

Hotel Molenbos

FEESTDAGEN 2019



De Krim Texel



Vier de feestdagen bij Hotel Molenbos!

In winterse sferen kunt u heerlijk culinair genieten bij Hotel Molenbos. Onze koks hebben speciaal voor u smakelijke menu's samengesteld waar u gezellig met z'n tweeën of met het hele gezin van kunt smullen. Geen kerststress in de supermarkt en bij het koken maar lekker aanschuiven en tijd hebben voor elkaar. Zo horen de feestdagen te zijn!

Uw reservering kunt u snel en eenvoudig doorgeven via het online reserveringsformulier. Heeft u vragen? Neem gerust contact op!

Het team van Hotel Molenbos wenst u hele fijne feestdagen!

Al 50 jaar Hart voor Texel.

1e & 2e Kerstdag: Kerstmenu à la carte

Tijdens de eerste en tweede kerstdag is onze menukaart extra feestelijk samengesteld. U heeft keuze uit één, twee of drie gangen waarbij het gerecht van de dag een echte kerstspecial is. Schuif aan in ons restaurant en geniet van heerlijke gerechten.



- MENU -

Starters

✓ Pompoensoep met een scheutje room en tamme kastanjes € 6,-

🌿 Carpaccio van hert met geroosterde pijnboompitten, Grana Padano en truffelmayonaise € 9,-

Starter van de dag - dagelijks wisselend voorgerecht € Dagprijs

✓ Krokante brie - warme brie in krokant jasje, geserveerd met Mesclunsla € 8,-

Duo uit de zee - huisgemaakte garnalenkroket en krachtige bisque van Noordzeekreeft € 8,-

- Onze voorgerechten serveren wij met brood -

Hoofdgerechten

Runderstoofpotje met saus van Texels bokbier, kruidkoek, laurier en kruidnagel € 21,-

🌿 Wildzwijnhaasjes met saus van eekhoorntjesbrood € 22,-

🌿 Gekonfijte eendenbout met chutney van sinaasappel en rozemarijn € 21,-

🌿 Hoofdgerecht van de dag - wisselend hoofdgerecht van de dag € Dagprijs

🌿 Kabeljauwfilet met gepofte tomaten en beurre blanc € 21,-

Rouleau van heilbot en zalm met saffraansaus € 22,-

✓ Vegetarische quiche geserveerd met groene salade € 18,-

- Onze hoofdgerechten serveren wij met bijpassend garnituur -

Vervolg op de volgende pagina >

✓ Vegetarisch of vegetarische variant mogelijk



Deze gerechten zijn glutenvrij te bestellen. Gerechten worden echter niet in een glutenvrije omgeving bereid. Wij kunnen derhalve niet garanderen dat ze geen sporen van gluten bevatten.



1e & 2e Kerstdag: Kerstmenu à la carte

- MENU -

Nagerechten

Tiramisu van de Novalishoeve met een glaasje ijskoude limoncello € 7,-

Wafel met warme kersen, uiteraard met vanille-ijs en echte slagroom € 7,-

Winterse ijscoupe - 3 bollen ijs van het seizoen, met slagroom € 7,-

Appeltaart van Novalishoeve met bol vanille ijs, slagroom en koffie, thee of cappuccino € 7,-

Texels kaasplankje - proeverij van 3 soorten Texelse kaas van Wezenspyk € 7,-

Voor erbij...

Limoncello frisse, huisgemaakte Italiaanse citroenlikeur, ijskoud geserveerd € 5,-

Warme verwennerij

Texelse bonbons - vier bonbons van "De Texelse Chocolaterie" met koffie, thee of cappuccino € 7,50

Verse muntthee € 3,50

Koffie met slagroom en... € 6,50

...een scheutje: Tia Maria, Texelstroompje, Licor 43, Jutter, Amaretto, DOM Benedictine, Jameson Whiskey of Grand Marnier

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum: woensdag 25 & donderdag 26 december
Tijd: 18:00 - 20:00 uur
Locatie: Restaurant Hotel Molenbos

Prijs per persoon: zoals vermeld op de kaart

Reserveren: wij adviseren u vooraf te reserveren
[via het online reserveringsformulier](#)

Vragen of contact: sales@krim.nl - 0222 390 118

Oudejaarsavond: Oudejaarsbuffet

Beleef een heerlijke oudejaarsavond waarbij u niets anders hoeft te doen dan genieten. Sfeervol en gezellig tafelen in het restaurant waar een uitgebreid buffet van gerechten wordt geserveerd. Haal herinneringen uit 2019 op en blik alvast vooruit op het nieuwe jaar. Om 0:00 uur proosten we op 2020 met champagne en oliebollen.



- MENU -

Op oudejaarsavond serveren we per tafel een mooie plank vol kleine voorgerechtjes en hapjes om te delen (Shared starter).

