reservering gemaakt? Dan verzoeken we je om voor jullie gezelschap de keuze voor het kerstmenu door te geven via onze site (dat kan vanaf 15 november). We hebben per gang steeds een keuze voor vlees, vis en vegetarisch. We serveren geen veganistische gerechten, dieetwensen en allergieën houden we in overleg uiteraard rekening mee.

www.hoeve1827.nl/kerstkeuze

Je krijgt dan een bevestiging van de keuze in je mailbox.

Heb je vragen dan kun je ons ook bellen: 0499 57 13 34

We wensen iedereen fijne feestdagen en een fantastisch 2027!

Jan van Gestel
Team Hoeve 1827



VOORGERECHTEN (keuze uit)

Carpaccio

Salade | Truffelmayonaise | Parmezaan | Spekjes | Pittenmix | Zongedroogde tomaat

Trio van vis

Gerookte zalm | Paling op brioche |
Garnalen 'in een krokant jasje'

Pasteitje met kipragout

Lekker klassiek! | Rijk gevuld | Vega mogelijk

Carpaccio van rode biet (vega)

Salade | Feta | Balsamico | Pittenmix

HOOFDGERECHTEN (keuze uit)

Runderduo

Diamanthaas | Huisgemaakt kroketje van sucade | Groenten | Rode portsaus

Vleesduo

Varkenshaasmedaillons omwikkeld met spek | Pulled pork | Champignon-truffelsaus | Groenten

Wildduo

hertenbiefstuk | wildstoofpotje | wildgarnituur | rode portsaus

Huisgerookte zalm

Garnalen in tempura | Knolselderijcrème | Groene asperge |
Haricot vert | Hollandaiseschuim

Vegetarisch duo

Gevulde portobello met spinazie, ricotta en Parmezaan |
Truffelkroket | Romige aardappelpuree | Truffeljus

Prijzen

- | | |
|--|--------------|
| - 3-gangenmenu (voor – hoofd – na): | € 52,50 p.p. |
| - 3-gangenmenu (soep – hoofd – na): | € 47,50 p.p. |
| - 4-gangenmenu (voor – soep – hoofd – na): | € 59,50 p.p. |

SOEPEN (keuze uit)

Italiaanse tomatensoep

Kip | vermicelli | groenten | pesto | room

Dubbel getrokken runderbouillon

rundvlees | groenten | vermicelli | soepballetjes

Romige selderijsoep (vega)

Van 3 soorten selderij | Room | Krokante ui

NAGERECHT (keuze uit)

Grand dessert

feestelijke zoetigheden | Chef's keuze!

Kaasplateau

selectie van fijne kazen | Kletzenbrood | stroop

Koffie of thee luxe

met firandises | bonbon | likeur | lekkernijen



KINDERMENU KERST 2026

VOORGERECHTEN (keuze uit)

Kipcocktail

gerookte kip | mandarijn | ananas

Dubbel getrokken runderbouillon

groenten | vermicelli | rundvlees

Italiaanse tomatensoep

gegrilde tomaat | groenten | pesto | room

Carpaccio

Salade | Truffelmayonaise | Parmezaan | Spekjes | Pittenmix | Zongedroogde tomaat

HOOFDGERECHTEN (keuze uit)

Kipsaté

spiesjes | satésaus | kroepoek

Kibbeling

remoulade

Schnitzeltje

champignonsaus

Frikandel, kroket of kipnuggets |

met koude sausjes

DESSERT

Kinderijsje met verrassing

Prijs

Kindermenu 3 gangen: € 21,00 p.p.