

WAT FIJN DAT U ER BENT!

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



DINERKAART

OM MEE TE BEGINNEN

Pata Negra 50 Gr. – 15.00

Kokosbitterbal *Tip!* 

Mangogel – Bosui – 2.50 per stuk

Broodplank 

Gezouten roomboter – Molí Coloma superior olijfolie – 7.50

Pani puri

Gerookte paling – Aardappelsalade – Crème van mierikswortel – 3.50 per stuk

Begin het diner feestelijk met een heerlijk glas bubbels

Wijnsuggestie: Clos Amador Brut Reserva Cava, Spanje – 7.50



3-GANGEN KEUZE MENU

Maak uw keuze uit een voorgerecht, hoofdgerecht en dessert van onderstaande gerechten.

Heeft u een speciaal dieet of een allergie? Laat het ons gerust weten.

VOORGERECHTEN

Tataki van tonijn

Geroosterde avocado – Wakamecrème – Kaviaar van soja

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



Klassieke rundercarpaccio

Mizuna – Parmezaan – Truffelcrème

Wijnsuggestie: L'Avenir Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika – 6.00



Marokkaanse couscous 

Texturen van bospeen – Macadamianoten – Crème van ras el hanout

Wijnsuggestie: Farina Pinot Grigio, Italië – 6.50



HOOFDGERECHTEN

Gebakken Hollandse polderhoenderfilet

Witte asperge van Ter Stege – Sjalottencrème – Saus van morilles

Wijnsuggestie: Oxford Landing Estates Merlot, Australië – 6.00



Gebakken roodbaarsfilet

Rivierkreeft – Ziltige groenten – Hollandaisesaus met lavas

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7.00



Witte asperge van aspergebedrijf Ter Stege 

Doperwtencrème – Gnocchi – Hollandaisesaus met daslook

Wijnsuggestie: L'Avenir Sauvignon Blanc, Zuid-Afrika – 6.00



IN HOTEL CENTRAL

DINERKAART

BIJGERECHTEN

Boerenfrites 

Dragonzout – Mayonaise – 6.00

Zoete aardappelfrites 

Truffelmayonaise – 7.00

Seizoensgroenten  – 7.00

Frisse salade  – 7.00



DESSERTS

Assortiment kazen van Fromagerie Guillaume

5 soorten van de kaaswagen – Bijpassend garnituur – (menu supplement 7.00)

Wijnsuggestie: Ratafia Champenois Pour Fromagerie Guillaume, Frankrijk – 8.00

Tiramisu *Klassieker!*

Biscuit – Cacao – Amaretto

Wijnsuggestie: The Royal Tokaji Late Harvest, Hongarije – 7.00



KOFFIEKLASSIEKERS & SPECIALITEITEN

Cappuccino – 4.10

Latte macchiato – 4.40

Flat white – 4.40

Koffie verkeerd – 4.10

Lungo – 3.60

Espresso – 3.60

Dubbele espresso – 5.60

Espresso macchiato – 3.70

Bazar tea – 3.60

Verse muntthee – 4.60

Verse gemberthee – 4.60

Irish coffee – 8.75

Italian coffee – 8.75

French coffee – 8.75

Spanish coffee – 8.75



IN HOTEL CENTRAL