



Wat gaan we doen met kerst bij de Burgemeester:

We zijn beide dagen gewoon geopend voor Lunch en Diner, daarnaast gaan we in onze vernieuwde zaal een Brunchbuffet en Dinerbuffet presenteren, info volgt.

Reserveren kan natuurlijk al wel.

Voor de kinderen hebben we in de zadelmakerij een bioscoopje en wat andere leuke dingetjes, er wordt gezorgd voor een nanny.

In ons restaurant serveren wij een lunch-kerstmenu en de huidige lunchkaart.

In de avond serveren wij een 4 of 5 gangen kerstdiner, info volgt.

Reserveren kan natuurlijk al wel.

**Dinerbuffet 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> kerstdag** (voor-soep-hoofd en nagerechten buffet) info volgt

Menu volwassenen	€ 32,50
Kind 8 t/m 11	€ 16,50
Kind 3 t/m 7	€ 9,50

**Brunchbuffet 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> kerstdag** (voor-soep-hoofd en nagerechten buffet) zie brunchbuffet volgende pagina

Menu volwassenen	€ 27,50
Kind 8 t/m 11	€ 16,50
Kind 3 t/m 7	€ 9,50

**Lunchmenu 1<sup>e</sup> en 2<sup>de</sup> kerstdag** tussen 12 uur en 15 uur (voor-soep-hoofd-nagerecht) ook kunt u van onze reguliere lunchkaart gewoon gebruik maken.

Menu volwassenen	€ 29,50
Kind 3 t/m 11	€ 14,50

**Kerstmenu 1<sup>e</sup> en 2<sup>de</sup> kerstdag** vanaf 17 uur.

Menu volwassenen 4 gangen € 37,50 (voor-soep-hoofd en nagerecht)

Menu volwassenen 5 gangen € 41,50 (voor-soep-tussen-hoofd en nagerecht)

Kind 8 t/m 11 jaar 4 gangen € 22,50 (voor-soep-hoofd en nagerecht)

Kind 8 t/m 11 jaar 5 gangen € 26,50 (voor-soep-tussen-hoofd-nagerecht)

Hopelijk tot dan.



## **Brunchbuffet**

### **Voorgerechten**

- De mooiste broden en broodjes uit de omgeving met tapenades-botertjes en dippings
- Gepocheerde zalm gerookte zalm, sashimi van zalm met wakame en sinaasappel soya
- Carpaccio met truffelmayonaise en kaaskoekjes
- De lekkerste kazen van Nederlandse bodem
- Lekker zoetigheden
- Diverse paté soorten
- Mooiste hammen van Italië met meloen, druiven en nootjes
- Diverse rijk gevulde rauwkost salades
- Diverse mini cocktails van kip, garnalen of gerookte eendenborst

### **Soepbuffet**

- Wildbouillon
- Bospaddenstoelsoep
- Garnituurtjes die u zelf in de soep kan doen
- Croutons – bosui – tomatenblokjes – paprika – bieslook

### **Hoofdgerechtenbuffet**

- Roerei-bacon en sausijsje
- Groente quiche
- Krieltje met uitjes en spekjes
- Heerlijke bourgondische ragout
- Zalmfilet in een romige dille saus
- Beenham met rode wijn saus

### **Dessertbuffet**

- Diverse taartjes
- Chocolademousse
- Brownie
- Bosbessenparfait
- Omelet siberienne
- Warme kersen
- Vers fruit
- Diverse sausjes

