



## SFEERVOL TAFELN MET KERST?

Dat kan bij de Agnietenberg! Gezellig samen zijn, genieten van bijzondere gerechten, op een sfeervolle locatie.

### Zaterdag 24 december 2022

Sharing Dinner: 18.00 – 22.00 uur € 49,50 p.p.

### Zondag 25 december 2022

Brunch: 11.00 – 14.30 uur € 35,00 p.p.

Sharing Dinner: 18.00 – 22.00 uur € 49,50 p.p.

### 26 december 2022

Brunch: 11.00 – 14.30 uur € 35,00 p.p.

Wanneer u vegetarisch, vegan, een speciaal dieet of een allergie heeft, vragen wij u om dit aan te geven bij uw reservering.

Omdat velen van u misschien al andere plannen hebben op deze dagen, kunt u met een gezelschap vanaf 20 personen, zowel de brunch en het sharing dinner de gehele maand december bij ons reserveren. Een uitgelezen kans om in onze sfeervolle ambiance alvast voor of na de kerstdagen te genieten van uw samenzijn met familie of collega's.

Voor vragen of reserveringen kunt u contact met ons opnemen via: 038-4532872 of [info@agnietenberg.nl](mailto:info@agnietenberg.nl)

Tot ziens, Het Agnietenbergteam



## KERSTBRUNCH

Knolselderijsoep met spekjes en kruidenolie

\*

Een royaal kerstassortiment brood  
Selectie van diverse vleeswaren een kaassoorten  
Vissersplateau  
Witlofsalade met sinaasappeldressing  
Aardappelsalade met ei en bosui  
Salade van rode biet, geitenkaas en walnoot  
Rillette van makreel met knoflooktoast  
Paté en croûte

\*\*

Warm gerookte zalm met bearnaisesaus  
Stoofpotje van wild  
Kiprollade met spinaziesaus  
Groentestrüdel

\*\*\*

Crème brûlée van speculaas  
Brownie met witte chocolade  
Appelslofjes  
Omelet Sibérienne  
Pancakes met sticky banaan  
Mousse van koffie en chocolade  
Petit glacé  
Ijscokar met 3 verschillende soorten schepijs

Volwassen 35.00 p.p.  
Kinderen (van 3 tot 12 jaar) 19.50 p.p.  
Exclusief consumpties



## **KERSTDINER**

*Ons kerstdiner zal grotendeels in sharing dinner vorm gepresenteerd worden. Wij verdelen diverse voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten over de tafel. Op deze manier wordt er een gezamenlijke maaltijd geserveerd waarbij de gerechten gedeeld kunnen worden.*

\*

### **Voorgerechten**

*Carpaccio met pijnboompitten*

*Marbré van wild*

*Vissersplateau*

*Geitenkaasmousse op een helix van rode biet met notenbrood*

*Landbrood met dipperijen*

\*\*

### **Tussengerecht**

*Knolselderijsoep met spekjes en kruidenolie*

\*\*\*

### **Hoofdgerecht**

*Zeebaars, grote garnalen en zalm*

*Kiprollade met zoete aardappelpuree en spinaziesaus*

*Pepersteak met jachtsaus*

*Taartje van witlof met gefruite uitjes en balsamico*

*Stoofpeertjes en pomme noisette*

\*\*\*\*

### **Nagerecht**

*Crème brûlée van speculaas*

*Brownie met witte chocolade*

*Mousse van koffie en chocolade*

*IJstaartje*

Volwassen 49.50 p.p.

Kinderen (van 3 tot 12 jaar) 19.50 p.p.

Exclusief consumpties



## **KERSTDINER KIND**

*Ons kerstdiner zal grotendeels in sharing dinner vorm gepresenteerd worden. Wij verdelen diverse voorgerechten en hoofdgerechten over de tafel. Op deze manier wordt er een gezamenlijke maaltijd geserveerd waarbij de gerechten gedeeld kunnen worden.*

\*

### **Voorgerechten**

*Ham met fruit*

*Komkommer gevuld met roomkaas*

*Soesje met een crème van kaas*

*Panna cotta caprese*

*Landbrood met dipperijen*

\*\*

### **Tussengerecht**

*Tomatensoep*

\*\*\*

### **Hoofdgerecht**

*Wrap met pulled pork*

*Piccolini*

*Pancake met mable syrup*

*Kipfilet met mangosaus*

\*\*\*\*

### **Nagerecht**

*Chocoladefondue met o.a. spekjes, fruit en lange vingers*

Volwassen 49.50 p.p.

Kinderen (van 3 tot 12 jaar) 19.50 p.p.

Exclusief consumpties



## VEGETARISCH KERSTDINER

*Ons kerstdiner zal grotendeels in sharing dinner vorm gepresenteerd worden.  
Wij verdelen diverse voorgerechten, hoofdgerechten en nagerechten over de  
tafel. Op deze manier wordt er een gezamenlijke maaltijd geserveerd waarbij de  
gerechten gedeeld kunnen worden.*

\*

### Voorgerechten

*Panna cotta caprese*

*Geitenkaasmousse op een helix van rode biet met notenbrood*

*Wortelknieper met wortel, crème van rucola en mascarpone*

*Salade met hummus en gegrilde groente*

*Landbrood met dipperijen*

\*\*

### Tussengerecht

*Knolselderijsoep met kruidenolie en een amuse van roomkaas*

\*\*\*

### Hoofdgerecht

*Loempia met wintergroente en spinaziesaus*

*Taartje van witlof met gefruite uitjes en balsamico*

*Koningszwam met doperwtenspuree*

*Kroketjes van champignon*

*Stoofpeertjes en pomme noisette*

\*\*\*\*

### Nagerecht

*Crème brûlée van speculaas*

*Brownie met witte chocolade*

*Mousse van koffie en chocolade*

*IJstaartje*

Volwassen 49.50 p.p.

Kinderen (van 3 tot 12 jaar) 19.50 p.p.

Exclusief consumpties