

Heerlijk brunchen  
of a la carte dineren?

# kerst 2021

De Nachtegaal



restaurant  
feestzalen  
lounge & terras

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

# 4-gangen Brunch buffet:

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

De brunch is van 11.30 tot 15.00 uur  
(binnenkomst tussen 11:30 uur en 12:30 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

## Hapjespan:

Drumsticks  
Gehaktballetjes in stroganoffsau

## Dranken:

Koffie  
Thee  
Melk  
Warme chocolademelk  
Jus d'orange  
Slushpuppie

# Kinder Entertainment

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

goochelaar **dries**

**Syllie Faces**

*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 diversen 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 gerechtjes:

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

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

*(Natuurlijk blijft 1 gerecht per gang ook mogelijk)*

## Voorgerechten:

Carpaccio bol van runderlende met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

Salade "Caprese" van mozzarella, tomaat ui en basilicum ✓

Wildbouillon met eekhoorntjes brood, tuinkruiden en mairida

Hors d'oeuvre "Kerst 2021"

Cocktail van "King" crab met kreeftenmayonaise

Pasteitje met kreeftenragout, groene asperges en gepaneerde scampi

Romige bospaddenstoelensoep met truffel en pijnboompitjes ✓

Geitenkaas met walnoot en cranberry ✓

"Duo" van paling en zalm, paling mousse met een roosje  
van gerookte zalm en dille saus

Uiensoep met klets kop van oude kaas ✓

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

Coquilles met saffraansaus en coppa di parma ham

Eendenlever met gecarameliseerde appeltjes

Zwezerik met een calvadossaus

Bouillabaisse; rijkelijk gevulde vissoep

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

Romige bospaddenstoelensoep met truffel en pijnboompitjes ✓

Uiensoep met klets kop van oude kaas ✓

Bouillabaisse; rijkelijk gevulde vissoep

# Hoofdgerechten:



= vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Stoofpot van wild, met zilveruitjes en een krokant van kruidkoek

Kalfsbiefstuk met een saus van oesterzwammen en shiitake

Varkenshaas met zacht gegaard buikspek en stroganoffsaus

Tagliatelle met truffelroomsaus en paddenstoelen 

Lamskotelet met honing thijmsaus

Noordzee kabeljauw met serranoham en witte wijnsaus

Quesadilla; kleine wrap gevuld met bonen, mais, paprika en crème fraîche

Gegratineerde zalm met dille saus

Tortellini gevuld met ricotta & spinazie 

Hertenmedaillon met rode kool en jus van wild

Koningsgarnalen met een romige knoflooksaus

Eendenborst met een sinaasappelsaus

Red Snapper met een saus van saffraan

Kikkererwtenburger met een tomatensalsa 

# 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

# 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

IJslolly van hazelnoot en nougatine

Boerenjongensijs met advocaatsaus

Wentelteefje met Butterscotchijs

"Duo" van chocolademousse

Pannacotta van vanille en aardbeien-marmer 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 18.00 uur