

Hotel *Centraal*

Voorgerechten

- * Carpaccio gemarineerd met pesto – rucola – Reypenaer
- * Pastrami van hert – pompoencrème – pistache
- * Gekarameliseerde brie – zoete aardappel poffertje – rode kool – rozijnen
- * Gamba's – paprikamousse – filo krokant – ras el hanout mayonaise
- * Tonijnrosbief – rijst – avocado – komkommer – kletskop
- * Zweeds brood – zalm – roomkaas – suikersla
- * Sandwich – gerookte kip – spekjes – ei – tomaat
- * Mini broodjes belegd met kalfsrosbief – tonijnsalade – geitenkaas

Soepen

- * Tomatensoep – mozzarella – bosui – prei
- * Pastinaak – shiitake – peterselie – amandel
- * Ossenstaartbouillon – knolselderij – kervel – flensjes

Hoofdgerechten

- * Zeewolf – zalm – gamba – citroen-botersaus
- * Varkenshaas medaillon – peper-portjus
- * Hoenderfilet – paddenstoelen – saliejus
- * Wildgoulash – klassiek



Garnituren hoofdgerechten

- * Roseval aardappelen – gebakken – rozemarijn
- * Geroosterde pompoen – pastinaak – rode ui
- * Witlof – gebakken – spekjes
- * Boontjes – worteltjes – gestoofd
- * Franse salade – brie – druiven – walnoten
- * Aardappel – gratin
- * Frietjes

Desserts

- * Tiramisu – maar dan anders
- * Chocolademousse – puur – karamel
- * Frambozen ijslolly – witte chocolade – pistache
- * Mango - panna cotta – ananascompote
- * Citroenmousse – blauwe bessen gel – merengue
- * Appel – bosbessen – crumble
- * Gepocheerde peer – chocolade saus
- * Vanille ijs – hoorntjes – slagroom



Ook dit jaar KERST DINCH bij Hotel Centraal.
Een combinatie van lunch- en dinergerechten in
buffetvorm gepresenteerd voor € 34,75 p.p.

Geheel in kerstsfeer met de kwaliteit die u
van ons gewend bent!

Deelnemen kan alleen op reservering,
Kinderen tot 12 jaar eten meer voor 50%.

Zie onderstaand om te reserveren

We hebben er weer een heerlijke DINCH
van gemaakt en zien u graag op:

Eerste kerstdag	13.30 tot 17.30 uur
Tweede kerstdag	13.30 tot 17.30 uur

Hotel
Centraal

WILHELMINAPLEIN 3 - 5711 EK - SOMEREN - 0493-494815

HOTEL-CENTRAAL@PLANET.NL

WWW.HOTELCENTRAAL.NL