

KERST EN OUD & NIEUW

BESTELLEN KERST

Dit jaar willen wij graag dat u weer kunt genieten van de heerlijkheden van Brasserie So Nice. Ons keukenteam heeft ook dit jaar weer heerlijke gerechten voor de kerst samengesteld.

Gerechten voor de kerst kunt u bestellen tot donderdag 18 december. Als u vóór maandag 15 december besteld, krijgt u van ons iets lekkers bij de koffie.

U kunt uw gekozen kerstgerechten afhalen op woensdag 24 december tussen 11:00 en 15:00.

Mochten er speciale wensen, diëten of allergieën zijn waar wij rekening mee mogen houden, laat het ons weten op het bestelformulier. Wij denken graag met u mee.



BESTELLEN OUD&NIEUW

Vanwege het grote succes van voorgaande jaren bakken wij ook dit jaar weer verse oliebollen.

De oliebollen met of zonder krenten kunt u bestellen tot zaterdag 27 december en afhalen op woensdag 31 december tussen 11.00 en 15.00 uur.

Ook kunt u op de dag zelf langskomen om een heerlijke oliebol te eten onder het genot van een glaasje glühwein of kop warme chocolademelk met slagroom.

WIJ VERKOPEN OOK WEER ONZE HEERLIJKE MEENEEM MAALTIJDEN

BESTELFORMULIER KERSTGERECHTEN

	Prijs p/p	Aantal
1. Marbree van gerookte eend, maishoen en eendenlever met calvadosgelei	€ 12.50	---
2. Met rode biet gemarineerde zalm en mierikswortelcrème	€ 11.00	---
3. Huisgerookt filet van wildzwijn met salade van witte kool en mango-frambozencrème	€ 12.00	---
4. Lauwwarm gegrilde tonijn met sojavinaigrette en koolrabisalade	€ 11.00	---
5. Wildbouillon met bospaddestoelen en knolselderij	€ 7.25	---
6. Licht gebonden kreeftensoep met kreeft en tomaat	€ 9.75	---
7. Licht gebonden knolselderijsoep met crumble van geitenkaas en selderij	€ 7.25	---
8. Gevulde gegrilde spitskool met tomatentapanade, olijven en Twickelkaas	€ 8.50	---
9. Gamba's (5 stuks) uit de oven met knoflookpeterselie boter en groenten	€ 16.50	---
10. Boeuf Wellington - ossenhaas omwikkeld met paddestoelen en serranoham in bladerdeeg met rode wijnsaus	€ 26.50	---
11. Wellington van hertenfilet en farce van wildzwijn - omwikkeld met paddenstoelen en serranoham in bladerdeeg met hertenjus Te bestellen voor meerdere personen aan één stuk	€ 26.50	---
12. Wildpeper gemaakt van hert met spekjes en uitjes	€ 12.50	---
13. Wildpeper gemaakt van haas met spekjes en uitjes	€ 13.50	---
14. Trifle van chocolade en mango	€ 8.50	---
15. Panna cotta van tonkabonen met klein stoofpeertje	€ 8.50	---
16. Taartje van gedroogde pruimen met cremeux van bramen en dragon	€ 8.50	---
Garnituren	per portie € 4.50	
• Aardappelgratin		---
• Zoete aardappelpuree		---
• Ovenaardappels met tomaat en rozemarijn		---
• Gemengde wintergroenten		---
• Stoofpeertjes (3 stuks)		---