

Kerst voor thuis 2020

Het lijkt er steeds meer op dat 'Kerst vieren zoals we normaal gewend zijn' toch een beetje anders wordt dit jaar. Wilt u ook niet in onzekerheid afwachten of buiten de deur eten überhaupt mogelijk is en met welke beperkingen en richtlijnen we dan allemaal rekening moeten houden? Of vindt u het dit jaar gewoon te spannend om de deur uit te gaan, maar wilt u wel lekker eten zonder daar teveel werk aan te hebben? Dan kunt u dit jaar gebruik maken van ons kerstmenu of de kerstbrunch voor thuis! Voor het diner hoeft u alleen maar enkele gerechten warm te maken, dus grijp uw kans en steel dit jaar de show als Chef!

Afhalen van de brunch of het diner kan op 24 december tot 15.00 uur. Afhankelijk van of we wel of niet open mogen zijn met de kerstdagen kunt u eventueel ook op 1e of 2e kerstdag afhalen. Als we open mogen zijn is afhalen mogelijk tot 12.00 uur i.v.m. de start van het diner.

Op de volgende pagina vindt u het volledige menu voor beide arrangementen.

Graag verzoeken wij u om uw wensen voor 21 december kenbaar te maken i.v.m. onze voorbereidingen.

Heeft u wensen afwijkend van het menu? Laat het ons weten en we kijken graag of we u van dienst kunnen zijn!

Laten we duimen dat er in elk geval niemand alleen hoeft te zijn tijdens deze dagen en we allemaal samen gezond blijven!

Met gastvrije groet,

Charlotte America & Vincent Paczek
Team Grand Café de Boei



Kerstbrunch

BROODSOORTEN

- **Gemengde broodjes**
- **Kerstbrood**
- **Croissants**

BELEG

- **Kaasplankje met brie, jonge kaas en roomkaas**
- **Vleesplankje met Serranoham, achterham en chorizo**
- **Roomboter**
- **Jam & hagelslag**
- **Huzarensalade met rauwkost**

WARM(zelf even warm maken, wij zorgen voor instructie)

- **Huisgemaakte quiche met groenten en spekjes**
- **Kippenragout met champignons en pasteibakjes**

ZOET

- **Brownie**
- **Cheesecake**

DRANKEN

- **Jus d'orange**

PRESENTJE NAMENS ONS PER PERSOON

Prijs € 25,00 p.p. Kids € 12,50 p.p.

Kerstdiner

VOORGERECHT MET BROODJES EN KRUIDENBOTER

Carpaccio van ossenhaas
met zongedroogde tomaten, pesto, olijven, pijnboompitten,
rucola, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Of

'Salmone Tonato'

**Gerookte zalm op een romige tonijnmayonaise met
kappertjes, rucola en limoen crème**

Of

**Bospaddenstoelen soep, heerlijk romig en goedgevuld
(ook te bestellen als tussengerecht + € 4,50)**

HOOFDGERECHT MET AARDAPPELGRATIN EN GROENTEN

Tournedos van de ossenhaas
Met pepersaus of bearnaisesaus

Of

Zalmfilet met witte wijnsaus

Of

Biefstuk van struisvogel met rode wijnsaus

Of

Kabeljauw met Hollandaisesaus

DESSERT

Grand Dessert
Appel trifle | cheesecake | chocolade mousse

Of

Kaasplankje

Selectie aan Franse kazen geserveerd met roggebrood en 'kruttje'

PRESENTJE NAMENS ONS PER PERSOON

Prijs € 35,50 p.p.