



Kerst 2019

De **Nachtegaal**



restaurant
feestzalen
lounge & terras

www.denachtegaal.com

4-gangen Brunch buffet:

Deze brunch zal plaats vinden op
Eerste en Tweede Kerstdag 2019
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

Dessert:

Moussecones
Chocolademousse
Warme kersen
Diverse soorten taart
Appeltaart
High-tea koekjesparade
Slagroom
Een ijscorner met Cornetto softijs
en diverse soorten schepijs
Vers gebakken wentelteefjes

Kinder buffet:

Friet
Frikadel
Kroket
Mayonaise
Appelmoes
A la minute bereide hamburger

**De prijs van deze
Kerstbrunch bedraagt:**

Volwassenen:
€ 37.50 p.p.

Kinderen:
0-2 jaar gratis
3-7 jaar € 14.95 p.p.
8-12 jaar € 19.95 p.p.

A la-Carte
**Kerst
Proeverij**

Stel zelf uw Kerstproeverij menu samen

U kiest per gang 3 kleine gerechten:

4-gangen: 3 voorgerechten + spoom + 3 hoofdgerechten
+ 3 nagerechten

5-gangen: 3 voorgerechten + 3 soepjes + spoom
+ 3 hoofdgerechten + 3 nagerechten

(Natuurlijk blijft 1 gerecht per gang ook mogelijk)

Voorgerechten:

Carpaccio bol van runderlende met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Salade "Caprese" van tomaat ui en basilicum ✓

Wildbouillon met eekhoorntjes brood, tuinkruiden en mairera

Hors d'oeuvre "Kerst 2019"

Hollandse garnalen en whiskysaus

Pasteitje met kreeftenragout, groene asperges en gepaneerde scampi

Pompoensoep met truffel en pijnboompitjes ✓

Geitenkaas met walnoot en cranberry ✓

Tartaar van zalm met garnituur van paling

Uiensoep met een klets kop van oude kaas ✓

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

Coquilles met crabtartaar en saffraanmayonaise

Eendenlever met gecarameliseerde appeltjes

Krokant gebakken zwezerik met een calvadossaus

Kreeftensoep met kreeft en bieslook

Springrol gevuld met oude kaas en een mosterdmayonaise ✓

Burger van Angus beef met een sweet barbecue saus

Soepen:

Wildbouillon met eekhoorntjes brood, tuinkruiden en Madeira

Pompoensoep met truffel en pijnboompitjes ✓

Uiensoep met een klets kop van oude kaas ✓

Kreeftensoep met kreeft en bieslook

Hoofdgerechten:



= vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!

- Stoofpot van wild, met zilveruitjes en spekjes
- Rollade van parelhoen, gevuld met abricos en pruimen
- Varkenshaas met pulled pork en stroganoffsaus
- Tagliatelle met vegetarisch gehaktsaus en groenten ✓
- Lamskotelet met honing thijmsaus
- Noordzee kabeljauw ingerold in serranoham en witte wijnsaus
- Quiche van geitenkaas en zongedroogde tomaat
- Gegratineerde zalm met dille saus
- Groentenquiche met winter groenten en oud kaas ✓
- Hertenbiefstuk met rode kool en jus van wild
- Koningsgarnalen met een romige knoflooksaus
- Eendenborst met een sinaasappelsaus
- Zeeduivel met een saus van saffraan
- Zoete aardappel curry met tomaat en paprika ✓

Specialiteiten:

- Tournedos (220 gr) met pepersaus + € 7.50
- Wild trio van hert, haas, en wildzwijn en een rode port saus + € 7.50
- In zijn geheel geserveerde zeetong (+/- 400 gr) met remouladesaus + € 12.50
- 1/2 gepocheerde kreeft met tagliatelle en kreeftensaus + € 15.00

Desserts:

- Weckpotje met stoofpeer, speculoos ijs en vanille saus
- Monchou met krokante koek en kersen
- Kaasplateau van 3 verschillende kaas soorten
- Oreo cheesecake
- Fruitsalade - kleine salade van het seizoen
- Ijsslolly van hazelnoot en nougatine
- Boerenjongensijs met advocaatsaus
- Black malibu ijs met verse ananas
- Chocolademousse op "Irish style"
- Pannacotta van vanille en yoghurt - bosvruchten ijs
- "Bossche bol" gevuld met vanille ijs
- Traditionele crème brulee

4 gangen Kerstproeverij € 56.50 p.p.

5 gangen Kerstproeverij € 59.50 p.p.

Tafels zijn te reserveren vanaf 17.30 uur