Hierna serveren we als hoofdgerecht o.a. runderstoofpot met Texels bockbier, rouleau van heilbot & zalm en zeevruchten & gamba's in buffetvorm.

Als nagerecht serveren we een Grand Dessert vol huisgemaakte nagerechten aan tafel.

We vervolgen de avond vanaf 22.00 uur in de lounge van het hotel waar uiteraard oliebollen en appelflappen klaar staan.

Om 00.00 uur ontkurken we een fles heerlijke Champagne om te proosten op 2020!

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum: dinsdag 31 december
Tijd: 18:00 - 18:30 uur
Locatie: Restaurant Hotel Molenbos

Prijs per persoon: € 37,50

Reserveren: wij adviseren u vooraf te reserveren
[via het online reserveringsformulier](#)

Vragen of contact: sales@krim.nl - 0222 390 118

Vakantiepark De Krim

FEESTDAGEN 2019



De Krim Texel



Vier de feestdagen bij Vakantiepark De Krim!

Wilt u optimaal genieten van de feestdagen en dat zonder voorafgaande (kerst)stress in de supermarkt of bij het koken? Dat kan in één van de restaurants op Vakantiepark De Krim. In winterse sferen kunt u heerlijk komen genieten van een gezellig kerstontbijt, een uitgebreide kerst- of nieuwjaarsbrunch, een culinair kerstdiner, live cooking of een speciaal juttersmaal.

Zo horen de feestdagen te zijn!

Uw reservering kunt u snel en eenvoudig doorgeven via het online reserveringsformulier. Heeft u vragen? Neem gerust contact op!

Het team van Vakantiepark De Krim wenst u alvast veel voorpret en hele fijne feestdagen!

Al 50 jaar Hart voor Texel.

Dagelijks: Kerstgourmetschotel

Gourmetten met Kerst is leuk om te doen, erg gezellig en hoort echt bij Kerstmis. Hoe leuk is het om in uw vakantiehuisje te kunnen gourmetten? Wij nemen daarbij graag een deel van de organisatie voor u uit handen met een speciaal gourmetarrangement en een gourmetstel in bruikleen.



- MENU -

Gezellig met de hele familie gourmetten in uw accommodatie. Tijdens de kerstdagen hebben wij een speciaal gourmetarrangement.

- Chipolata worst
- Gemarineerde procureurlap
 - Gemarineerde kipfilet
 - Gemarineerde biefstuk
 - Yakitori spies
 - Hamburger
- Gemarineerde varkensentrecote

Het pakket wordt verzorgd met: diverse salades, groenten, sauzen en stokbrood met kruidenboter.

Extra bij te bestellen:

- Reefilet 1,75
- Fazantfilet € 1,45
- Wildzwijnfilet € 1,45
- Wildburger € 1,50

Een gourmetstelsel krijgt u in bruikleen (€ 25,00 borg)

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum:	dagelijks tijdens de kerstvakantie
Tijd:	voor 16:00 uur bestellen, afhalen na 17:00 uur
Locatie:	afhalen in snackrestaurant De Cocksboot
Volwassenen:	€ 15,00 per persoon
Kinderen:	€ 7,50 per persoon (4 t/m 11 jaar)
Reserveren:	wij adviseren u vooraf te reserveren via het online reserveringsformulier
Vragen of contact:	sales@krim.nl - 0222 390 118

1e Kerstdag: Kerstontbijt

De Kerst begint perfect met een feestelijk en uitgebreid ontbijt in De Waddenhoeve. Met het luxe ontbijtbuffet kan iedereen aan tafel genieten van zijn of haar favoriete kerstontbijt. Een ontspannen en gezellige start van de kerstdagen!



- MENU -

Op eerste kerstdag serveren wij een uitgebreid live cooking kerstontbijt.

Naast een rijke keuze aan ovenverse broodjes, serveren wij een ruim assortiment aan verse vleeswaren, vis- en kaassoorten en verse fruitsalades.

Onze kok staat gereed om live voor u een heerlijk spiegeleltje te bereiden. Natuurlijk serveren wij hierbij ook onbeperkt koffie, thee, melk en diverse vruchtensappen.

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum: woensdag 25 december
Tijd: 09:00 - 11:00 uur
Locatie: Restaurant De Waddenhoeve

Volwassenen: € 13,50 per persoon
Kinderen: € 6,75 per persoon (4 t/m 11 jaar)

Reserveren: wij adviseren u vooraf te reserveren
[via het online reserveringsformulier](#)

Vragen of contact: sales@krim.nl - 0222 390 118

1e & 2e Kerstdag: 4-gangen diner

Geniet van een heerlijk 4-gangen kerstdiner in 't Paviljoen. Laat u in de watten leggen en geniet van de feestelijke gerechten en fijne gesprekken met uw tafelgenoten. Zitten er kinderen aan tafel? Speciaal voor 4- tot 11-jarigen serveren wij een 4-gangen kindermenu. Wilt u nog even rustig natafelen, maar zijn de kinderen toe aan meer actie? Dan kunnen zij zich uitleven in het aangrenzende kinderspeelparadijs.



