GRAND CAFÉ
DE BRINK

Kerst 2026

Op beide kerstdagen kunt u bij ons met het hele gezin genieten van een gezellige familiebrunch en kerstdiner! Voor onze kleine gasten hebben wij uiteraard speciale kindergerechten, dus die zijn meer dan welkom!

Kerstbrunch

Ontvangst met glas bubbels

KOUD
Diverse broodsoorten | Kerstbrood | Salade kippendij | Aardappelsalade | Rode kool salade | Tonijnsalade | Pastasalade

Diverse (huis)gerookte vissoorten | Carpaccio met truffel mayonaise, geroosterde tuinbonen, oude kaas en rucola | Kaasplank met diverse soorten | Diverse luxe vleeswaren

WARM
Mosterdsoep | Ossenstaart bouillon | Roerei & spek | Pastei gevuld met ragout | Groente quiche | Kipsaté met satésaus | Huisgemarineerde spareribs | Witte rijst | Kriel aardappeltjes | Pancakes

DESSERT
Diverse zoete lekkernijen met o.a.:
Zoetigheden | Brownies | Longueurs | Ijs | Fruit

DRANKEN
Koffie | Cappuccino | Thee | Vruchtensappen | Melk | Karnemelk | Fristi

Wij ontvangen u graag eerste of tweede kerstdag tussen 11.00-11.30 uur tot +/- 14.00 uur. U kunt uw tafel vooraf reserveren via onderstaande contactgegevens.
€ 44,50 per persoon | 4-11 € 22,50 | 0-3 gratis

Wij ontvangen u graag Eerste of Tweede Kerstdag vanaf 17.00 uur. U kunt uw tafel vooraf reserveren via onderstaande contactgegevens.
€ 54,50 per persoon | aangepast menu voor kinderen

Kerstdiner

AMUSE

VOORGERECHT
keuze uit
Carpaccio van koningoesterzwam met schapenkaas, soja, bieslookmayonaise en shiitake

Bieten tartaar met gerookte crème frâiche, cranberry-ijs en olie van dille

Marbre van zalm met biet, karnemelk en kervel

Rillete van hert op brioche met vijgencompote, Amsterdamse ui en kaviaar van mosterd

Gerookte eendenborst met waldorf salade van witlof en rode kool, salsa van sjalot en zwarte knoflook

TUSSENGERECHT
keuze uit
Bisque met prei, wortel en garnaal

Wildbouillon met shiitake en bieslook

Drentse mosterdsoep met spekjes en bosui

HOOFDGERECHT
keuze uit
Geroosterde bloemkool met crème van bloemkool en gekonfijte citroen, hazelnoot, miso en salsa verde

Aubergine met oesterzwam en lak van ponzu

Dorade met zeekraal en saus van saffraan

Gebakken zalm met koolrabi, zalm eitjes en bearnaisesaus

Gekonfijte eendenborst met witlof en saus van calvados en appel

Hertenbiefstuk met hertenpaté en croûte en portsaus

Zwijnsukade met rode kool en eigen jus

DESSERT
keuze uit
Tartelette van tonkaboon met pecan- karamelsaus en chocolade-ijs

Madeleine van hazelnoot met limoen curd, gel van sinaasappel en witte chocolade-ijs

Stoofpeer met zoethout, mandarijn en cassisijs

Grand Café de Brink - Brink 30-31 - 7991 CH Dwingeloo - T 0521 591319 - info@hoteldebrink.nl - www.hoteldebrink.nl