

Kerst 2024

Brasserie d Oude Veiling



Geachte gast,

Dit jaar heeft onze chefkok met zijn team weer een mooi 4-gangen keuzemenu voor u samengesteld, eventueel uit te breiden met een spoom.

De prijs van het 4-gangen kerstdiner bedraagt € 85,00 p.p.

Natuurlijk zijn wij de kinderen niet vergeten, voor hen is er ook een heerlijk kerstmenu (€ 39,50 p.p.).

Mocht u willen reserveren dan horen wij dit graag.

team Brasserie d'Oude Veiling

Wij wensen u alvast fijne feestdagen toe.

team Brasserie d'Oude Veiling

Kerstmenu 2024

Voorgerechten

Visproeverij

*warm gerookte zalm, Hollandse garnalen, pittige gambaspies
en een citroen-saffraan mayonaise*

of

Wild duo

*wildpaté en huis gerookte hertenhaas, gestoofde witlof met appel, bosui,
gesuikerde filodeeg en een preiselberen-compote*

of

carpaccio

*van rund met Pecorinokaas, notencrunch en een
zongedroogde tomaten-basilicummayonaise*

of

Hartige scone

*gevuld met duxelles van champignons, geitenkaas,
tomaten concasse en een pittige honingmayonaise*





Soepen

*Kleine Italiaanse tomatensoep met kruiden croutons
of
Kleine uiensoep gratineerd met Gruyère en oude kaas
of
Kleine gambasoep met een dumplin van zoetzure venkel*

Tussengerechten

Spoom d'Oude Veiling, een verfrissend lekker tussendoortje (meerprijs 7,00)

Hoofdgerechten

*Scholfilet met gerookte paling,
tagliatelle met rivierkreeftjes en een beurre blanc
of
Hertenbiefstuk met wildstoof,
ceviche van rodekool, gepocheerde spruitjes en een pepersaus
of
Tournedos gratineerd met champignons, truffelrisotto en een rode wijn-tijmsaus
of
Kalfshaas gepocheerd in morieljessaus met raapstelenpuree,
San Daniele ham en groene asperges
of
gepofte aubergine met geitenkaas, gevuld met zoetzure groenten,
uiencompote en een grove mosterd-vinaigrette*

Desserts

*Kerstproeverij
een keur van allerlei huisgemaakte zoetwaren met ijs
of
Kaasplankje
diverse kazen met appelstroop en rozijnenkrokant
of
Koffie of Thee dessert
Geserveerd met huisgemaakt lekkers*





Kindermenu !!

***San Daniele ham met fruit
of
Gerookte zalm met citroen-saffraan mayonaise
&
kleine
Tomatensoep
&
Scholfilet met een botersausje
of
Kalfshaasje met saus van kruidkoek
&
Kerstijsje met een
verrassing van de Kerstman***

