

High Brunch

Koffie of thee met Franse macarons



Flûte Champagne Taittinger Brut
(toeslag € 7,50)



Wrap met Pata Negra en avocadomousse
Crostini met Schotse zalm en kruidenroomkaas
Canapé met ossenhaascarpaccio en truffelmayonaise
Lolly van Roquefortkaas en gebrande nootjes
Canapé vitello tonato met kwartelei



Velouté van pompoen en serehschuim



Kroketje van Hollandse garnalen
Spring roll in Romanosla en pittige saus
Mini burger ossenhaas, uienchutney en eendenlever
Club sandwich van kip, bacon, tomaat, ei en sla
Blini met coquille en pastinaakcrème



Tiramisu met hazelnotenijs

€ 25,00 p.p.

Cafè 't Bonte Paard – Naarderstraat 1 – Laren NH
info@cafehetbontepaard.nl

KERSTMIS 2021



HIGH BRUNCH KERSTDINER

Laren, 17 november 2021

Geachte gast(e),

Traditiegetrouw is Café 't Bonte Paard geopend op kerstavond voor a-la-carte en 2^e kerstdag voor een High brunch en Kerstdiner. Helaas ging Kerst 2020 door de Covid-19 maatregelen niet door. Ook dit jaar hangt alles aan een zijden draadje. Toch proberen wij u een mogelijkheid te bieden om de kerstdagen bij en met ons te vieren. Daarom hebben wij gekozen voor een indicatie van variabele tijden op basis van de huidige maatregelen en de normale situatie. Natuurlijk kunt u te allen tijde gratis annuleren mochten er extra maatregelen komen.

Livemuziek

Dit jaar is er gekozen om het kerstdiner te completeren met een Jazz-trio, verdere informatie hierover kunt u volgen op onze website en socials.

Wij hopen u op een van de kerstdagen te mogen begroeten en samen gezien de omstandigheden er toch een leuke kerst van te maken.

Kerstavond a-la-carte

vanaf 16.30uur tot 20.00uur (huidige maatregelen)

vanaf 18.00uur tot 00.00uur (normale omstandigheden)

2^e Kerstdag high brunch

vanaf 11.30uur tot 15.00uur (huidige maatregelen)

vanaf 12.00uur tot 16.00uur (normale omstandigheden)

2^e Kerstdag diner

vanaf 16:00 tot 20.00uur (huidige maatregelen)

vanaf 17:30 tot 00.00uur (normale omstandigheden)

Kerstmenu

Brioche met gebakken eendenlever, appel, vijgencompote en ahornsiroop



Duo van tonijntartaar, tonijn tataki, tapioca met gamba in tempura en gembercrème

of

Carpaccio van hert, kruidensla, pijnboompitten, krokante cantharellen, truffelmayonaise en Pecorino

of

Gegrilde aubergine gevuld met quinoa, pompoen, paprika, geroosterde amandelen en tzatziki



Velouté van bospaddenstoelen met groene asperges en truffel



Entrecote op een andijviestamppotje, Ibericospekjes, flageolets, krokante casavawortel met een saus van rode wijn en eendenlever

of

Heilbotfilet op knolmousseline, zeekraal, asperges met een saus van witte wijn en Hollandse garnalen

of

Steak van knolselderij, Hasselback aardappelen, zwarte knoflook, gekonfijte prei, geglaceerde peentjes en cantharellen met een jus van asperges



Gekarameliseerde broodpudding, gekonfijte abrikoos, boerenjongens-ijs en crème Anglaise

€ 49,75 p.p.