

BRASSERIE CÉ

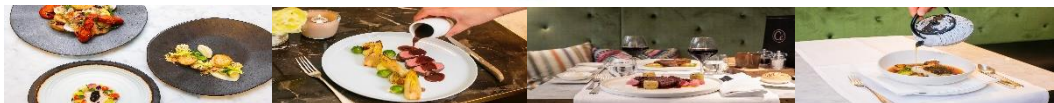
GENIETEN IN DE BOSSCHE HUISKAMER

Internationaal genieten met regionale kwinkslagen, dat is waarvoor wij staan in Brasserie Cé. Ingrediënten van de beste leveranciers uit de regio, bereid met liefde voor het seizoen en aandacht voor de herkomst.

Wij maken het u graag naar de zin, van 'guilty pleasure' tot aan het rekening houden met uw dieetwensen. Deel uw wensen qua smaak en tempo en onze medewerkers zullen ervoor zorgen op bourgondische wijze. Immers, u zit in de 'huiskamer' van 's-Hertogenbosch.

Welkom in onze brasserie...!

Namens ons keukenteam,
bourgondisch genieten



IN HOTEL CENTRAL

KERST BRUNCH Á 43.50

Heeft u een speciaal dieet of een allergie, laat het ons gerust weten.

VOORGERECHTEN

Garnalen bisque met rivierkreeftjes en venkel

Romige bloenkoolsoep met truffel

Visschotel die bestaat uit gerookte zalm, warme gerookte zalm, gerookte forel, gerookte makreel en krabsalade

Garnalencocktail met cocktailsaus

Vitello tonato met kappertjes, tonijnmayonaise, rucola

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas

Charcuterie van verschillende hammen en worsten

Wildpaté met veenbessencompote

Salade Caprese met mozzarella bolletjes en verse basilicum

Salade van bleekselderij met appel, rozijnen en walnoten

Salade van gegrilde groenten met geitenkaas en pijnboompitten

HOOFDGERECHTEN

Pastasalade met tonijn, rode ui, olijven en citrus

Groenten curry met gamba's

Kalfssukade met eigen jus

Wildgoulash

Gnocchi gevuld met truffel en champignons geserveerd in een bospaddenstoelen saus

Bijpassend garnituur (Rode kool, Zuurkool, Aardappel mousseline)

DESSERT

Grandiosos dessertbuffet



IN HOTEL CENTRAL