- MENU -

Voorgerechten

Eendenborst, dungseden met een chutney van rode bieten, noten en winterse kruidenmelange
of

Proeverij van zalm - gebakken zalm, zalmousse, wakame, zoetzure komkommer en gerookte zalm
of

Winterse salade met gepofte appel, gegrilde schorseneren, granaatappel en Texelse oude kaas

Soepen

Krachtige wildebouillon met venkel en doperwten
of

Bospaddenstoelensoep met truffel en groene kruiden

Hoofdgerechten

Zeeduivel met stampot van knolselderij en paling geserveerd met een jus van mosterd en dragon
of

Hertenbiefstuk met mousse van zuurkool, mini-witlof, cantharellen en pistache
of

Gevulde patissou met parelgortrisotto, tomatensalsa en pompoenpitten

Dessert

Petit Kerst-dessert met tiramisu, kaneelijs, kletsop van ontbijtkoek en karamelsaus

Vervolg op de volgende pagina >



**1e & 2e Kerstdag: 4-gangen diner
- KINDERMENU -**

Voorgerechten

Rundercarpaccio met frambozendressing, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola
of
Meloen met rauwe ham, rucola en honingdressing

Soep

Tomatensoep met balletjes en vermicelli

Hoofdgerechten

Kipfilet met mousseline, rode kool en stoofpeer
of
Ossenhaas met haricots verts, aardappelkroketjes en verse appelmoes

Dessert

Verrassings dessert

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum: woensdag 25 en donderdag 26 december
Tijd: 17:00 - 22:00 uur
Locatie: Restaurant 't Paviljoen

Volwassenen: € 34,50 per persoon
Kinderen: € 17,25 per persoon (4 t/m 11 jaar)

Reserveren: wij adviseren u vooraf te reserveren
[via het online reserveringsformulier](#)

Vragen of contact: sales@krim.nl - 0222 390 118

1e & 2e Kerstdag: Christmas Live Cooking

Het kerstdiner van uw keuze live voor uw neus bereid. Vanaf 17:00 uur bent u welkom in buffetrestaurant De Waddenhoeve, waar wij u ontvangen met een lekker welkomstdrankje. Daarna bereiden onze koks live de lekkerste gerechten, die u zelf uitkiest. Met Kerst zijn alle gerechten natuurlijk extra feestelijk. Voor de kleinere gasten is er een kindersmulbuffet.



- MENU -

Highlights:

- Een ruim gevulde bakkersfiets.
- Uitgebreid soepbuffet met meerdere toppings om uw soep mee af te maken.
 - Verse groente- en aardappelgerechten.
 - Carpaccio, vitello tonnato, lams- en parmaham.
 - Gerookte zalm of makreel en TX-garnalen.
- Vlees-, wild- en visgerechten worden direct voor u op de grill bereid.
- Kinderbuffet met snacks, pannenkoeken en poffertjes.
- Feestelijk dessertbuffet.

Maak er een mooie Kerst van met familie, vrienden en/of geliefden in De Waddenhoeve.
De kerstman komt ook nog even langs!

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum:	woensdag 25 & donderdag 26 december
Tijd:	17:00 - 22:00 uur
Locatie:	Restaurant De Waddenhoeve
Volwassenen:	€ 32,50 per persoon
Kinderen:	€ 16,25 per persoon (4 t/m 11 jaar)
Reserveren:	wij adviseren u vooraf te reserveren via het online reserveringsformulier
Vragen of contact:	sales@krim.nl - 0222 390 118

1e & 2e Kerstdag: Kerstjutter

Texel en jutterij zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Zoeken op het strand naar uit zee aangespoelde spullen, het jutten zit Texelaars in het bloed. Wat is er mooier dan uw eigen kerstdiner bij elkaar te jutten in 't Paviljoen?



- MENU -

Het keukenteam stelt tijdens de feestdagen een extra lekker juttersmaal voor u samen. Speciaal voor u zijn er twee soorten soep vooraf, een uitgebreid saladebuffet, frietjes, groenten, tafelzuren en diverse vlees- wild- en gevogeltegerechten.

De jutterij wordt afgesloten met een feestelijk dessert.

