

5 gangen kerstdiner voor thuis €39,50 p.p.

Vooraf Knabbels:

- Gemarineerde olijven, kaas stengels, chipje en broodsoorten met verschillende dips.

Proeverij:

- Gerookte zalm
- Carpaccio bonbon met tomaten mascarpone crème
- Gedroogde ham met uien chutney
- Rouleau eend met truffelmayonaise

Soep:

- Kerrie courgette soep met krokante tuinboontjes en prei

Hoofdgerecht:

- Schnitzel met gebakken spek, champignon, ui en paprika oversmolten met kaas
Of
- Oven gegaarde zalm met groente en botersaus
Of
- Zacht gegaarde runder sukade met gebakken champignons, uitje en tijm jus
Of
- Quiche van prei, spinazie en pompoen met gevulde champignons en kruidenkaas.

Garnituren: Aardappelpartjes met schil

Verse groenten

Appelcompote

Dessert: Brownie met stoofpeertjes, witte chocolade mousse, Ruby chocolade schotsen en crunch.



Kinder menu 4 gangen €12,75 p.p.

Voorgerecht:

Gedroogde ham met meloen

Soep:

Tomatensoep met balletjes

Hoofdgerecht:

Kip vruchtenspies met appelmoes

Dessert:

Kinderdessert met een verrassing



Gourmet set de luxe €19,75 p.p.

Voorzien van:

Vlees:

- Sousvide gegaarde buikspek plakjes
- Gemarineerde kipfilet
- Mini runder burger
- Varkenshaasje

Vis:

- Zalm
- Gemarineerde gamba's

Huisgemaakte salades:

- Penne pasta salade met zontomaatjes, olijven en groene kruiden
- Aardappel rundvlees salade met draadjesvlees

Sauzen:

- Kerrie gember mayonaise
- Whisky saus
- Knoflook kruiden saus

Garnituren:

- Broodsoorten met dips en gemarineerde olijven
- Courgette schijfjes, paprika stengels, pompoenblokjes, champignons en aardappels
- Appel compote en stoofpeertjes

Kids gourmet €5,75 p.p.

- Knakworstjes
- Kipfiletjes
- Hamburgertjes
- Gehaktballetjes
- Appelmoes
- Fruitsalade



De gourmet sets en kerstdiners worden bezorgd tussen 15.00 en 16.00.

Bestellen **graag vóór 21 december** kan via:

Mail – info@brasserie-de-boerderij.nl

Telefoon – 0523-225323