

KERSTDINER TO GO BESTELFORMULIER

Geef uw bestelling voor 17 december af in de cafetaria
of stuur deze per mail aan: buffetten@vandenbroekbrunssum.nl
Volwassenen € 45,00 p.p. Kinderen € 17,50 p.p.

Voorgerecht	Aantal
Carpaccio	
Uiensoep	
Tomatensoep	
Pasteitje met wildragout	
Garnalen en gerookte zalm	

Hoofdgerecht	Aantal
Konijn op Limburgse wijze	
Hertenbiefstuk	
Zalmfilet	
Varkenshaas	
Beenham	

Nagerecht	Aantal
Wafel met warme kersen	
Cheesecake met rood fruit	
Tiramisu	
Warm appeltaartje	
Moelleux au chocolat	

Kinder voorgerecht	Aantal
Tomatensoep	
Ham met meloen	

Kinder hoofdgerecht	Aantal
Beenham	
Frietjes met snack naar keuze	

Kinder nagerecht	Aantal
Chocolademousse	
Luikse wafel om zelf te versieren	

Naam: _____

Telefoonnummer: _____

Email: _____

Afhaalmoment: ☐ 24 dec (12.00 - 15.00) | ☐ 24 dec (15.30 - 19.00) | ☐ 25 dec (10.00 - 12.00)

Opmerkingen: _____



KERSTDINER TO GO

Ook dit jaar kunt u de ster in de keuken zijn en tegelijk genieten van de tijd met vrienden en familie.
Verras uw familie of vrienden met ons huisgemaakte 3 gangenmenu. Het voorgerecht en nagerecht zijn helemaal klaar. Bij de hoofdgerechten krijgt u een korte instructie zodat u dit in een handomdraai klaar kunt maken.

KINDER KERST DINER TO GO

€ 17,50 p.p.

Kinder voorgerecht

Huisgemaakte tomatensoep

Ham met meloen

Kinder hoofdgerecht

Frietjes
met snack naar keuze

Beenham met wokgroente,
aardappelgratin en
champignonroomsaus

Kinder nagerecht

Chocolademousse

Luikse wafel om zelf te
versieren

KERSTDINER TO GO

€ 45,00 p.p.

Voorgerecht

Carpaccio met rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayo

Huisgemaakte uiensoep

Huisgemaakte tomatensoep

Pasteitje met wildragout gemaakt van spekjes,
peperkoek, stroop en champignons

Duo van garnalen en gerookte zalm

Hoofdgerecht

Konijn op Limburgse wijze met rodekool, aardappelgratin en konijnenjus

Hertenbiefstuk met rode kool, aardappelgratin en rode wijnsaus

Zalmfilet met wokgroenten, aardappelgratin en Hollandaise saus

Varkenshaas met wokgroenten, aardappelgratin en champignonroomsaus

Beenham met wokgroenten, aardappelgratin en champignonroomsaus

Nagerecht

Huisgemaakte luikse wafel met warme kersen

Warm appeltaartje van bladerdeeg met vanille-ijs

Moelleux au chocolat
Warme Lava cake met vanille-ijs

Cheesecake met rood fruit

Huisgemaakte Tiramisu