

KERSTMENU VOOR THUIS

Gerookte Zalm /Paling /Noordzeekrab: Terrine van gerookte zalm en paling, met gekonfijte aardappel fijne salade van Noordzeekrab en een crème van dille en mierikswortel

of

Steak tartaar & Wagyu: Rouleau van Pastrami van Wagyu gevuld met een klassieke steak tartaar, crème van mosterd en dressing van truffel

Kreeft: Open ravioli gevuld met kreeft en fijne groente met een krachtige bisque van kreeft

of

Pompoen : Taartje van paddenstoelen en iberico varken met een velouté van pompoen, fijne kruiden en gerookte knoflook

Kabeljauw & Scampi: Kabeljauwfilet met scampi's, brandade van aardappel en saffraan met een taartje van courgette, geserveerd met antiboise van tomaat en basilicum

of

Hert of Runderhaas: Gebakken filet van hert, met een pastetje gevuld met stoverij taartje van aardappel, spitskool en stoofpeer en een saus van rode port

Snickers: Melkchocolade met gekarameliseerde pinda's en roomijs van gezouten karamel

4 Gangenmenu € 59,- p.p.

*De menu's kunt u per box bestellen.
De kerstmenu's worden netjes en verzorgd bij u thuis bezorgd.
Met de uitgebreide omschrijving zet u in een handomdraai een culinair menu op tafel!*

TASTING BOX VOOR THUIS

Een heerlijke box met 12 heerlijke gerechtjes. Om samen van te genieten.
Het menu voor thuis en de Tasting box zijn voor kerst 24-25-26 december
En voor 31 december te bestellen.

Knipbrood

Aioli | Tapenade

Oester

Thaise Vinaigrette

Gerookte Zalm en Paling

Huisgerookt | Brioche | Crème fraîche

Steak Tartaar

Klassiek | Piccalilly | Mosterd

Tataki Tonijn

Wakame | Furikake | Soja

Carpaccio

Truffel | Parmezaan | Pijnboompit

Charcuterie

Bellota ham | Chorizo | Salchichon | Manchego

Tom Kha Kai

Thaise Kippensoep

Pasteitje

Rendang | Zoetzure komkommer |
Cassave

Scampi's Pil-Pil

Knoflook | Peper

Buikspek

Vadouvan | Sesam | Hoisin Lak

Selectie van Kazen

Magnum

Vanille | Chocolade

€ 39,50 per persoon

*Wij verzoeken u vriendelijk om allergieën en dieetwensen op voorhand door te geven,
zodat wij rekening kunnen houden bij het bereiden en serveren van de menu's.*



Geniet van een Culinair Feestje Kerst 2025

PUUR
GRAND CAFÉ



www.brasseriepuur.nl
info@brasseriepuur.nl

In de Oude Stempel RESTAURANT



www.indeoudestempel.nl
info@indeoudestempel.nl

In de Oude Stempel

CREATIONS KERST MENU

Coquille

Truffel - Pompoen - Lava's - Nouilly Prat

Steak Tartaar & Noordzeekrab

Kaviaar - Eidooier - Mierikswortel - Bieslook

Kabeljauw & Paling

Mossel koninkjes - Kappertjes - Zuurkool - Mosterd

Zwezerik & Kreeft

Ravioli - Paddenstoel - Bisque - Saus Foyot

Hert

Knolselder - Mille Feuille - Stoverij - Eigen Jus

Kaas

Selectie uit binnen en buitenland
(Kaas i.p.v. dessert €10 - Kaas als extra gang €18)

en / of

Surprise Kerst Dessert

6 gangenmenu € 99,-

bijpassende wijnen € 65,- / Prestige wijnen € 90,-

*Als u bepaalde ingrediënten of producten niet wenst,
houden wij hier uiteraard rekening mee*



KERSTMENU BRASSERIE PUUR

Tonijn & Scampi's

Gemarineerde tonijn met een kletschop van sesam, gemarineerde meloen en een mayonaise van vadouvan specerijen, gebakken scampi en Rotterdamse soja saus

of

Steak tartaar

Steak tartaar op klassieke wijze met kwarteleitjes, krokantje van Parmezaanse kaas, bonbon van eendenlever en truffelmayonaise

Kreeft

Open ravioli gevuld met kreeft en fijne groente met een krachtige bisque van kreeft

of

Pompoen

Taartje van paddenstoelen en iberico varken met een velouté van pompoen, fijne kruiden en gerookte knoflook

Coquilles *

Met een mousseline van knolselderij, dungseden bellotaham en klassieke beurre blanc.

of

Zwezerik *

Krokant gebakken met een tartetatin van sjalot, appel en saus van rode port



Kabeljauw

Op Provençaalse wijze met mosseltjes en garnalen in een saus bouillabaisse

of

Hert & stoverij

Geserveerd met klassiek wildgarnituur en rode wijnsaus

Kaas

Selectie uit binnen en buitenland
(Kaas i.p.v. dessert €10 - Kaas als extra gang €18)

of

Surprise Kerst Dessert

4 gangen menu € 69,-

5 gangen menu * € 79,-

*Wij verzoeken u vriendelijk om allergieën en dieetwensen op voorhand door te geven,
zodat wij rekening kunnen houden bij het bereiden en serveren van de menu's.*