

KERSTDINER 2023

€ 59,95 per persoon
(Minimaal voor twee personen)

Onze speciale kerst voorgerechten:

Romige kreeft soep

Delicate Sint-jakobsschelp met licht pikant romige saus

Onze hoofdgerecht kerstspecialiteiten:

Mini haasbiefstukjes
in gebroken zwarte pepersaus

Roergebakken garnalen en tongfilet
met macadamia noten

Licht gepaneerde kipfilet
met sinaasappelsaus

De hoofdgerechten worden geserveerd met nasi, bami of rijst

Ons feestelijk kerst dessert:

Verrassingsdessert
gevolgd door

Koffie of Thee met heerlijke bonbons

De Mandarin
CHINEES SPECIALITEITEN
RESTAURANT

À LA CARTE KERST MENU

Soepen:

K1)	Wanton Soep	€8,00
K2)	Chinese tomatensoep met kip	€6,50
K3)	Kippensoep	€6,50
K4)	Maissoep	€8,00
K5)	Romige kreeftsoep	€10,50

Voorgerechten:

K6)	Dim Sum Deluxe	€16,50
K7)	Garnalencocktail	€15,00
K8)	Pangsit speciaal met kippenvlees	€8,50
K9)	Saté van runderhaas in ketjapsaus (2st.)	€11,00
K10)	Kleine chinese loempia's (2 st.)	€7,00

Hoofdgerechten:

Varkensvlees gerechten:

K11)	Babi Pangang (magere varkensvlees)	€25,50
K12)	Tja Siew (geroosterde varkensvlees)	€25,50
K13)	Varkensfilet met pepers en kruiden	€30,50
K14)	Gesneden varkensvlees in kung-po saus	€26,50
K15)	Geroosterde varkensvlees met chin. groenten	€28,50

Runderhaas & Tep-Pan gerechten

K16)	Runderhaas biefstuk in zwarte pepersaus	€32,00
K17)	Runderhaas biefstuk in cheung po saus	€33,50
K18)	Gesneden runderhaas in tau-sie saus	€30,50
K19)	Tep-Pan Mix geflambeerd met cognac	€36,50
K20)	Tep-Pan Mix met diverse groenten	€34,50

Kipgerechten:

K21)	Licht gepaneerde kipfilet met citroensaus	€28,50
K22)	Kippenvlees in pikante knoflookbotersaus	€27,50
K23)	Licht gepaneerde kipfilet met lychee	€28,50
K24)	Kippenvlees met gekruide kung-po saus	€26,50
K25)	Kippenvlees met broccoli en pak-choi	€29,50

Chinese garnalen en visgerechten:

K26)	Chinese garnalen in knoflook-ketjap saus	€30,50
K27)	Chinese garnalen met broccoli	€31,50
K28)	Chinese garnalen met pittige saus	€30,50
K29)	Roergebakken tongfilet en chinese groenten	€32,50
K30)	Gestoomde zalmfilet in tau-sie saus	€35,50