

Kerst Keuzemenu

Voorgerechten € 22,50

Tataki van Black Angus kalf, tartaar van rund, bitterbal van kalfswang, rouleau van Parmaham

een combinatie van lichtgeschroeid kalf, rundertartaar en een krokante bitterbal van kalfswang, met zachte paprika-crème en Parmaham

of

Signatuur | Tartaar van tonijn, gebrande coquille, bitterbal van gamba en rouleau van Gravad Lax

combinatie van tonijntartaar, zacht gebrande coquille, krokante gamba-bitterbal en huisgemarineerde zalm

of

Wildselectie | Rouleau van hertenham met truffelcrème, bitterbal van haas, rillettes van fazant en tataki van eendenborst

een verfijnde selectie van wildspecialiteiten met truffelcrème, zachte rillettes, krokante bitterbal en lichtgeschroeide eend

Soepen € 13,50

Dubbel getrokken wildbouillon

met een vleugje Madeira, bladselderij en mals kalfsvlees van de schenkel, verrijkt met gemarineerde beukenzwammen en geserveerd met een crostini van fazantrillettes

of

Bisque van krab & kreeft

begeleid door een krokante crostini met romige rouille, Hollandse garnaal en rivierkreeftjes

Tussengerechten € 22,50

Gebakken coquilles

geserveerd met een zachte pastinaakcrème, knapperige groene asperges en een verfijnde beurre noisette

of

Gebakken ganzenlever & kalfszwezerik

met een rijke Calvados-portjus, geserveerd met gebraseerde witlof en een krokantje van schorseneren

Hoofdgerechten - € 34,50

Edelhertfilet uit de Ardennen

met spruiten, waterui, schorseneren, cantharellen en stoofpeer, geserveerd met pommes amande en een zachte rode wijnjus

of

Tournedos Rossini

malse runderhaas met gebakken ganzenlever, geserveerd met geroosterde wintergroenten, luchtige Pommes Dauphine en een rijke truffeljus

of

Heilbotfilet met gegrilde tijgergamba en Hollandse garnalen

met gestoofde bospeen en bloemkool, een luchtige aardappelmousseline en een zachte saffraan-beurre blanc, afgewerkt met verfijnde kruidenolie

Nagerechten € 16,95

Kaasplankje van 'Kaasaffineurs Domus Casei' uit Turnhout met getoast notenbrood

of

Grand dessert Noël

een stijlvolle verzameling van verfijnde lekkernijen en patisserie, rijk aan smaken en texturen



Kerstbrunch met Live Cooking & Kindersurprise

Beleef een sfeervolle kerstbrunch voor jong en oud. Geniet met de hele familie - van opa en oma tot de kleinkinderen - van een rijk buffet, live cooking, een spectaculair dessert en een warme kerstsfeer bij Den Engel.

VOORGERECHTENBUFFET

Ontvangst met sprankelende bubbels en een uitgebreid buffet met onder andere rundercarpaccio, Vitello Tonnato, gerookte zalm en Italiaanse hammen.

LIVE COOKING

Onze chef-koks bereiden ter plekke uw favoriete gerechten: van malse biefstukjes tot gamba's in knoflook, altijd met de beste ingrediënten en aandacht voor iedere smaak.

HOOFDGERECHTENBUFFET

Geniet van varkenshaasmedaillons met champignonsaus, zalmfilet in witte wijnsaus en een selectie winterse groenten met bijgerechten als frietjes. Voor de kinderen zijn er kipnuggets, kroketjes en pannenkoekjes.

SPECTACULAIR DESSERTBUFFET

De brunch wordt afgesloten met een uitgebreid dessertbuffet, inclusief chocoladefontein, ambachtelijk Italiaans roomijs, bavaroises en verfijnde gebakjes.

Koffie, thee, jus d'orange, melk en flavoured water zijn inbegrepen.

KINDERSURPRISE

De kerstman komt langs met een cadeautje voor ieder kind. Daarnaast is er een ingerichte speelruimte en een springkussen, zodat ook de kleintjes volop genieten.

Aanvang: 11.00 uur - Einde: circa 14.00 uur

PRIJZEN

Volwassenen: € 49,50 p.p.

Kinderen t/m 11 jaar: € 19,50

Kinderen t/m 3 jaar: gratis

