



DE NACHTEGAAL

★★★★
restaurant



Kerstbrunch 2017
Eerste & Tweede Kerstdag
(Buffet incl. koffie, thee, appel- en sinaasappelsap)
€ 39,50 per persoon, kinderen 0-4jyr gratis, 5-11jyr € 19,75

Ontvangst met champagne

Vis voorgerechten

Fruits de mer met kreeft, mosselen, garnalen en oesters / Gerookte Noorse zalm met mierikswortelsaus en Noorse garnalen / Romige krabsalade met gamba's / Hollandse garnalen met cocktailsaus / Gerookte forel in Hollands sla blad met dillemayonaise / Zoute haring met uitjes / Rivierkreeftencocktail

Vegetarisch

Mozzarella met tomaat en pesto / Surinaamse eisalade / Wrap met roomkaas en zongedroogde pommodori tomaat / Quinoasalade met ras el hanout / Hoemoes met krokante pappadums / Diverse aromatische olijven

Vlees voorgerechten

Bonbon van rundercarpaccio met parmesaan en tabascomayonaise / Serranoham met cantholoup meloen / Prosciutto, coppa nostrana en gerookte achterham / Hertenheim met cranberries / Kalfsrollade met peppadew tapenade / Diverse patés en marmelades / Gebraden kalkoenrollade / Fricandeau en rosbief / Filet américain

Salades

Zalmroom-dillesalade / Gerookte makreelsalade / Pittige kipsalade / Gyrossalade / Pasta-pestosalade / Gemarineerde tomatensalade / Komkommer-yoghurtsalade / Geitenkaassalade met honing / Een frisse Hollandse salade met ei en spek lardons

Kaas

Kaasplank met diverse luxe boeren kazen van "Elsbroekerwei" uit Hillegom / Kletzenbrood / Dadels / Noten en marmelades

Brood

Kerststollen / Luxe broodjes / Sneetjes wit en bruin / Zachte broodjes / Croissantjes / Stokbroden / Diverse krokante toast / Kruiden-, room- en fleur de sel boter

Soep

Vegetarische tomaten-groente soep

Warme Hoofdgerechten

Klassieke "Boeuf Bourguignon" / Gevulde kalkoen van poelier van Dongen / Geflambeerde peper steaks in pepersaus / Kibbeling van visspecialist Baaij met remoulade saus / Kalvslende in jagersaus / Kleine gehaktballetjes van wilde gans / Hele beenham / Varkenshaas medaillons in champignonroomsaus / Kipsaté in pindasaus / Stoofpotje van Noordzeevis in kreeftensaus

Bijgerechten

Romige aardappelpuree / Groente mix / Pommes duchesse

Dessert

Brandende "Omelette Vesuvius" met een lavastroom van frambozensaus / Luxe taarten / Petit-fours / Bonbons / Koekjes / Luxe cup cakes / Warme wafels en geflambeerde kersen / Chocolade mousse / Verse vruchten / Slagroom

Voor de kleine gasten

Patatjes / Krokettjes / Frikadellen / Kaassoufflétjes / Appelmoes / Ketchup en mayonaise

Muzikale omljsting vangt aan om 12:00 uur

