



BISTRO DE BOLLE

KERSTMENU



KERST ONTBIJT

Te bestellen vanaf 2 personen 13,50 p.p.
Beschikbaar op Eerste en Tweede Kerstdag
Afhalen tussen 09:30 / 11:00 uur

Wat u kunt verwachten

Een schaal met luxe vleeswaren, kazen en vis:

- Rosbief
- Rookvlees
- Beenham
- Jong belegen kaas
- Roombrie
- Gerookte zalm
- Gekookt eitje
- Vers afgebakken minibroodjes (6 stuks p.p.)

KERST BORREL

Te bestellen vanaf 2 personen 14,95 p.p.
Beschikbaar op Kerstavond, Eerste en Tweede Kerstdag
Afhalen tussen 15:00 / 18:00 uur

Wat u kunt verwachten

Een schaal met luxe vleeswaren, kazen en vis:

- Eendenham met cranberrycompote
- Zalmrolletje met roomkaas en Hollandse garnalen
- Wrap met carpaccio
- Carpese spiesje
- Boerenpaté
- Zoetzure olijven
- Nacho's met salsa en kaas (zelf even in de oven warm maken)
- Brekbrood (6 stuks) met kruidenboter, truffelmayonaise en tapenade



KERST BRUNCH

Te bestellen vanaf 2 personen 21,50 p.p.
Beschikbaar op Eerste en Tweede Kerstdag
Afhalen tussen 10:00 / 13:00 uur

Wat u kunt verwachten



Koude gerechten:

Schaal met luxe vleeswaren, kazen en vis:

- Rosbief
- Rookvlees
- Beenham
- Jong belegen kaas
- Roombrie
- Gerookte zalm
- Gekookt eitje
- Vers afgebakken minibroodjes (6 stuks p.p.)
- Kerststol

Warme gerechten:

(zelf nog even thuis opwarmen)

- Pompoensoep 500 cc 
- Groenten quiche 
- Pateitje met ragout van rund



UITBREID TIPS!

Onderstaande gerechten zijn optioneel bij te bestellen

Brekbrood (6 stuks)

6,00

Met kruidenboter, truffelmayonaise en tapenade

Wijnpakket

45,00

Wilt u er echt een feestje van maken? Bestel dan ons wijnpakket erbij!

- Fles verdejo (wit)
- Fles tempranillo (rood)
- Fles feestelijke prosecco





BISTRO DE BOLLE

KERSTMENU



KERST DINER

Stel zelf uw drie- of viergangenmenu samen
3 gangen: 43,00 p.p. (zonder tussengerecht)
4 gangen: 47,50 p.p.

Beschikbaar op Kerstavond, Eerste en Tweede Kerstdag
Afhalen tussen 15:00 / 18:00 uur

Voorgerechten

Tartaar van ossenhaas

Met gedroogde pancetta eendenleverkrullen met een piccalilly crème

Tompouce

Een tompouce van gemarineerde zalm, mousse van forel en knoflook gamba's met een zalf van groene mosterd

Caprese tartaar

Met tomaat, mozzarella, basilicum en een balsamico dressing

Tussengerechten

Wild bouillon

Met een garnituur van bospaddenstoelen

Kreeftensoep

Met een garnituur van schaal- en schelpdieren

Pompoensoep

Deze soep is veganistisch

Hoofdgerechten

Let op! Alle hoofdgerechten worden voorbereid meegegeven en hebben nog een korte/simpele bereiding nodig. Instructies worden meegeleverd.

Sukade van Black Angus

Met truffeljus, pijnboompitten en een spruitenstampotje

Zeebaarsfilet

Met een puree van pompoen en knolselderij, zeekraal en een saus van saffraan en Hollandse garnalen

Bospaddenstoelen risotto

Met truffel

Desserts

Champagne vanillemousse

Met een topping van bosvruchten

Drie soorten chocolademousse

Met een saus van advocaat



UITBREID TIPS!

Onderstaande gerechten zijn optioneel bij te bestellen

Breekbrood (6 stuks)

6,00

Met kruidenboter, truffelmayonaise en tapenade

Wijnpakket

45,00

Wilt u er echt een feestje van maken? Bestel dan ons wijnpakket erbij!

- Fles verdejo (wit)
- Fles tempranillo (rood)
- Fles feestelijke prosecco

BESTELLEN

Bestellen kan gemakkelijk via onze website:
www.BistroDeBolle.nl/ Afhaalservice
Of bel naar: 0487-595133

Adres

Waalbandijk 29
6657KC Boven-Leeuwen



Bistro de Bolle wenst u prettige feestdagen
en een gezond en culinair 2021!

"Een Warm Welkom aan de Waal"

