

# Kerst 2018

De Nachtegaal

restaurant  
feestzalen  
lounge & terras

[www.denachtegaal.com](http://www.denachtegaal.com)



# 4-gangen Brunch buffet:

Deze brunch zal plaats vinden op  
Eerste en Tweede Kerstdag 2018  
en is op reservering toegankelijk.

Ontvangst is tussen 11.30 - 12.30 uur.  
De brunch eindigt om 15.00 uur.

In diverse buffetten presenteren wij u:

## Brood:

Diverse vleeswaren en kaas met oa:  
Rosbief  
Gerookte ham  
Oude kaas  
Carpaccio van runderlende  
Diverse harde en zachte broodjes  
Chocoladebroodjes  
Croissants  
Kerstbrood  
Wit- en bruinbrood  
Stokbrood

## Voorgerechten:

Rundvleessalade  
Rauwkostsalade  
Pastasalade  
Tonijnsalade  
Krabsalade  
Gerookte zalm  
Garnalensalade  
Quiche lorrain  
Rundersausijsjes  
Kleine boerenomelet  
Pasteitje met runderragout, spek en ui

## Tapas:

Olijven  
Tapenades  
Geitenkaas  
Zongedroogde tomaatjes  
Wildpate  
Wraps  
Eiersalade  
Pharmaham  
Meloen  
Gerookte kipfilet  
Harde worstsoorten

## Soepen:

Mosterdsoep  
Tomatensoep  
Runderbouillon

## Dranken:

Koffie  
Thee  
Melk  
Warme chocolademelk  
Jus d'orange  
Slushpuppie

## Hapjespan:

Drumsticks  
Gehaktballetjes in stroganoffsaus



# Kinder Entertainment

De kinderen kunnen zich in de discozaal vermaken met onze goochelaar, schminken, spelletjes of knutselen met Marielle van Braids & More!

Na afloop is er nog een leuke verrassing voor de kinderen.

goochelaar**dries**

Syllie Faces

Braids &  
More by Marielle

## 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

## Kinder buffet:

Friet  
Frikadel  
Kroket  
Mayonaise  
Appelmoes  
A la minute bereide hamburger

## Dessert:

Moussecones  
Chocolademousse  
Warme kersen  
Diverse smaken cheese cake  
Appeltaart  
High-tea koekjesparade  
Slagroom  
Een ijscorner met Cornetto softijs  
en diverse soorten schepijs  
Vers gebakken poffertjes  
met warme kersen

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.



A la-Carte  
**Kerst  
Proeverij**

Stel zelf uw Kerstproeverij 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 bol van runderlende met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Salade "Caprese" van tomaat ui en basilicum ✓

Krachtige wildbouillon met eekhoorntjes brood, tuinkruiden en madera

Hors d'oeuvre "Kerst 2018"

Cocktail van Hollandse garnalen en whisky saus

Pasteitje met kreeften ragout, groene asperges en gepaneerde scampi

Aardappel – truffel soep met garnituur van knolselderij ✓

Taartje van geitenkaas walnoot en cranberry's ✓

Tartaar van zalm en paling

Licht gebonden uiensoep met een klets kop van oude kaas ✓

"Sashimi" van tonijn met een cannelloni van sesam en wasabi schuim

Gebakken eendenlever met gekarameliseerde appel

Reebok paté met vijgenchutney

Krokant gebakken zwezerik met een calvadossaus

Gebonden soep van "Fruits de mer" met o.a. krab en garnaltjes

Brostei gevuld met camembert ✓

Burger van Angus beef met een sweet barbecue saus

## Soepen:

Krachtige wildbouillon met eekhoorntjes brood, tuinkruiden en Madeira

Aardappel – truffel soep met garnituur van knolselderij ✓

Licht gebonden uiensoep met een klets kop van oude kaas ✓

Gebonden soep van "Fruits de mer" met o.a. krab en garnaltjes



# Hoofdgerechten:



= vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Stoofpotje van wild met een krokant van kruidkoek

Kalfsbiefstuk met rode port saus

Varkenshaas medaillon met zacht gegaard "Livar" buikspek en stroganoffsaus

Groentenlasagne ✓

Lamskotelet met honing thijmsaus

Noordzee kabeljauw ingerold in serranoham en witte wijnsaus

Gekonfijte kwartelbout met een saus van armagnac en bospaddestoelen

Gegratineerde zalmfilet met dille saus

Ravioli van picorini kaas en artisjokken ✓

Hertenbiefstuk met rode kool en jus van wild

Koningsgarnalen met een romige knoflooksaus

Tamme eendenborst met een sinaasappelsaus

Zeeduivelfilet met een saus van saffraan

Zoete aardappel curry met tomaat en paprika ✓

# Specialiteiten

Duo van hazenrug en hazenbout + € 7.50

Tournedos (220 gram) + € 7.50

Hele zeetong +/- 500 gram + € 12.50

# Desserts:

Weense wals van Apfelstrudel, vanille ijs en vanillesaus

Monchou met krokante koek en kersen

Kaasplateau van 3 verschillende kaas soorten

Wafel van speculaas gevuld met ijs van witte chocolade

Fruitsalade - kleine salade van het seizoen

Ijslolly van hazelnoot en nougat

Boerenjongensijs met saus van advocaat

"Malibu" ijs met verse ananas

Duo penotti van chocolade mousse

Bitterkoekjespudding met stoofpeer

Wentelteeftje met kaneelijs

Traditionele crème brulee

4 gangen Kerstproeverij € 54.50 p.p.

5 gangen Kerstproeverij € 57.50 p.p.

Tafels zijn te reserveren vanaf 17.30 uur