

25/26 dec.

RESTAURANT & BAR



# COLIJN

## Kerst Brunch

### Shared Kerst Brunch

€ 39,50 pp

Kom jij tijdens de kerst  
ook genieten van onze  
Kerstbrunch?  
Kindermenu  
t/m 10 jaar € 14,00



#### KLEIN SOEPJE OM MEE TE BEGINNEN

Romige bisque van Noordzee garnalen met rouille en een kaascrouton  
of

Knolselderijsoep met beurre noisette en truffel

Kindergerecht tm 10 jaar - Huisgemaakte tomatensoep met gehaktballetjes

#### LUXE FINGER SANDWICHES MET O.A.

Old Amsterdam met truffelmayonaise

Carpaccio met huisgemaakte pesto

Gerookte zalm met crème fraise en rode ui

Bieten humus met gegrilde courgette

#### KLEINE KOUDE GERECHTJES

Gegratineerde geitenkaas met walnoten uit eigen tuin

Vitello tonato - dungseneden kalfsvlees met een crème van tonijn.

Hollandse garnalen en rivierkreeftjes met cocktailsaus en toast

Vers gedraaide steak tartaar met truffelmayonaise en een crostini

Burrata met een olie van kruiden en gepofte tomaatjes



#### WARME GANG

Joue de veau, langzaam gegaard rundvlees met gekonfijte witlof, rode wijnsaus,  
gebakken paddenstoelen, crème van pompoen en gratin van aardappel

Kindergerecht tm 10 jaar - poffertjes met poedersuiker, smarties, spekkies en stroop

#### OM DE MIDDAG MEE AF TE SLUITEN

Gateau chaud, chocolade bros, witte chocolade crumble en huisgemaakt vanille-ijs

Reserveren: 020 - 822 86 51 of [info@restaurantcolijn.nl](mailto:info@restaurantcolijn.nl)



25/26 dec.

RESTAURANT & BAR



# COLIJN

*Kerst Menu*

5-gangen  
€ 65,00 pp

★ 1STE GANG

*Tataki zalm - sashimi zalm met oosterse groenten, soja gel en wasabi mayonaise*

of

*Gegratineerde geitenkaas met walnoten uit eigen tuin en brioche*

★ 2DE GANG

*Vitello - zacht gegaard kalfsvlees met een crème van tonijn,*

*krokante kappertjes en frisse rucola*

of

*Risotto met groene kruiden, paddenstoelen, gepofte tomaatjes en kaas krokantje*

★ 3DE GANG

*Romige bisque van Noordzee garnalen met rouille en een kaascrouton*

of

*Knolselderijsoep met beurre noisette en truffel*

★ 4DE GANG

*Joue de veau, langzaam gegaard rundvlees met gekonfijte witlof, rode wijnsaus,*

*gebakken paddenstoelen, crème van pompoen en gratin van aardappel*

of

*Ravioli gevuld met knolselderij en truffel. Geserveerd met courgettelint,*

*gebakken aubergine, Parmigiano en verse truffel*

★ 5DE GANG

*Gaueau chaud, chocolade bros, witte chocolade crumble*

*en huis gemaakt vanille-ijs*

★ 6DE GANG

**(SUPPLEMENT € 12,50)**

*Selectie van kazen met notenbrood en compote*

Reserveren: 020 - 822 86 51 of [info@restaurantcolijn.nl](mailto:info@restaurantcolijn.nl)