



Omdat wij ook met Oud en nieuw optimale kwaliteit willen bieden verzoeken wij u vriendelijk uw keuze vóór 20 December bij ons bekend te maken middels dit formulier. Vergeet niet uw gegevens te vermelden onder aan het formulier.

OUDJAAARSMENU 2018

Speciaal voor Oud en nieuw heeft onze chef een 3 gangen diner samengesteld.
Laat u tijdens de feestdagen verwennen met net dat beetje extra luxe!



Amuse van het huis:

kleine culinaire verrassing voor bij het aperitief



Voorgerechten:

Portugese vissoep *Vissoep-Bruchetta-rouille € 6,75*

of

Carpaccio de Boeuff *truffel crème-rucola-Padano kaas € 11,50*

of

Vitello tonato *kalfsfilet-tonijnmayonaise-kappertje € 11,50*

of

Food & share 2 pers. *Serrano,-Parmaham-Manchego-Chorizokroketjes-pincho's Bruchetta € 24,50*



Hoofdgerechten:



Wildragout *stoofgerecht-aardappelkroketten-salade mixta € 16,50*

of

Biefstukjes *Varkenshaas medaillon-gerookte zalm-basilicum- € 18,50*

of

Wild duo *biefstukjes van hert & wild zwijn-hutspotje-pancetta € 21,50*

of

Schelvisfilet *botersaus-pistachekorst-truffelboter € 18,50*

of

Runderrib-eye *met de klassieke bearnaisesaus € 23,50*



Dessert:

Grand dessert *in Newyear-style! € 7,50*



Naam:.....Aantal personen:.....31December

Tijd:17:00 of 20:00 uurTelefoonnummer:.....e-mailadres:.....



GRAND CAFE DE LA BOURSE



Reserveren verplicht * Tel: 043 3218112 * Email: lekker@grandcafedelabourse.nl *
Of loop even binnen!