



UW GASTEN ZIJN IMMERS ONZE GASTEN

Vooraf

- Scharreleitje met tartaar van paddenstoeltjes (v) € 2,50 p.st.
- Zacht gegaard dobbelsteentje van buikspek met bosui en hoisin € 2,50 p.st.
- Blikje met gegrilde tonijn en ingelegde groenten € 3,50 p.st.
- Brasserie brood van Lamers met potje Gruijt tapenade en boter € 6,50
- Plankje pata negra en truffelworst met gebrande amandelen € 10,00

Voorgerechten

- Gemarineerde zalm met venkel en parel couscous € 13,50 p.p.
- Carpaccio van ossenhaas met koekje van oude Spierings kaas € 13,50 p.p.
- Pokebowl met oa. gemarineerde tempelh en edamne boontjes (v) € 13,50 p.p.
- Half Canadees kreeftje, een échte kerstklassieker € 22,50 p.p.

Soepen

- Toscaanse tomatensoep met basilicum (v) € 6,00 p.p.
- Heldere kalfsbouillon met groente garnituur € 6,00 p.p.
- Romige crème soep van gepofte knolselderij (v) € 6,00 p.p.

Hoofdgerechten

- Zeebaarsfilet met jus van witte wijn en citrus € 23,50 p.p.
- Picata van kalfsvlees met bospaddenstoeltjes en rozemarijn € 23,50 p.p.
- Gebraden parelhoenfilet met een romige saus van tuinkruiden € 23,50 p.p.
- Tarte tatin van tomaat, rode ui en basilicum (v) € 19,50 p.p.

Hierbij serveren wij: winterse groenten, romige aardappel gratin en een frisse rauwkost salade

Desserts

- Fris taartje van citroen en merengue € 9,00 p.p.
- Tony Chocolonely taartje met frambozen crème € 9,00 p.p.
- Panna cotta met Maasdonkse kersen € 9,00 p.p.



UW GASTEN ZIJN IMMERS ONZE GASTEN

Warm en koud buffet exclusief

Koude gerechten

Tonijn filet van de grill met tuinkruiden gemarineerd
Gemarineerde zalm met venkel en parel couscous
Rose garnaltjes met een frisse citroenmayonaise
Rolletjes van rib eye gevuld met tartaar van bospaddenstoeltjes
Italiaanse ham met zoete meloen en gebrande pompoenpitjes
Frisse salade van komkommer, geroosterde sesamzaadjes en Spaans pepertje
Hierbij serveren wij brasserie- ciabatta en brasseriebrood met gezouten boter en
lookboter

Warme gerechten (een keuze te maken uit de warme gerechten)

Picata van kalfsvlees met bospaddenstoeltjes en rozemarijn
Of
Zeebaarsfilet met jus van witte wijn en citrus
Of
Tarte tatin van tomaat en basilicum (v)

Grand dessert, een selectie van desserts
€ 39,50 p.p.



UW GASTEN ZIJN IMMERS ONZE GASTEN

Afhalen

Woensdag 25 december van 11.00 tot 13.00 uur

Donderdag 26 december zijn wij gesloten

Dinsdag 31 december van 11.00 tot 13.00 uur

Oud jaar buffet 2019

Tonijn filet van de grill met tuinkruiden gemarineerd

Gemarineerde zalm met venkel en parel couscous

Rose garnaltjes met een frisse citroenmayonaise

Huzarensalade gearneerd met gevulde eitjes

Volkoren penne pasta salade verse ananas blokjes, landcres en caesar dressing

Frisse salade van komkommer, geroosterde sesamzaadjes en Spaans pepertje

Warme gerechten

Reepjes kipfilet met satésaus en cassave chips

Spaanse gehaktballetjes in aangepaste saus

Picata van kalfsvlees met bospaddenstoeltjes en rozemarijn

Combinatie van witte en wilde rijst

Hierbij serveren wij brood van de Bakkers Lamers, tapenade en kruidenboter

€ 29,00 p.p.