



# Kerstmenu Royal 2019

**5 Gangen Diner**  
**€ 42,<sup>50</sup> per couvert (min. 2 pers.)**

**Soep**

(garnalen / tong / krab / tomatencreme soep)

\*\*\*

**Voorgerecht**

(dim sum / gestoomd / stoommandje)

\*\*\*

**Tussengerecht**

(coquille / gestoomd / glasnoodles / knoflook / lente ui)

\*\*\*

**Hoofdgerechten (alle vier)**

**Peking Eend**

(pekingeend / geflambeerd / orange saus)

**Tipan Ngau Yuk**

(Black Angus Beef / tipan / peper saus)

**Hoi Sin**

(tong / garnalen / zwarte bonensaus)

**Kung pao Kalkoen**

(kalkoen dij / vogelnest / kung pao saus)

\*\*\*

**Kerstijs, koffie of thee**

**1<sup>e</sup> zitting: 16:00/16:30 – 19:30**

**2<sup>e</sup> zitting: 19:45/20:00 - einde**



# Kerst Keuzemenu 2019

**5 Gangen Diner**  
**€ 37,<sup>50</sup> per couvert**

**Soep**

(garnalen / tong / krab / tomatencreme soep)

\*\*\*

**Voorgerecht**

(trio / dim sum / gestoomd / stoommandje)

\*\*\*

**Tussengerecht**

(coquille / gestoomd / glasnoodles / knoflook / lente ui)

\*\*\*

**Hoofdgerechten naar keuze:**

- 1) **Tipan Heung Laak Kai**  
(kip / thaise kerrie saus)
- 2) **Tipan Hong Wijn Ngau**  
(malse ossenhaas / zwarte peper saus)
- 3) **Tipan Sam Poo**  
(ossenhaas / kalkoen / cha siew / Balisaus)
- 4) **Tipan Hap Tsun Yuk**  
(varkenshaas / gekruide knoflook saus)
- 5) **Tipan Yu**  
(tongfilet / knoflook oestersaus)
- 6) **Tipan Tau Si Ha**  
(garnalen / zwarte bonensaus)

\*\*\*

**Kerstijs, koffie of thee**

**1<sup>e</sup> zitting: 16:00/16:30 – 19:30**

**2<sup>e</sup> zitting: 19:45/20:00 - einde**