

25/26 dec.

RESTAURANT & BAR



COLIJN

Kerst Brunch

Shared Kerst Brunch

€49,50 pp

KIDS
t/m 10 jaar
€29,50



KLEIN SOEPJE OM MEE TE BEGINNEN

Soep van de Chef - Doperwten soep met paling schuim (kan ook vega)

Soep (voor de kids) - Huisgemaakte tomatensoepje

LUXE MINI BROODJES ASSORTIMENT (1 PLATEAU PER PERSOON KEUZE)

Brood plateau - Croissant, chocoladebroodje, maanzaadbroodjes, sesambroodjes, kaiserbroodje

Plateau vlees - Gerookte kipsalade, kalkoenham met mosterd dille en filet american

Plateau vis - Gerookte zalm met crème fraise en rode ui, krabsalade met avocadocreme en gerookte makreel met peterseliemayonaise.

Plateau vega - Old Amsterdam, eiersalade en bietenhumus

Plateau zoet (voor de kids) - Hagelslag, nutella, cocosbrood en jam



WARME GANG TO SHARE

Rundersucade - Langzaam gegaard rundersucade met rucola stampotje, jeau de veau en krokante kaantjes

Quiche végétarienne - Vega quiche met verse room, spinazie, geitenkaas, zongedroogde tomaten op een huisgemaakte bodem

Kipfingers (voor de kids) - Huisgemaakte kipfingers met tortilla chipje en appelmoes

OM DE MIDDAG MEE AF TE SLUITEN

Dessert Classique - Stoofpeer, huisgemaakt kaneel ijs tuilles en five spice crumble

Huisgemaakt ijs als toetje (voor de kids) - Vanille-ijs met marshmallows

Reserveren: 020 - 822 86 51 of info@restaurantcolijn.nl

