



GOLDEN TULIP

HOTEL CENTRAL



Kerst- en Nieuwjaarsbrunch 2009

Cocktail van fancy krab en garnaltjes en romige cocktailsaus
Cocktail van gerookte kalkoenfilet, selderijladsade en zoete kerrieroom
Cocktail "Caprese" met mozzarella, kerstomaatjes en basilicum

Consommé Henri IV

Romige kreeftensoep met rivierkreeftstaartjes en bieslook

Gerookte en gemarineerde zalm met zoetzure komkommer
en een mierikswortelsaus
Klassieke salade Niçoise

Terrine van tongfilet en zalmfilet met mosterd-dilleroom

Pastasalade met fruits de mêr, wortel en knolselderij

Salade van gerookte forel met een spaghetti van paling

Rundercarpaccio met truffelcrème, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Gebraden fricandeau met groenten-spaghetti en een

huisgemaakte tonijnmayonaise

Licht gerookte gebraden casselerrib op tuttifrutti en pittige tomatensaus

Wildpâté met Cumberlandsaus

Salade van gemarineerde tempeh, haricot verts, taugé en sojadressing

Linzensalade met tomaat, champignons, mint en olijven

Gorgonzolasalade met appel, walnoten en rucola

Waldorffsalade

Rolletjes pangafilet met zalm op wintergarnituur

met een kruidige witte wijnsaus

Kalfsragout met bospaddestoelen en bospaddestoelenjus

In de oven geroosterde Rosevalaardappels met rozemarijn

Gemengde verse seizoensgroenten

Grand Kerstdessert Central

Prijs per persoon € 33,50

Kinderen van 6 t/m 11 jaar € 16,75

Kinderen van 3 t/m 5 jaar € 13,40

Kinderen tot 3 jaar zijn gratis

Eventuele (prijs)wijzigingen voorbehouden

International standards, local flavours