



Geachte heer en mevrouw,

Zien we u dit jaar genieten van een heerlijke kerstbrunch, kerstdiner of een fraai kerstbuffet in gezelschap van familie of goede vrienden?

Op beide Kerstdagen serveren wij een kerstbrunch van 11.30 tot 14.00 uur. Er zal een brunchbuffet voor u klaar staan met o.a. soep, salades, luxe broodjes, vleeswaren, diverse kaassoorten, pasteitjes, warme gerechten, melk, jus d'orange, koffie, thee en nog veel meer... Aansluitend volgt er een dessertbuffet. De kosten voor deze brunch zijn: €24,50 p.p. en kinderen van 4 t/m 12 jaar €13,75 p.p.



Wij serveren op 1^e en 2^e kerstdag vanaf 17.00 uur een 3- of 4-gangen kerstdiner in het restaurant, dat u zelf samen kunt stellen. De kosten hiervoor bedragen:

3 gangen €39,50 p.p.

4 gangen €42,50 p.p.

Op 1^e en 2^e kerstdag kunt u genieten van een uitgebreid kerstbuffet.

1^{ste} buffet: 15.30u-17.30u

2^{de} buffet: 18.30u-20.30u

De kosten voor dit kerstbuffet bedragen €27,50 p.p. excl. drank.

Voor het kerstdiner op 1^e en 2^e kerstdag vragen wij u om uw keuze voor zondag 17 december 2017 door te geven, via het bestelformulier. Reserveringen worden uitsluitend via telefoon of e-mail aangenomen/bevestigd.

De gerechten waar (v) achter staat, zijn gerechten die geheel vegetarisch zijn. Voor de kleintjes onder ons hebben we een kindermenu.

Heeft u speciale wensen zoals glutenvrij, lactosevrij of een andere wens, geef dit gerust aan bij uw reservering en wij zullen er alle zorg voor dragen dat ook u kunt genieten van een heerlijke kerstbrunch, kerstdiner of kerstbuffet.

Graag hopen wij u samen met familie of goede vrienden te mogen begroeten in ons fraai versierde restaurant in deze mooie tijd van het jaar.

Met een culinaire feestelijke groet,

Eef en Lilian Mooij en medewerkers van Eetcafé 't Drummerke

Sambeekseweg 23, 5831 GK Boxmeer

Reserveren tel: 0485-576551 of info@drummerke.nl

Kerst-keuze-menu

voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met frisse salade, Pecorino kaas met rucola en pistache nootjes, basilicum dressing en geroosterde pijnboompitten

Salade van gerookte **zalm, heilbot** en gefrituurde kroketjes van gerookte paling

Toast van tomaat en oregano met gesmolten **brie, geitenkaas**, walnotenolie en notenpesto (v)

Lauw warme salade van **huisgerookte wildzwijn** met gebakken spekjes, kastanjechampignons, truffel dressing en geconfijte vijg

tussengerechten

Soep van amandelroom met olijf, feta, en gegrilde Mediterraanse groenten (v)

Krokant pasteitje met een ragout van bospaddenstoelen en kipfilet

Krachtige wildbouillon met gerookte duif en groentegarnituur

In rode wijn sous vide gegaarde **kabeljauwfilet**, kruidenpuree en safraansaus

hoofdgerechten

Tournedos van de grill op een bedje van paddenstoelenpasta waarbij een saus van groene pesto en Parmezaanse kaas

Gemarineerde zalmfilet gevuld met reuzegarnalen waarbij een saus van kreeft en Hugo

Geconfijte eendenbout met knolselderijpuree, truffel-portsaus en abrikoos

Huisgemaakte lasagne van courgette, aubergine, olijven, ricotta en zongedroogde tomaatjes (v)

desserts

“Grand Dessert”

Fraaie creatie van diverse lekkernijen en verse slagroom

Kaasplank met harde en zachte kazen, vijgenbrood en druif

Kerstbuffet 't Drummerke

Heldere groentebouillon gevuld met bospaddenstoelen, seizoen groenten en verse tuinkruiden (v)

Tomatensoep met gehaktballetjes, verse room en kruiden

Grootmoeders rundvleessalade opgemaakt met diverse vleeswaren patés en gevulde eieren

Aardappel-zalmsalade met gerookte vissoorten, krabsticks en garnalen

Diverse broodsoorten met kruidenboter en Echte boter

Malse stukjes saté van kipfilet in satésaus met geroosterde pinda's, atjar en kroepoek

Vers gegrilde vissoorten met witte wijnsaus

Beenham uit de oven met basterdsuiker, cognac en kruidnagel

Gehaktballetjes in tomaten-basilicumsaus

Varkensmedaillons omwikkeld met gerookt spek en rode wijnsaus

Mini omeletjes van gestoomde groenten en gesmolten kaas (v)

Aardappelgratin en rijst met verse groenten

2 soorten warme groenten

Diverse rauwkost salades

Fraai 'Kerst' dessertbuffet met een diversiteit aan ijstaarten, bavaroises, mousses, slagroom en vers fruit

Bestelformulier

Voorletters en naam: _____

Woonplaats: _____

Telefoonnummer: _____

Tijd van reservering: _____ 1^{ste} kerstdag/2^{de} kerstdag (doorhalen wat niet van toepassing is)

(Graag de aantallen voor het Kerst-keuze-menu invullen met cijfers en retourneren voor zondag 17 december 2017)

Voorgerechten	Aantal	Opmerkingen
<i>Carpaccio</i>		
<i>Zalm/heilbot</i>		
<i>Brie/geitenkaas (v)</i>		
<i>Huisgerookte wildzwijn</i>		
Tussengerechten	Aantal	
<i>Soep van amandelroom (v)</i>		
<i>Pasteitje</i>		
<i>Wildbouillon</i>		
<i>Kabeljauwfilet</i>		
Hoofdgerechten	Aantal	
<i>Tournedos</i>		
<i>Gemarineerde zalmfilet</i>		
<i>Geconfijte eendenbout</i>		
<i>Huisgemaakte lasagne (v)</i>		
Desserts	Aantal	
<i>Grand dessert</i>		
<i>Kaasplank</i>		
Kindermenu		

Speciale wensen:
