

JUBILEUMMENU

Welkom in Brasserie Cé, waar we het leven vieren zoals we dat al sinds 1905 doen: met smaak, warmte en oprechte aandacht. Ter ere van 120 jaar Hotel Central serveren we een speciaal jubileummenu dat je meeneemt op een culinaire reis door de tijd.

Een feestelijk menu van 60 euro per persoon, met aandacht en smaak samengesteld door onze chef. Alles bereid met onder andere producten uit de regio en geserveerd in de sfeer die je van ons gewend bent.

Neem gerust een kijkje bij de tijdlijn in de gang en blader tijdens het diner door het jubileummagazine.
Op 120 jaar gastvrijheid. Op het leven. Op jou.

*We beginnen deze avond feestelijk met een glas bubbels – Proost op 120 jaar gastvrijheid.
Tijdens het diner is tafel Cé tafelwater inbegrepen bij het menu.*

VOORAF

Amuse bereid door onze chef

Broodplank 

Gezouten roomboter – Molí Coloma superior olijfolie



VOORGERECHT

Tataki van tonijn

Witte asperge – Geroosterde avocado – Wakamecrème – Kaviaar van soja

Wijnsuggestie: Lunaris Chardonnay, Argentinië – 6.75



TUSSENGERECHT

Gebakken roodbaarsfilet

Rivierkreeft – Ziltige groenten – Hollandaisesaus met lavas

Wijnsuggestie: Yalumba Viognier, Australië – 7.00



HOOFDGERECHT

Gebakken Hollandse polderhoenderfilet

Witte asperge van aspergeboerderij Ter Stege – Sjalottencrème – Saus van morilles

Wijnsuggestie: Oxford Landing Estates Merlot, Australië – 6.00



DESSERT

Warme appelstrudel volgens authentiek recept

Vanille-ijs – Vanillesaus – Slagroom

Wijnsuggestie: Graham's 10 years old Tawny, Portugal – 7.50



IN HOTEL CENTRAL