

LUNCH

2 Courses-£15.95, 3 Courses-£19.95

DINNER

3 Courses-£23.95

The menu shown is the only menu that is available for pre-booked Christmas parties which are available from the

1st December until the 24th December.

EXCEPT SATURDAY AND SUNDAY

No other menus can be incorporated with the Christmas menu.

To reserve a table;

We work on a first come first booked basis and are unable to take provisional bookings. A table can only be reserved when a deposit of £10.00 per head is received. One payment per deposit please, sorry no personal cheques
Deposits are refundable provided cancellations are made 21 days in advance

Pre orders:

The pre order form must be filled in for all courses and received at least 2 weeks before the date of the reservation.

No changes can be made on the day.

Any special dietary requirements must be made on the pre order

Billing.

Sorry we are unable to bill individually.

We will supply one fully itemized bill per party detailing all that has been ordered.

One payment per party please

Gratuities

An optional 10% service charge will be added for your convenience.

THE FOUNTAIN CHRISTMAS PARTY MENU LUNCH AND DINNER 2011

www.tuddenhamfountain.co.uk

Email: fountainpub@btconnect.com

The Street

Tuddenham St. Martin

IP6 9BT

Tel. No. 01473 785377

Proprietors: Scott Davidson & Charles Lewis

Head Chef: Mathew McCarthy

Manager: Sharon McCarthy

THE MENU

TO START

Parsnip and apple soup (V)
Parsnip crisps

Chilled poached salmon fillet
Pickled cucumber mixed leaf salad
Horseradish cream

Traditional Caesar salad
Cajun chicken breast, garlic bread

Suffolk ham hock terrine
Tomato chutney
Sea salt and pepper crostini

TO FOLLOW

Winter vegetable cannelloni (v)
Cheese sauce, herb crust, Traditional Caesar salad
Roast Suffolk Turkey
Chestnut & apricot stuffing, pork & bacon Chipolatas,
Roast potatoes and gravy
Grilled fillet of gilt head bream
Lemon butter sauce, horseradish and dill potato salad
Char grilled 'Dingley Dell' pork loin steak
Redcurrant and port sauce, Potato rosti
Char grilled Scottish sirloin steak
Pepper sauce, hand cut chunky chips
(£2.75 supplement)

All served with seasonal vegetables, unless stated otherwise

PUDDINGS

Traditional Christmas pudding
Brandy sauce

Chocolate and chestnut cake
Honeycomb ice cream

Baileys crème brulee
Buttered shortbread
A plate of 3 Suffolk cheeses
Fig jelly, pickled walnuts & water biscuits

PRE ORDER

NAME í í í í í í í í í í í í í í í

ADDRESS í í í í í í í í í íí í

í í í í í í í í í í í í .í ..í í í í

í í í í í í í í í í í í .í ..í í í í

TEL. NO í í í í í í í í

NAME OF PARTY í í í í í í í í

DATE AND TIME í í .í í í í í í í í .

NO. IN PARTY .í í í í í í ...í

DEPOSIT PAID £í í í í ...í í ..

TO START

SOUP í í í í í í í í

CAESAR í í í í í í í í

SALMON í í í í í í í í

TERRINE í í í í í í í í

MAIN COURSE

CANNELLONI í í í í í í í í

TURKEY í í í í í í í í

BREAM í í í í í í í í

PORK LOIN í í í í í í í í

SIRLOIN STEAK í í í í í í í í

PUDDING

XMAS PUD í í í í í í í í

CHOCOLATE CAKE í í í í í í í í

BAILEYS BRULEE í í í í í í í í

SUFFOLK CHEESE í í í í í í í í