



DE NACHTEGAAL

★★★★
restaurant



Kerstmatinee 2017 Eerste Kerstdag

(Buffet incl. koffie, thee, appel- en sinaasappelsap)
€ 29,50 per persoon, kinderen 0-4jr gratis, 5-11jr € 13,75

Ontvangst met champagne

Vis voorgerechten

Gerookte Noorse zalm met mierikswortelsaus en Noorse garnalen /
Gerookte forel in Hollandse sla met dillemayonaise / Zoute haring met uitjes / Rivier kreeftencocktail

Vegetarisch

Mozzarella met tomaat en pesto / Surinaamse ei salade / Quinoa salade met ras el
Hanout / Hoemoes met krokante pappadums / Diverse aromatische olijven

Vlees voorgerechten

Bonbon van rundercarpaccio met parmesaan en tabasco mayonaise /
Serranoham met canthaloup meloen / Prosciutto , coppa nostrana en gerookte achterham /
Diverse patés met marmelades / Gebraden kalkoenrollade / Filet americain

Salades

Zalmroom-dillesalade / Gerookte makreel salade / Pittige kipsalade / Gyrossalade / Pasta-pestosalade

Kaas

Kaasplank met diverse luxe boeren kazen van "Elsbroekerwei" uit Hillegom met diverse marmelades

Brood

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

Warme Hoofdgerechten

Klassieke "Boeuf Bourguignon" / Kibbeling van visspecialist Baaij uit Lisse met remoulade saus /
Kleine gehaktballetjes van wilde gans / Varkenshaasmedaillons in roomsaus / Kipsaté in pinda saus

Bijgerechten

Aardappelpuree / Groente mix / Pommes duchesse

Dessert

Luxe taarten / Petit-fours / Luxe cup cakes / Brandende "Omelette Vesuvius" met een lavastroom
van frambozensaus / Chocolade mousse / Verse vruchten / Slagroom

Voor de kleine gasten

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

