



BOGDIKE
— DUTCH CRAFTBEER —

KERST 2019



BROUWHOTEL PARKZICHT

Museumplein 3 - 9641 AD - Veendam

WWW.PARKZICHT.COM

KERST IN DE BROUWERIJ

Op woensdag 25 en donderdag 26 december serveren wij onze kerstdiners. We beginnen met een amuse en daarna een keuzediner welke u zelf samen kunt stellen. Dit houdt in dat u het kerstmenu precies naar uw eigen smaak kunt combineren. U kunt het kerstmenu nu in drie of vier gangen gebruiken.

Wij heten u vanaf 15.00 uur welkom in ons Grand-Café of restaurant welke in zijn geheel in kerstsfeer zijn gebracht. Met het oog op de voorbereidingen en de drukte verzoeken wij u vroegtijdig te reserveren en de door u gewenste dinertijd aan ons door te geven.

KERSTMENU'S

Kindermenu € 12

Meloencocktail

Twee varkenshaas medaillonnetjes
of
Spare-ribs

Kinderijsje

Vegetarisch menu:

Salade met gegratineerde geitenkaas

Pompoensoep met gedroogde appelblokjes

Een duo gerecht van vegetarische strudel en een wrap gevuld met diverse groentes en gegratineerd met blauwschimmelkaas

Keuze uit één van de desserts

Drie gangen vegetarisch menu inclusief soep € 28

Drie gangen vegetarisch menu inclusief voorgerecht € 30

Vier gangen vegetarisch menu inclusief voorgerecht en soep € 34

Amuse

Voorgerechten

Hollandse garnalencocktail met een Bogdike bierbrand cocktailsaus
Zalm trio, drie variaties van zalm

Carpaccio van ossenhaas met oude Reypenaer en pijnboompitten
Klassieke steak tartaar met ei en crème fraiche

Gerookte wildham met sinaasappel-cranberry compote en bospaddenstoelen

Soepen

Adriaans biersoep

Krachtige rundvlees bouillon, Adriaans Tripel, spek, gekarameliseerde uien en een landbrood met gratineerde kaas

Pompoensoep met uitgebakken spekjes en gedroogde appelblokjes
Heldere kippensoep met gerookte kipfilet, prei, peterselie en vermicelli
Groninger mosterdsoep met spekjes en prei

Hoofdgerechten

Geroosterde zalm, rosé gegrild in de Mibrasa met een sesamjus
Kabeljauw met een knapperige groene kruidenkorst

Varkenshaas met bospaddenstoelen en bosui

Tournedos geserveerd met een blonde pepersaus

Bavette uit de Mibrasa met kruidenboter

Wildzwijn procureur met bospaddenstoelen afgeblust met wildglacé
Hoofdgerechten worden geserveerd met diverse soorten warme groenten, koude groenten en aardappelgarnituren.

Desserts

Grand Dessert

Een proeverij van verschillende desserts

Crème caramel met een bolletjes salted caramel ijs

Winterse Trifle

Trifle van stroopwafel, marcarpone en stooftjeertjes met een bol butterscotchijs

Dronken Brouwer

Vanille ijs met een variatie op boerenjongens, zongedroogde rozijnen ingelegd in Bogdike Lik-eur
Ijs met vers fruit

Drie gangen inclusief soep € 36

Drie gangen inclusief voorgerecht € 41

Vier gangen inclusief voorgerecht en soep € 45

THE ICONIC KERSTDINNERSHOW

Wilt u meer vermaak en entertainment, dan is 2e kerstdag zeker wat voor u! Een avondvullend programma met een show vol zang, dans, diner en entertainment! Uniek in Noord-Nederland! Nu met een kerst tintje! Samen met Charlie Productions is er een, voor het noorden van het land, unieke kerst-show neergezet. Met een professionele cast die haar sporen reeds ruim heeft verdiend in de dans- en showwereld.

U wordt ontvangen met een glaasje bubbels en een amuse in de grote zaal, welke in kerstsfeer is gebracht. Na de opening zullen wij het voorgerecht serveren;

Trio van zalm
Drie variaties van zalm

Na het tweede showblok gaan we onze gasten verwennen met een;

Bavette met blonde pepersaus
geserveerd met groente- en aardappel garnituur.

Als afsluiting van het diner serveren wij een;

Grand Dessert
Proeverij van verschillende desserts

Inloop is vanaf 18.00 uur en de show begint om 19.00 uur. Dieetwensen kunt u van te voren doorgeven. Kijk voor meer informatie op onze website www.parkzicht.com. Reserveren kan via info@parkzicht.com. Prijs voor de dinnershow is € 54,95

