

Kerstbrunch 2022



Voorgerechtenbuffet

- Cocktail Noorse garnalen • Quiche Loraine • Runder carpaccio met truffelcrème op schaal • Vitello tonato op schaal • Zalm "Bellevue"
- Pastasalade met tonijn • Salade caprese • Parma ham met meloen
- Huzarensalade • Tomaten/komkommersalade • Rauwkostsalade
- Diverse broodsoorten

Soep

Licht gebonden tomatensoep of paddenstoelensoep

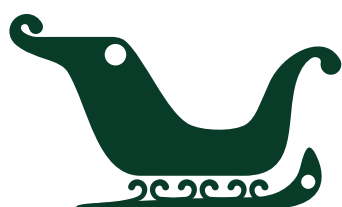
Hoofdgerechtenbuffet

- Scampi met roerbakken groenten en curry • Gebakken botervisfilet met kreeftensaus • Varkensbout aan het stuk met mosterdsaus • Runderentrecote met rode wijnsaus • Hertenstoofschotel met spek ui en champignons
- Lasagne met brie knolselderij en shii-taken • Groene groenten en rode kool
- Frites, rijst gebakken, krielaardappelen

Dessertbuffet

- Abrikozenbavarois • Chocolade mousse • Crepes Suzette
- Huisgemaakte appelcaré • Omelet Siberiëne
- Crème brullée • Slagroomsoesjes
- Verse fruitsalade • Diverse ijssoorten

Per couvert 42,50



Saame
BI-J SIEM
ANNO 1659



Kerstbrunch 2022



Voor de kinderen 5 t/m 12 jaar

Fruitcocktail



Kleine tomatensoep



Spaghetti Bolognaise of kip, biefstuk, zalm of lekkerbekje met appelmoes
frites en mayonaise en gemengde salade



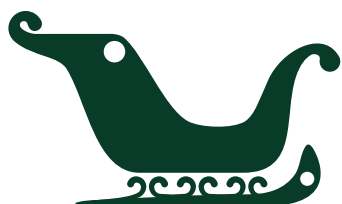
Gebruik maken van het dessertbuffet



Kinderverrassing van het huis



Per couvert € 21,50
Kinderen t/m 4 jaar gratis



Saame
BI-J SIEM
ANNO 1659



Kerstmenu 2022



Terrine van gerookte zalm

Terrine van gerookte zalm met mousse van scampi en een hart van Sint Jacobsvruchten, begeleid door dillemayonaise, zoetzuur van bleekselderij en coulis van gepofte puntpaprika

.....

Ossenstaartbouillon

Krachtige dubbel getrokken ossenstaartbouillon met espuma van aubergine

.....

Gebakken tongfilet

Gebakken tongfilet met bruine boter, sterk gereduceerde kalfsjus gekruid met salie en verschillende bereidingen van pompoen, gegarneerd met gefrituurde salie

.....

Gebraden hertenrugfilet

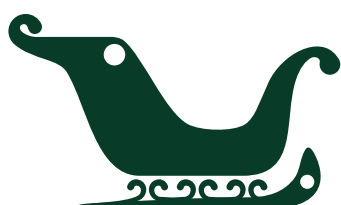
Gebraden hertenrugfilet met gestoofde spitskool, romige saus van eekhoorntjesbrood, cannelloni gevuld met eendenlever en paddenstoelen, kweeper en bitterballetjes van hertenstoof

.....

Combinatie van chocolade en tropisch fruit

.....

Per couvert
4 gangen € 56,50
5 gangen € 64,50



Saame
BI-J SIEM
ANNO 1659



Vegetarisch kerstmenu 2022



Rollade van winterpeen

Rollade van winterpeen met geitenkaas, bieslook en rode peper, zoetzure groentjes, crème van aardperen en vinaigrette van groene kruiden

.....

Pompoensoepje

Pompoensoepje met crème fraiche, rode peperolie en fijn gesneden bosuitjes

.....

Briouat

Briouat gevuld met ei en Parmezaanse kaas met ras el hanout, gekruide linzen en pikante coulis van gepofte paprika

.....

Notenquiche

Notenquiche met wintergroenten, spinazie-aardappelpuree, kweeperen en bitterballetjes van membrillo

.....

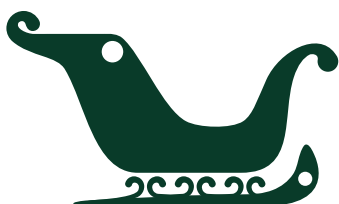
Combinatie van chocolade en tropisch fruit

.....

Per couvert

4 gangen € 52,50

5 gangen € 59,50



Saame
BI-J SIEM
ANNO 1659