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum:	woensdag 25 & donderdag 26 december
Tijd:	17:00 - 22:00 uur
Locatie:	Restaurant 't Paviljoen
Volwassenen:	€ 24,50 per persoon
Kinderen:	€ 12,25 per persoon (4 t/m 11 jaar)
Reserveren:	wij adviseren u vooraf te reserveren via het online reserveringsformulier
Vragen of contact:	sales@krim.nl - 0222 390 118

2e Kerstdag: Kerstbrunch

Geniet van de lekkerste kerstbrunch in De Waddenhoeve. Een kerstbrunch op tweede Kerstdag is een ideale gelegenheid om bij elkaar te komen en te genieten van veel lekkers. De brunch start om 11.00 uur met een glaasje (alcoholvrije) bubbels. Uitslapers kunnen dus mooi even blijven liggen en de vroege vogels kunnen er van tevoren alvast even lekker op uit.



- MENU -

Met live cooking kunt u uw favoriete kerstbrunch zelf samenstellen. De koks staan klaar om uw lievelingsgerechten direct te bereiden zoals u dat wilt. Zeker weten dat er voor iedereen wat lekkers bij zit!

Highlights:

- Een assortiment aan luxe broodsoorten.
 - Koffie, thee en vruchtensappen.
 - Een warm- en koud buffet.
- Diverse vis-, vlees- en vegetarische gerechten.
 - Verse eieren, bereid zoals u het graag wilt.
 - Een uitgebreid saladebuffet.
 - Een yoghurtbar met diverse toppings.
- Dessertbuffet met ijstaarten, mousses en mini-patisserie.

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum: donderdag 26 december
Tijd: 11:00 - 14:00 uur
Locatie: Restaurant De Waddenhoeve

Volwassenen: € 24,50 per persoon
Kinderen: € 12,25 per persoon (4 t/m 11 jaar)

Reserveren: wij adviseren u vooraf te reserveren
[via het online reserveringsformulier](#)

Vragen of contact: sales@krim.nl - 0222 390 118

Oudejaarsavond: Oudejaars Juttersmaal

Wilt u het jaar 2019 afsluiten met een Texels juttersmaal? Dat kan in 't Paviljoen. Speciaal voor oudejaarsavond heeft ons keukenteam een lekker maal voor u samengesteld.



- MENU -

Ook op Oudejaarsavond kunt u uw maaltje bij elkaar juttten in 't Paviljoen. Ons keukenteam heeft tijdens de feestdagen een extra lekker juttersmaal voor u samengesteld.

Zo heeft u keuze uit twee soorten soep vooraf, is er een uitgebreid saladebuffet, kunt u wild, gevogelte, rund- en varkensvlees bereiden en uiteraard ontbreken de frites niet! Maak het extra smakelijk met heerlijke koude sauzen, tafelzuren en groenten.

Heeft u nog trek? Dan kunt u daarna genieten van een feestelijk dessert!

Het juttersmaal is rond 22.00 uur afgelopen.

U heeft dus nog tijd genoeg om af te tellen naar het nieuwe jaar!

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum: dinsdag 31 december
Tijd: 17:00 - 22:00 uur
Locatie: Restaurant 't Paviljoen

Volwassenen: € 24,50 per persoon
Kinderen: € 12,25 per persoon (4 t/m 11 jaar)

Reserveren: wij adviseren u vooraf te reserveren
[via het online reserveringsformulier](#)

Vragen of contact: sales@krim.nl - 0222 390 118

Nieuwjaarsdag: Nieuwjaarsbrunch

Na een feestelijke nacht kunt u aanschuiven bij de nieuwjaarsbrunch in de Waddenhoeve. Ideaal voor met z'n tweeën of juist met de hele familie. Vanaf 11.00 uur wordt u welkom geheten met een glaasje (alcoholvrije) bubbels. U kunt dus lekker even uitslapen of juist vroeg uit de veren om voor de brunch het nieuwe jaar alvast te verkennen.



- MENU -

Met live cooking kunt u uw favoriete brunch zelf samenstellen. De koks staan klaar om uw lievelingsgerechten direct te bereiden zoals u dat wilt. Zeker weten dat er voor iedereen iets lekkers tussen zit!

Highlights:

- Een assortiment aan luxe broodsoorten.
 - Koffie, thee en vruchtensappen.
 - Een warm- en koud buffet.
- Diverse vis-, vlees- en vegetarische gerechten.
 - Verse eieren; bereid zoals u het graag wilt.
 - Een uitgebreid saladebuffet.
 - Een yoghurtbar met diverse toppings.
- Dessertbuffet met ijs taarten, mousses en mini patisserie.

Dat is toch een mooi begin van 2020!

INFORMATIE & RESERVEREN

Datum: woensdag 1 januari
Tijd: 11:00 - 14:00 uur
Locatie: Restaurant De Waddenhoeve

Volwassenen: € 24,50 per persoon
Kinderen: € 12,25 per persoon (4 t/m 11 jaar)

Reserveren: wij adviseren u vooraf te reserveren
[via het online reserveringsformulier](#)

Vragen of contact: sales@krim.nl - 0222 390 118