

Grand Café - Restaurant De Boei en de feestdagen

De mooiste dagen van het jaar staan weer bijna voor de deur, dus reserveer uw tafel nu!

Tijdens de kerstdagen, maandag 25 december en dinsdag 26 december serveren wij met zorg samengestelde keuzediners.

Beide dagen bent u van harte welkom 's middags met aanvang van het diner tussen 12.00 uur en 12.30 uur en ronden we af om 17.00 uur. 's Avonds ontvangen we u tussen 18.00 uur en 18.30 uur.

Op 2e kerstdag is het ook mogelijk om a la carte te dineren van onze 'gewone' menukaart. Echter geldt wel dat per tafel iedereen van het gezelschap het menu gebruikt of iedereen a la carte dineert. Ons seizoen menu is deze avond niet beschikbaar.

Reserveren is alleen schriftelijk mogelijk, via e-mail of reserveringsformulier, af te halen en in te leveren bij De Boei.

Bij aankomst beginnen we de middag of avond feestelijk met een glaasje Cava, welke u van het huis wordt aangeboden. Uiteraard is er een niet-alcoholisch aperitief voor gasten die dat prefereren en kinderchampagne voor onze kleine gasten.

De voorgerechten en de soep worden geserveerd met versgebakken brood en kruidenboter.

Alle hoofdgerechten worden begeleid door passende aardappel- en groentegarnituren.

Het is eventueel mogelijk om de menu's te verkleinen naar minder gangen. Uiteraard passen wij de prijzen hierop aan, deze worden dan als volgt:

Kerstmenu € 65,50 zonder soep of tussengerecht wordt € 61,50

Kerstmenu € 65,50 zonder soep en tussengerecht wordt € 57,50

Kerstmenu € 57,50 zonder soep of tussengerecht wordt € 53,50

Kerstmenu € 57,50 zonder soep en tussengerecht wordt € 49,50

Uw definitieve menukeuzes ontvangen wij graag via e-mail of reserveringsformulier voor uiterlijk maandag 18 december 2023. Mocht u een allergie, dieetwens of andere vragen hebben over het menu, dan kunt u altijd even contact met ons opnemen via onderstaande gegevens. Indien gewenst hebben wij ook een Kinderkerstmenu, speciaal voor onze jonge gasten en een volledig vegetarisch kerstmenu beschikbaar. Wilt u dit graag ontvangen, laat het ons even weten!*

** Kinderen mogen beide dagen ervoor kiezen een a la carte kindergerecht uit ons assortiment te bestellen.*

Wij vieren graag de kerstdagen met u in Asselt en proosten alvast op een mooi 2024!

Charlotte America & Vincent Paczek

Team Grand Café—Restaurant de Boei

Grand Café—Restaurant de Boei | Asseltsestraat 63 | 6071 BS | Swalmen
0475-504219 | info@grandcafedeboei.nl | www.grandcafedeboei.nl

Kerstmenu € 65,50

Amuse met aperitief

VOORGERECHT

Burrata

Burrata kaas | Focaccia Toast | Italiaanse ham | salade | pesto | balsamico

Of

Tonijn

Carpaccio tonijn | appelkappertjes | rucola | wasabi mayonaise | pijnboompitten

SOEP

‘Vichyssoise’ gebonden soep van aardappel en prei

TUSSENGERECHT

Wildstoof van wildzwijn op een romige puree van aardappel

HOOFDGERECHT

Zeewolf

Beurre Blanc saus | groenten | aardappelgarnituur

Of

Tournedos van de ossenhaas

Rode wijnsaus of pepersaus of Bearnaisesaus | groenten | aardappelgarnituur

DESSERT

Grand Dessert

Chocolade | rood fruit | roomijs | chocoladesaus

of

Kaasplankje

Franse kazen | brood | ‘Kruutje’

KOFFIE ROYAL

Koffie | thee | cappuccino | espresso

Kerstmenu € 57,50

Amuse met aperitief

VOORGERECHT

Carpaccio ossenhaas

Rucola | olijven | zongedroogde tomaten | pijnboompitten | pesto | Parmezaanse kaas
| truffelmayonaise

Of

Tartaar

Gerookte zalm | gefrituurde kappertjes | rode ui | kruidenmix sesam | sour cream | sla

SOEP

'Vichyssoise' gebonden soep van aardappel en prei

TUSSENGERECHT

Wildstoof van wildzwijn op een romige puree van aardappel

HOOFDGERECHT

Zalmfilet

Witte wijnsaus | groenten | aardappelgarnituur
Of

Hertenbiefstuk

Rode wijnsaus | bospaddenstoelen | groenten | aardappelgarnituur

DESSERT

Grand Dessert

Chocolade | rood fruit | roomijs | chocoladesaus
Of

Kaasplankje

Franse kazen | brood | 'Kruutje'

KOFFIE ROYAL

Koffie | thee | cappuccino | espresso

Vegetarisch Kerstmenu € 49,50

Amuse met aperitief

VOORGERECHT

Gekaramelliseerd Camembert taartje op salade van rucola met frambozendressing,
zoete rode ui, walnoot en dadels

SOEP

'Vichyssoise' gebonden soep van aardappel en prei

TUSSENGERECHT

Ragout van knoflookchampignons in roomsaus met Focaccia toast

HOOFDGERECHT

Rijkelijk gevulde quiche met groenten en groene asperges
Of

Puntpaprika uit de oven, gevuld met gebakken champignons, spinazie, courgette
en gegratineerd met kaas

DESSERT

Grand Dessert

Chocolade | rood fruit | roomijs | chocoladesaus

Of

Kaasplankje

Franse kazen | brood | 'Kruutje'

KOFFIE ROYAL

Koffie | thee | cappuccino | espresso