

# Kerst 2020

Dit jaar kunt u genieten van de heerlijke gerechten uit de keuken van Brasserie La Porte!

Wilt u tijdens deze dagen met minimale inspanning een heerlijk kerstdiner op tafel zetten?

**Bestel het La Porte kerstmenu!**

Bel 073 - 689 40 40 of

e-mail [info@brasserielaporte.nl](mailto:info@brasserielaporte.nl)

**Compleet 4 gangen  
kerstmenu**

**€ 36,-**

**Bestellen kan tot en met 20 december**

Afhalen kerstavond van 14.30 tot 16.30 uur

Afhalen 1e kerstdag van 13.00 tot 15.30 uur

Afhalen 2e kerstdag van 13.00 tot 15.30 uur

## Aperitief .....

### Brood met heerlijke smearsels

Voor het ultieme kerstdiner worden de hoofdgerechten ovenklaar aangeleverd. Hierdoor hoeft u het alleen maar in de oven te schuiven en kunt u ondertussen lekker verder genieten van uw kerstdiner. \*instructie volgt

## Voor

**Carpaccio Tartufo** | Dingesneden ossenhaas met truffelmayonaise, parmezaan, rucola, pijnboompitjes en uitgebakken spekjes

**Hertenham** | Gerookte hertenham met cranberry, huisgemaakte balkenbrij croutons, gekonfijte bospaddenstoelen en truffel crème

**Bietencarpaccio & Geit** | Carpaccio van rode biet met crumble van geitenkaas, stoofpeertjes en gebrande noten

**Asian Zalmtartaar & Gamba** | Verse zalm tartaar met wakame, krokante nori crackers, wasabi, soja en gemarineerde Black Tiger Gamba

## Tussen

**Pompoensoep** | Zachte pompoensoep met groene kruiden en pijnboompitjes

**Gepofte Knoflooksoep** | Roomsoep geparfumeerd met knoflook, krokante spek en bosui

## Hoofd

**Rundersukade** | Zacht gegaarde rundersukade van Hollandse koe met een licht gezoete rode port jus

**Kabeljauw** | Op de huid gebakken kabeljauw met een zachte prosecco limoensaus

**Quiche de Fromage** | Huisgemaakte hartige taart, gevuld met diverse groenten en drie heerlijke kaassoorten

**Confit de Canard** | Klassiek Frans gerecht. Langzaam gegaarde eendenbout met een saus van Pedro Ximénez

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met geroosterde groene asperges en bospeen met daarnaast een aardappeltaartje gevuld met emmentaler.*

## Dessert

**Petit Grand Dessert** | Drieluik met verschillende lekkernijen om de avond goed mee af te sluiten

**Kaasplateau** | Een selectie van vier verschillende kaassoorten geserveerd met toast en cranberry compôte

## Koffie & Macaron

Het kopje koffie moet u helaas zelf zetten dit jaar, de macaron verzorgen wij!

Wij wensen u in deze gekke tijden hele fijne kerstdagen en alvast een spetterend uiteinde van 2020 naar 2021! Hopelijk zien we u in goede gezondheid volgend jaar terug in onze brasserie, tot snel!

Compleet 4 gangen  
diner € 36,-

# Kindermenu

## Voor

**Carpaccio** | Dingesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes, parmezaan, uitgebakken spekjes

**Asian Zalmtartaar & Gamba** | Verse zalmtartaar met wakame, krokante nori crackers, soja en gemarineerde Black Tiger Gamba

## Hoofd

**Kabeljauw** | Op de huid gebakken kabeljauw met bospeen, aardappeltaartje en prosecco limoensaus

**Rundersukade** | Zacht gegaarde rundersukade met bospeen, aardappeltaartje en licht gezoete rode port jus

## Dessert

**Schatkistje** | ijs met verassing



3 gangen kindermenu €12,50