

KERST 2017

De Nachtegaal

restaurant
feestzalen
lounge & terras

www.denachtegaal.com

4-gangen brunch buffet

Deze brunch zal plaats vinden op Eerste en Tweede Kerstdag 2017 en is op reservering toegankelijk. Ontvangst is tussen 11.30 - 12.30 uur. De brunch eindigt om 15.00 uur.

In 5 verschillende buffetten presenteren wij u:

Brood en voorgerechten

Rundvleessalade, rauwkostsalade, pastasalade, tonijnsalade, krabsalade, gerookte zalm, garnalensalade, quiche lorrain, rundersausijsjes, kleine boerenomelet, vleeswaren en kaas met oa rosbief, gerookte ham en oude kaas, carpaccio van runderlende, diverse harde en zachte broodjes, chocoladebroodjes, croissants, kerstbrood, wit en bruinbrood, stokbrood.

Tapasgerechten

Olijven, tapenades, harde worstsoorten, geitenkaas, wildpate, zongedroogde tomaatjes, wraps, eiersalade, pharmaham, meloen, gerookte kipfilet.

Soepen en pasteijs

Mosterdsoep, Tomatensoep, Runderbouillon
Pasteijs met runderragout, spek en ui.

Hoofdgerechten

Kerstkalkoen in pruimensaus, wildstoofpotje in veenbessensaus, varkensrollade in champignonsaus, rode kool, mix van diverse warme groenten, aardappelkroketjes.
Tevens zullen we voor u a la minute gerechten bereiden zoals spies van kip, runderbiefstuk, spies van scampi, schnitzel.
Hapjespan; drumsticks, gehaktballetjes in stroganoffsaus
Voor de kinderen is er een speciaal buffet met friet, frikadel, kroket, mayonaise, appelmoes en een a la minute bereide hamburger.

Dessert

Moussecones, chocolademousse, warme kersen, diverse smaken cheese cake, appeltaart, slagroom, high-tea koekjesparade en een ijscorner met Cornetto softijs, diverse soorten schepijs en vers gebakken stroopwafels.

Dranken

Koffie, Thee, Melk
Warme chocolademelk
Jus d'orange
Slushpuppie

De prijs van deze Kerstbrunch bedraagt
Volwassenen: € 36,50 p.p.
Kinderen:
0-2 jaar gratis
3-7 jaar € 14,50 p.p.
8-12 jaar € 19,50 p.p.

De kinderen kunnen zich in de discozaal vermaken met onze goochelaar, schminken, spelletjes of knutselen met Marielle van Brainds & More!
Na afloop is er nog een leuke verrassing voor de kinderen.

Syllie Faces goochelaardries Braids & More

Kerst proeverij Surprisemenu

Kunt u zelf geen keuze maken, laat onze kok dan de keuze voor u maken per gang een combinatie van gerechtjes, op één bord gepresenteerd

4-gangen proeverij surprisemenu
(voorgerecht of soep, spoom, hoofdgerecht, dessert) € 51.50

5-gangen proeverij surprisemenu
(voorgerecht, soep, spoom, hoofdgerecht, dessert) € 54.50

TIP!

Stel zelf uw proeverij menu samen.

U kiest per gang 3 kleine gerechtjes:

4-gangen: 3 voorgerechtjes + spoom + 3 hoofdgerechtjes + 3 nagerechtjes

5-gangen: 3 voorgerechtjes + 3 soepjes + spoom + 3 hoofdgerechtjes + 3 nagerechtjes

Voorgerechten

Carpaccio van runderhaas met snippers "Parmezaanse" kaas en truffelmayonaise

"Tosti" van Halloumi en couscous ✓

Krachtige wildbouillon met korststengel en gedroogde worst

Mabré van eend en hert met stroop van dadels

Cocktail van Hollandse garnalen

Pasteitje met kreeften ragout, groene asperges, en scampi

Soep surprise

Mousse van beenham met een krokantje van seranoham

Rollade van paling en zalm

Romige Bospaddenstoelensoep met truffeltoast ✓

Gebakken coquille met risotto en lichte paprikasaus

Sashimi van tonijn en sesam met wasabi crème

Burrito van pulled pork, witte kool en guacamole

Gebakken kalfszwezerik met een calvadossaus

Gebonden kreeftensoep met garnaltjes

Combinatie van rucola, kaas en truffelkroket met mosterd mayonaise ✓

Burger van Angusbeef met een sweet barbecue saus

Soepen

Krachtige wildbouillon met korststengel en gedroogde worst

Surprisesoep

Romige bospaddenstoelensoep met truffeltoast ✓

Gebonden kreeften soep met garnaltjes

Hoofdgerechten

Stoofpotje van wild met zilveruitjes en krokante korst

Tournedos, medium gebakken, met rode portsaus en eendenlever

Varkenshaas aan een spiesje met "Italiaans" buikspek

Vispannetje met o.a. zalm en scampi

Lamskoteletje met honing/tijmsaus

Noordzee kabeljauw met tomaten pestosaus

Op de "green egg" gegaarde runder picanha met rode wijn sjalottensaus

Tonijnfilet, rosé gebakken, met teriyaki saus

Hertenbiefstuk, medium gebakken, met een veenbessensaus

Zeeduivelfilet met kreeftensaus

Wildwijn biefstuk met cantharellen saus

Zoete aardappel gevuld met ratatouille en crème fraiche ✓

"Burger" van bospaddenstoelen ✓

Desserts

"Weense wals" appelstrudel met kaneel en vanillesaus

Monchou met krokante koek en kersen

Omelet sibriene van Butterscotch ijs

Crème brûlée van bitterkoekjes en gepocheerde peer

Vers fruit kleine salade van het seizoen

"Ijstollie" van banaan en chocolade

Tiramisu met in Amaretto gemarineerde lange vingers

Flensje gevuld met ananas, chocolade en kokos

Boerenjongens ijs met een saus van advocaat

Dame blanche vanille ijs met chocoladesaus

Stroopwafelij's met een crème van Bailey's

✓ = vegetarisch
Heeft u een allergie?
Meld het ons!

4-gangen Proeverij:
€ 53.50 p.p.

5-gangen Proeverij:
€ 56.50 p.p.

Tafels zijn te reserveren
vanaf 17.30 uur.

PARTY DEAL

Welkomst bubbels
(of koffie/thee - bonbons)

All-inclusief drankenarrangement
(ook mixdranken en speciaal bier)

Onbeperkt borrel bites
(notenmix in fles op tafel)

Ruim gesorteerde bittergarnituur
(assortiment van 13 verschillende snacks, 2x rondgang)

Diverse party food
(o.a. stokjes saté-pizza-gehaktbal "speciaal"-loempia)

Funny Sandwiches
(assortiment kleine broodjes frikandel-kroket-hamburger-panini)

v.a.

€25,95

Al onze prijzen zijn inclusief BTW, zaalhuur, bediening, e.d.
Gebaseerd op een feest van maximaal 5 uur aaneengesloten.

NIEUW IN 2018

CATERING OP LOCATIE

Geniet nu ook thuis of op het werk van al het lekkers van De Nachtegaal, van borrelplank tot volledig verzorgd feest! Informeer naar de mogelijkheden of kijk op www.denachtegaal.com

DeNachtegaal

Boxtelseweg 15

5481 VE Schijndel

Telefoon: 073 5492488

info@denachtegaal.com

www.denachtegaal.com