



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 11.00 tot 13.30 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<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> kerstdag kunt u genieten van een **uitgebreid kerstbuffet** tussen 16.00 uur en 18.00 uur

De kosten voor dit kerstbuffet bedragen € 29,50 p.p. excl. drank.

Voor het kerstdiner op 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> kerstdag vragen wij u om uw keuze voor zondag 16 december 2018 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](mailto:info@drummerke.nl)



## Kerst-keuze-menu

### voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met frisse salade, brandnetelkaas, basilicum dressing, knoflookcroutons en geroosterde pijnboompitten

Salade van gerookte zalm en heilbot met saffraan dressing, tuinkers en kroketje van kreeft

Gefrituurde bospaddenstoelen kroketjes met notensla, calvadoscamembert en truffel tapenade (v)

Huisgemaakte rouleau van fazant, gerookt spek, zuurkool en wildgehakt, waarbij geconfijte vijg

### tussengerechten

Licht gebonden paddenstoelensoep met zoete aardappel en pastinaak (v)

Gegrilde scampi's en coquilles op een bedje van inktvispasta en kreeftenjus

Krachtige wildbouillon met gerookte duif en groentegarnituur en een mini pasteitje gevuld met wildragout

Zachte gegaarde kalfsmuis met frisse salade, truffelmayonaise, zongedroogde tomaatjes en Pecorino kaas

### hoofdgerechten

Gegrilde kalfsoester met een saus van groene peper en Pernod

Trilogie van gegrilde zalmfilet, heilbot en reuze garnalen met witte wijnsaus en knoflookolie

Hertenbiefstuk op een bedje van knolselderijpuree met gebakken oesterzwam en rode portsaus

Ovenschotel van Roseval aardappel met grof zeezout en rozemarijn, witlof, Roquefortsaus en romige brie (v)

### desserts

#### "Grand Dessert"

Fraaie creatie van diverse lekkernijen en verse slagroom

Kaasplank met harde en zachte kazen, vijgenbrood en druif

*Breidt uw diner uit met onze heerlijke Kerstkoffie/thee 't Drummerke! €4,25*



## 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

Stokbrood met kruidenboter (v)

\*\*\*\*\*

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

Omeletjes gevuld met groente spread en gesmolten kaas (v)

Aardappelgratin en rijst met verse groenten (v)

2 soorten warme groenten (v)

Diverse rauwkost salades (v)

\*\*\*\*\*

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



## Bestelformulier

Voorletters en naam: \_\_\_\_\_

Woonplaats: \_\_\_\_\_

Telefoonnummer: \_\_\_\_\_

Tijd van reservering: \_\_\_\_\_ 1<sup>ste</sup> kerstdag/2<sup>de</sup> kerstdag

***Graag de aantallen voor het Kerst-keuze-menu invullen met cijfers en retourneren voor zondag 16 december 2018***

<b>Voorgerechten</b>	<b>Aantal</b>	<b>Opmerkingen</b>
Carpaccio		
Zalm/heilbot		
Bospaddenstoelen kroketjes (v)		
Rouleau van fazant		
<b>Tussengerechten</b>	<b>Aantal</b>	
Paddenstoelensoep(v)		
Scampi/coquilles		
Wildbouillon/pasteitje		
Kalfsmuis		
<b>Hoofdgerechten</b>	<b>Aantal</b>	
Kalfsoester		
Trilogie vis		
Hertenbiefstuk		
Ovenschotel (v)		
<b>Desserts</b>	<b>Aantal</b>	
Grand dessert		
Kaasplank		
<b>Kerstkoffie</b>		
<b>Kindermenu</b>		

**Speciale wensen:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_