

## GRAND CAFÉ - RESTAURANT DE BOEI EN DE FEESTDAGEN

*Tijdens de kerstdagen, maandag 25 december en dinsdag 26 december serveren wij met zorg samengestelde keuzediners. bijgevoegd vind u de menu's voor "Kerst 2017".*

*Beide dagen bent u van harte welkom 's middags met aanvang van het diner tussen 12.00 uur en 12.30 uur of 's avonds tussen 18.00 uur en 18.30 uur. Op 2e kerstdag is het ook mogelijk om a la carte te dineren van onze 'gewone' menukaart. Echter geldt wel dat per tafel iedereen van het gezelschap het menu gebruikt of iedereen a la carte dineert.*

*Bij aankomst beginnen we de middag of avond feestelijk met een glaasje Cava, welke u van het huis wordt aangeboden. Uiteraard is er een niet-alcoholisch aperitief voor gasten die dat prefereren en kinderchampagne voor onze kleine gasten.*

*De voorgerechten en de soep worden geserveerd met versgebakken brood en kruidenboter.*

*Alle hoofdgerechten worden begeleid door passende aardappel- en groentegarnituren.*

*Het is eventueel mogelijk om de menu's te verkleinen naar minder gangen. Uiteraard passen wij de prijzen hierop aan, deze worden dan als volgt:*

*Kerstmenu € 56,50 zonder soep of tussengerecht wordt € 50,50*

*Kerstmenu € 56,50 zonder soep en tussengerecht wordt € 44,50*

*Kerstmenu € 47,50 zonder soep of tussengerecht wordt € 41,50*

*Kerstmenu € 47,50 zonder soep en tussengerecht wordt € 35,50*

*Uw definitieve menukeuzes ontvangen wij graag via e-mail voor uiterlijk 18 december 2017. Mocht u een allergie, dieetwens of andere vragen hebben over het menu, dan kunt u altijd even contact met ons opnemen via onderstaande gegevens. Indien gewenst hebben wij ook een kinderkerstmenu, speciaal voor onze jonge gasten. Wilt u dit ook graag ontvangen, laat het ons even weten, of zij mogen beide dagen kiezen voor een a la carte kindergerecht uit ons assortiment.*

*Wij vieren graag de kerstdagen met u in Asselt, dus hopelijk tot dan!*

*Alvast hartelijk dank en fijne feestdagen!*

*Charlotte America & Vincent Paczek  
Team Grand Café—Restaurant de Boei*

**Grand Café—Restaurant de Boei | Asseltsestraat 63 | 6071 BS | Swalmen  
0475-504219 | [info@grandcafedeboei.nl](mailto:info@grandcafedeboei.nl) | [www.grandcafedeboei.nl](http://www.grandcafedeboei.nl)**

# KERSTMENU DE BOEI 2017

€ 47,50

## VOORGERECHT

*Carpaccio van rund met huisgemaakte truffeldressing  
Of  
Noorse zalm met een salade van quinoa, geserveerd met dille mayonaise  
Of  
'Vitello Tonato'  
Huisgegaarde kalfspastrami met romige tonijncrème*

## SOEP

*Cappuccino van wildbouillon*

## TUSSENGERECHT

*Rouleaux van kalkoen gevuld met paddenstoelen, op een bedje van risotto met een vleugje truffel*

## HOOFDGERECHT

*Tournedos van de ossenhaas met Béarnaise saus  
Of  
Hazenpeper volgens oud Limburgs familie recept  
Of  
Zalmfilet uit de oven overgoten met saus van Riesling*

## DESSERT

*Grand Dessert  
Parade van diverse zoete lekkernijen!*

## KOFFIE ROYAL

*Keuze uit Koffie | Thee | Cappuccino | Espresso of iets anders, geserveerd met chocolade versnaperingen*



# KERSTMENU DE BOEI 2017

€ 56,50

## VOORGERECHT

*Zacht gegaard buikspek met huisgemaakte compote van perzik en een krokantje van Gandaham  
Of  
Carpaccio van tonijn met wasabi mayonaise en gefrituurde kappertjes  
Of  
Salade van gesauteerde bloedworst met appel en een stroop van Balsamico*

## SOEP

*Cappuccino van wildbouillon*

## TUSSENGERECHT

*Rouleaux van kalkoen gevuld met paddenstoelen, op een bedje van risotto met een vleugje truffel*

## HOOFDGERECHT

*Hertenbiefstuk met rode wijnsaus en bospaddenstoelen  
Of  
Zachte kabeljauwfilet met saus 'Beurre Blanc' en een tintje vanille  
Of  
Eendenborst met cranberrycompote*

## DESSERT

*'Grand Dessert'  
Parade van diverse zoete lekkernijen!*

## KOFFIE ROYAL

*Keuze uit Koffie | Thee | Cappuccino | Espresso of iets anders, geserveerd met chocolade versnaperingen*

