

# 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, woensdag 25 december en donderdag 26 december serveren wij met zorg samengestelde keuzediners en dit jaar voor het eerst op 2<sup>e</sup> kerstdag ook een brunch.*

*Op 1<sup>e</sup> kerstdag 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 graag vanaf 18.00 uur.*

*Voor 2<sup>e</sup> kerstdag ontvangen we u voor de brunch vanaf 11.30 uur. Deze eindigt om 14.30 uur.*

*Voor het diner ontvangen we u graag weer vanaf 18.00 uur.*

*Op 2e kerstdag is het 's avonds 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.*

*Onze kerstdiners beginnen we 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.*

*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*

*Kosten voor de kerstbrunch zijn € 35,- p.p. (exclusief dranken) Kinderen t/m 4 jaar eten gratis mee en kinderen van 5 t/m 12 jaar kunnen meedoen voor € 25,- p.p.*

*Uw definitieve menukeuzes ontvangen wij graag via e-mail of reserveringsformulier voor uiterlijk woensdag 18 december 2024. 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 2025!*

*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](mailto:info@grandcafedeboei.nl) | [www.grandcafedeboei.nl](http://www.grandcafedeboei.nl)**

# Kerstbrunch 26 december 2024

*Voor het eerst in de kerstgeschiedenis van De Boei gaan wij tijdens de kerstdagen een brunch serveren.*

*We ontvangen u graag vanaf 11.30 uur en de middag is ten einde om 14.30 uur.*

*Per gezelschap heeft u uiteraard uw eigen tafel, waar u bij reservering een voorkeur kunt aangeven voor een plaatsje in de serre of in het restaurant.*

*We serveren als eerste aan iedereen soep en plaatsen daarna diverse broodsoorten en koud beleg op tafel. Daar vindt u ook een menukaartje met overige (warme) items die u 'a la carte' kunt bestellen en inbegrepen zijn in de prijs van de brunch.*

*Dranken zijn niet inbegrepen in de prijs van de brunch.*

*Kosten bedragen € 35,- p.p. voor volwassenen. Kinderen t/m 4 jaar mogen gratis meepikken en kinderen van 5 t/m 12 jaar kunnen voor € 25,- p.p. meedoen aan de brunch.*

*Voor de kinderen bestaat er ook de mogelijkheid om iets van de kinderkaart te bestellen, zoals bijvoorbeeld frietjes met snack of een pannenkoek. (niet inbegrepen in de brunchprijs)*

*De gerechten die van de brunchkaart besteld kunnen worden bestaan uit:*

- *Warme vleesgerechten*
- *Warme visgerechten*
- *Aardappelgerecht*
- *Pastagerecht*
- *Eiergerechten*
- *Salades*

*We sluiten af met een zoet dessert dat aan iedereen geserveerd wordt, verrassingsdessert van de chef!*

*Heeft u een allergie of dieetwens, vermeld dit dan bij uw reservering, dan kijken we graag wat we voor u kunnen doen.*

*Wij kijken er naar uit om de feestdagen samen met u te vieren!*

*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](mailto:info@grandcafedeboei.nl) | [www.grandcafedeboei.nl](http://www.grandcafedeboei.nl)**

# Kerstmenu € 65,50

*Amuse met aperitief*

## VOORGERECHT

*Buikspek*

Zacht gegaard buikspek | gebakken bloedworst | Italiaanse ham | salade | pesto | balsamico  
*of*

*Tonijn*

Carpaccio tonijn | appelkappertjes | rucola | wasabi mayonaise | pijnboompitten

## SOEP

Romige Bospaddenstoelensoep met een vleugje truffel

## TUSSENGERECHT

Wildstoof van wildzwijn op een romige puree van aardappel  
*of*

Ragout van knoflookchampignons in roomsaus

## HOOFDGERECHT

*Zeebaars*

Kreeftensaus | groenten | aardappelgarnituur  
*of*

*Tournedos van de ossenhaas*

Rode wijnsaus of pepersaus of Bearnaisesaus | groenten | aardappelgarnituur

## DESSERT

*Grand Dessert*

Verrassing van de chef, bestaande uit diverse componenten  
*of*

*Kaasplankje*

Franse kazen | brood | 'Kruutje'

# Kerstmenu € 57,50

*Amuse met aperitief*

## VOORGERECHT

*Carpaccio ossenhaas*

Rucola | olijven | zongedroogde tomaten | pijnboompitten | pesto | Parmezaan | truffelmayonaise  
*Of*

*Salmone Tonato*

Gerookte zalm | Tonijn crème | rode ui | kappertjes | salade | pijnboompitten

## SOEP

Romige Bospaddenstoelensoep met een vleugje truffel

## TUSSENGERECHT

Wildstoof van wildzwijn op een romige puree van aardappel  
*Of*

Ragout van knoflookchampignons in roomsaus

## HOOFDGERECHT

*Zalmfilet*

Witte wijnsaus | groenten | aardappelgarnituur  
*Of*

*Hertenbiefstuk*

Rode wijnsaus | bospaddenstoelen | groenten | aardappelgarnituur

## DESSERT

*Grand Dessert*

Verrassing van de chef, bestaande uit diverse componenten  
*Of*

*Kaasplankje*

Franse kazen | brood | 'Kruutje'