

Kerst '25 arrangement



Beleef de feestdagen in de sfeervolle warmte van Duinrand Drunen.

Op Eerste en Tweede Kerstdag (25 & 26 december) verwelkomen wij u graag voor een feestelijke kerstbrunch in buffetvorm of een heerlijk à la carte kerstmenu, samengesteld door onze chef.

Kerstbrunch: 11:00 – 14:00 uur

À la carte kerstmenu: vanaf 12:00 uur

Kerstbrunch in buffetvorm

€ 42,50 p.p.

Geniet van een rijk gevuld buffet met koude en warme gerechten, soepen en feestelijke desserts. Inclusief diverse broodsoorten, roomboter en huisgemaakte dippings.

Voorgerechten

Vlees

- Carpaccio
- Serranoham
- Diverse pâtésorten
- Gekookte ham

Vis

- Gerookte zalm
- Gerookte makreel
- Gerookte forel
- Surimisalade
- Gepocheerde hele zalm

Salades

- Aardappelsalade
- Huzarensalade
- Pastasalade
- Samengestelde salade

Soepen

- Huisgemaakte tomatensoep
- Romige bospaddenstoelensoep

Warme gerechten

(Geserveerd met gratin, seizoensgroenten en gebakken krieltjes)

- Beenham met honing-mosterddressing
- Varkenshaasmedaillons met bospaddenstoelensaus
- Getrancheerde diamanthaas met rode wijnsaus (uit de keuken geserveerd)
- Vrije-uitloop kipfilet Bonne Femme
- Matelot van diverse vissoorten met bieslook-witte wijnsaus
- Zalmootje met Noorse garnaltjes en Hollandaise saus
- Roodbaarsfilet op Oosterse wijze

Desserts

- Omelette Sibérienne
- Chocolademousse
- Diverse bavaois
- Vers fruit

A la carte Kerstmenu

Voorgerechten

Carpaccio Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Soja	12.50
Carpaccio met romige truffeldressing, krokante pompoenpitjes, gepofte tomaat en provolone. Optioneel met eendenleverkrullen + € 6,50	
Gerookte zalm Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Mosterd, Vis, Soja	12.50
Gerookte zalm met frisse cottage cheese, gepofte tomaat, kapperappel en een zachte kruidencrème.	
Trio van wild Allergenen: Melk, Gluten, Mosterd	15.50
Een feestelijke proeverij van gerookte eendenborst, rillette van eend en een krokant wildkroketje, begeleid door een frisse sinaasappeldressing.	
Bospaddenstoelensoep Allergenen: Gluten	6.50
Romige huisgemaakte soep met gebakken bospaddenstoelen, bosui en krokante croutons.	
Gamba's pikant Allergenen: Schaal- en schelpdieren	14.50
Gamba's in een romige, licht pikante saus met paprika, ui, knoflook en een vleugje pernod.	

Hoofdgerechten

Tournedos Allergenen: Ei, Gluten, Melk	31.50
Tournedos met een rijke rode wijnsaus, geserveerd met seizoensgroenten en aardappelgratin	
Zalm met Hollandse garniaaltjes Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Vis, Schaal- en schelpdieren	23.50
Mals gebakken zalmfilet met een romige Hollandaise saus, Hollandse garniaaltjes en vergeten groenten, geserveerd met gratin	
Hertenbiefstuk	25.50
Malse hertenbiefstuk met rode wijnsaus, geserveerd met stoofpeer, witlof en romige gratin Een klassiek winters gerecht	
Varkenshaasmedaillons Allergenen: Ei, Gluten, Melk, Vis, Schaal- en schelpdieren	19.50
Medaillons van varkenshaas met bospaddenstoelen saus, geserveerd met vergeten groenten en gratin	
Parelhoenfilet Allergenen: Melk, Ei, Gluten	24.50
Gebakken parelhoenfilet met een romige truffelsaus, drie soorten selderij en gratin.	

Desserts

Chocolademousse Allergenen: Ei, Gluten, Melk	9.50
Zachte mousse van witte en pure chocolade met slagroom en amarena kersen	
Sabayon	9.50
Klassieke sabayon van eigeel en marsala, geserveerd met rood fruit en vanille-ijs	
Kaasselectie Allergenen: Ei, Melk	12.50
Een verfijnde selectie van harde, zachte, kruiden- en blauwschimmelkaas, geserveerd met appelstroop. Heerlijk in combinatie met een glas port of dessertwijn naar keuze	