

Kerst vier je bij De Gouden Leeuw!

1e kerstdag

bent u weer welkom voor de traditionele kerstbrunch van 11.30 uur tot 14.30 uur, zodat wij daarna het restaurant om kunnen bouwen voor het kerstdiner en onze medewerkers kunnen genieten van een welverdiende kerstmaaltijd.

Vanaf 15.30 uur tot 19.00 uur verwelkomen we de gasten van de eerste zitting. U kunt genieten van het, door onze chef-kok, speciaal samengesteld 3-gangen kerstmenu. Of u maakt een keuze van onze à la carte kaart. In verband met de tijd serveren wij de eerste zitting niet meer dan 3 gangen.

Daarna zullen wij het restaurant weer klaarzetten voor de gasten van de tweede zitting die we vanaf 19.30 uur ontvangen. Dan kunt u genieten van het, door onze chef-kok, speciaal samengesteld 3-, 4-, of 5- gangen kerstmenu. Of u maakt een keuze van onze à la carte kaart.

2e kerstdag

gaan wij om 12.00 uur open. Dan kunt u heerlijk bij ons lunchen of borrelen tot 14.30 uur. Daarna zullen wij het restaurant ombouwen voor het kerstdiner en kunnen onze medewerkers genieten van een welverdiende kerstmenu.

Vanaf 15.30 uur tot 19.00 uur verwelkomen we de gasten van de eerste zitting. U kunt genieten van het, door onze chef-kok, speciaal samengesteld 3-gangen kerstmenu. Of u maakt een keuze van onze à la carte kaart. In verband met de tijd serveren wij de eerste zitting niet meer dan 3 gangen.

Daarna zullen wij het restaurant weer klaarzetten voor gasten van de tweede zitting die we vanaf 19.30 uur ontvangen. Dan kunt u genieten van het, door onze chef-kok, speciaal samengesteld 3-, 4-, of 5- gangen kerstmenu. Of u maakt een keuze van onze à la carte kaart.

Kerstavond

Op kerstavond zijn wij gesloten. U kunt dan voor de lunch en borrel tot 15.00 uur bij ons terecht.

Reserveren

Reserveer om teleurstelling te voorkomen, graag horen wij uiterlijk zondag 10 december van u of u kiest voor het 3-, 4- of 5-gangen kerstmenu of voor de à la carte. **Vanaf 6 personen is het alleen mogelijk om voor het menu te gaan.**

Reserveren is mogelijk via onze website, d.m.v. het reserveringssysteem.

<https://degoudenleeuwsintoedenrode.nl/reserveren/>
of u kunt bellen naar: **0413-712047**



DE GOUDEN LEEUW
LUNCH • DRINKS • DINNER

Markt 10 5492 AB Sint-Oedenrode Tel. 0413 71 20 47

info@degoudenleeuwsintoedenrode.nl www.degoudenleeuwsintoedenrode.nl

Kerst

vier je bij

DE GOUDEN LEEUW



2023

Brunch

(alleen 1e kerstdag)

Manden met diverse luxe broodsoorten

O.a. Minibroodjes • Desem-stokbroden
Suikerbrood • Verschillende dippings

KOUD

Luxe charcuterie

Roompaté met truffel • Gebraden fricandeau
Kipfilet van de BGE • Serranoham
Ambachtelijk gekookte schouderham

Kwartet van kazen

Jong belegde kaas • Gerijpte kaas
Chaumes • Brie de Meaux

Carpaccio van graangevoerd rund

Flinterdun gesneden rund • Truffelmayonaise
Pijnboompitjes • Grana Padano
Tomaten concasse • Komkommer
Gedroogde ham • Ruccola

Gemarineerde zalm

Schotse zalm • Mosterd • Dille • Citroen

SOEP

Heldere bospaddenstoelensoep

Crostini • Parmaham

VEGETARISCH

Drieluik van mini quiche

Kaas en ui • Lorraine • Blauwe kaas en broccoli

Baked tray

WARM

Ossobuco

Italiaans stoofvlees van kalfslende

Kerstrollade

Gekarameliseerde beenhamrollade
Honing-Ketjapsaus

Vis

Gepocheerde kabeljauwfilet in knoflook
Citroenboter

Ragout

Kalfsragout met enokipaddenstoel

Garnituur

Stoofpeertjes
Warme groenten
Aardappelgratin
Verse friet

GRAND DESSERT

Laat u verrassen!

Geserveerd in buffetvorm

36,⁵⁰
per persoon

Kerstmenu

Amuses

Amuselepel tonijn • Kerriemayonaise • Frisée • Limoen
Tartelette • Steak • Soja • Sesam

Voorgerecht

Tartaar van zeebaars • Avocado • Dille-olie
Sesamtoast • Salade van venkel en wakame

Soep

Aan tafel uitgeserveerd

Kreeftensoep • Gamba • Bosui (alternatief mogelijk)

Tussengerecht

Gerookte eendenborstfilet van de Big Green Egg • Gele biet
Gekarameliseerde witlof • Sinaasappelsaus

Hoofdgerecht

Zijlende van Black Angus
Aardappelwafel met gelakte groenten garnituur
Stoofpeer • Jus van rozemarijn

Nagerecht

Champagne-ijs • Kersencompote • Mousse pistache

3 gangen:

Voorgerecht
Hoofdgerecht
Nagerecht

49,⁵⁰
per persoon

15.30 – 19.00 uur
of 19.30 uur – einde

4 gangen:

Voorgerecht
Soep
Hoofdgerecht
Nagerecht

59,⁵⁰
per persoon

19.30 uur – einde

5 gangen:

Voorgerecht
Soep
Tussengerecht
Hoofdgerecht
Nagerecht

69,⁵⁰
per persoon

19.30 uur – einde

