

KERSTMENU VOOR THUIS

Gemarineerde Zalm & Gerookte Oosterschelde paling: Mozaïek van zalm met dille, gerookte paling en een crème van limoen en jalapeño

of

Marbré van gerookte kalfslende, eendenlever en Bellotaham:

Geserveerd in dunne laagjes met een crème van oude Remeker en balsamico

Ravioli van kreeft: Met dragon en een krachtige bisque van kreeft

of

Gelakte Iberico wang: Met een velouté van pompoen, tomaat en chorizo

Zeetong & Hollandse garnaal: Paddenstoeltjes, mille-feuille van aardappel en wintergroenten, saus van truffel

of

Hert of Runderhaas: Geserveerd met een stoverij en klassiek wintergarnituur en saus van groene peper

Selectie van gerijpte kazen met garnituren:

(Kaas i.p.v. dessert €8 - Kaas als extra gang €16)

en/of

Poire Belle Hélène:

Gepocheerde peer met crémeaux van amandel en vanille, met pure chocolade

Extra's

Amuses 3 stuks	€ 9
Spaanse charcuterie en Manchego	€ 18
Bellotaham	€ 20
Oesters per stuk Thaise dressing en rode wijn vinaigrette	€ 4
Friandises voor bij de koffie 4 verschillende soorten	€ 9

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 14 heerlijke gerechtjes. Om samen van te genieten.
Het menu voor thuis en de Tasting box zijn voor kerst, 24-25-26-27 december.
En de Tasting box voor 31 december te bestellen

Knipbrood

Aioli | Tapenade | Olijfjes | Gerookte amandelen

Oester

Thaise Vinaigrette

Gerookte Paling

Huisgerookt | Bieslook | Crème fraîche

Hollandse garnalen

Cocktail | Little gem | Avocado | Tomaat

Steak Tartaar

Klassiek | Piccalilly | Mosterd
Gepekeld eidooyer

Tataki Tonijn & Zalm

Wakame | Furikake | Soja

Carpaccio

Truffel | Parmezaan | Pijnboompit

Charcuterie

Bellota ham | Chorizo | Salchichon
Manchego

Tom Kha Kai

Thaise Kippensoep

Empanada gevuld met Rendang

Scampi's Pil-Pil

Knoflook | Peper

Le Pizzette

Tomaat | Kappertjes | Ansjovis
Mozzarella

Yakitori

Kippendij | Sesam | Hoisin Lak | lente ui

Selectie van Kazen

Tiramisu Exotic

€ 42,50 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 2026

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

Dit jaar serveren wij ons kerstmenu op 25-26 en 27 december

Noordzeekrab

Tomaat - Japanse perzik - Avocado

Steak Tartaar & Kaviaar

Kalf - Eendenlever - Balsamico

Tarbot & Paling

Gezouten citroen - Fijne groentjes - Bearnaise

Zwezerik & Kreeft

Paddenstoel - Knolselderij - Truffel

Hertenkalf

Stoofpeer - 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

Dit jaar serveren wij ons kerstmenu op 25-26 en 27 december

Gemarineerde Zalm en Tonijn

Met een crème van vadouvan specerijen,
zoetzure komkommer en Rotterdamse sojasaus

of

Steak tartaar

Steak tartaar op klassieke wijze,
crème van oude kaas, piccalilly en gepekelde eidooier

Ravioli van kreeft

Met een krachtige kreeftenbisque afgemaakt met dragon

of

Iberico wang

Zacht gegaard en geserveerd met pompoen, tomaat en chorizo

Zeetong *

Met paddenstoeltjes, mousseline van knolselder
en een romige truffel saus

of

Zwezerik *

Krokant gebakken met ratatouille van
wintergroente en Bellôtham



Tarbot

Op de wijze Dieppoise met mosseltjes en garnaltjes
en klassieke bearnaise saus

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.*