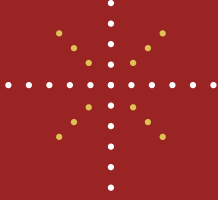




GRAND CAFÉ
DE BRINK

Kerstmenu 2024



Op beide kerstdagen kunt u bij ons met het hele gezin genieten van een gezellige familiebrunch en kerstdiner! Voor onze kleine gasten hebben wij uiteraard speciale kindergerechten, dus die zijn meer dan welkom!



Kerstbrunch

Ontvangst met glas bubbels

KOUD

Diverse broodsoorten | Kerstbrood | Salade kippendij | Aardappelsalade | Huzarensalade | Tonijnsalade | Pastasalade

Diverse (huis)gerookte vissoorten | Carpaccio met pesto, geroosterde tuinbonen, oude kaas en rucola | Kaasplank met diverse soorten | Diverse luxe vleeswaren

WARM

Mosterdsoep | Ossenstaart bouillon | Roerei & spek | Pastei gevuld met ragout | Groente quiche | Kipsaté met satésaus | Huisgemarineerde spareribs | Witte rijst | Ovenaardappelen | Pancakes

DESSERT

Diverse zoete lekkernijen met o.a.: Cheesecake | Brownies | Longueurs | Ijs | Fruit

DRANKEN

Koffie | Cappuccino | Thee | Vruchtensappen | Melk | Karnemelk | Fristi

Wij ontvangen u graag eerste of tweede kerstdag tussen 11.00-11.30 uur tot +/- 14.00 uur. U kunt uw tafel vooraf reserveren via onderstaande contactgegevens.
€ 42,50 per persoon | 4-11 € 21,50 | 0-3 gratis

Kerst bij Hotel & Restaurant Wesseling

Met de feestdagen in aantocht, willen wij u graag informeren over een onvergetelijk kerstdiner bij **Hotel & Restaurant Wesseling**. Onze chef Tim heeft met zorg een speciaal **5- of 6-gangen kerstmenu** samengesteld dat bestaat uit culinaire hoogstandjes. Deze avonden staan in het teken van gastronomie, gastvrijheid en sfeer.

Benieuwd naar het menu? Vraag één van onze medewerkers of kijk op onze website. Wij reserveren graag een tafel voor u!
www.hotelwesseling.nl | 0521-591544 | info@hotelwesseling.nl



HOTEL & RESTAURANT
WESSELING

Kerstdiner



AMUSE

VOORGERECHT

keuze uit

Carpaccio van hert met gebakken paddenstoelen, rucola, truffelmayonaise en pijnboompitten

Gerookte eendenborst met wildpaté en brioche

Ceviche van zalm met vadouvan crème, rode biet, komkommer en frissee

Tataki van knolselderij met een salade van wakame en beukenzwam

Burrata met gepofte druif, balsamico en walnoot

TUSSENGERECHT

keuze uit

Drentse mosterdsoep met droge worst en bosui

Ossenstaart bouillon met prei en wortel

HOOFDGERECHT

keuze uit

Hertenbiefstuk met jus van specerijen

Trio van wildzwijn met rode port jus

Varkenshaas met serranoham en brie uit de oven

Surf en turf met kreeften- pepersaus

Wildstoof met aardappelpuree

Gegrilde zalmfilet met Hollandaisesaus

Gebakken gamba's in knoflookolie

Quiche met Bleu d'Auvergne, peer en amandel

DESSERT

keuze uit

Trifle van vanille met stoofpeer en speculaas

Burned baked cheesecake met praliné ijs

Kaneel bavarois met speculaas tuille en karamel-ijs

Wij ontvangen u graag eerste of tweede kerstdag vanaf 17.00 uur. U kunt uw tafel vooraf reserveren via onderstaande contactgegevens.

€ 52,50 per persoon | aangepast menu voor kinderen