

Kerst 2011



Geachte gast,

Wij zijn trots op onze keukenbrigade, dat mag u gerust weten!
Met veel plezier en liefde voor hun vak weten zij iedere keer weer nieuwe culinaire verrassingen te bedenken.

Kerstmenu's

Voor u liggen de verschillende kerstmenukaarten van onze restaurants.
Deze zijn wederom zorgvuldig samengesteld door onze enthousiaste keukenbrigade.

Op **tweede kerstdag** staan wij weer klaar om voor u de kerstbrunch, het candlelight diner in restaurant l' Elephant of het plaatgrillen in restaurant Dine & Dance te verzorgen.

Vanwege het grote animo verzoeken wij u hiervoor tijdig te reserveren.



Kerstbrunch

Op tweede kerstdag, maandag 26 december 2011, serveren wij tussen 11.30 en 15.00 uur in onze exclusieve "Christmas Room" een gezellige brunch.

U wordt om 11.30 uur feestelijk ontvangen met een:

Kerstcocktail

Aan tafel serveren wij:

Gevogeltebouillon met rozemarijncroutons, sherry en bieslook

Vervolgens kunt u zelf een keuze maken uit ons feestelijke kerstbuffet:

Visgerechten

Hollandse garnalensalade met zongedroogde tomaat en pasta

Gepocheerde zalmforel

Gerookte makreel

Vleesgerechten

Alliance van hamsoorten; Parmaham, boerenham en rauwe ham

Diverse luxe vleeswaren; rosbief, fricandeau en kiprollade

Rauwkostsalades

Salade van Hollandse tomaten met gesnipperde rode ui en bieslook

Frisse komkommersalade met dille en honingdressing

Wortelsalade met sinaasappel-kaneeldressing

Gemengde salades

Salade niçoise; salade van tonijn, paprika, ui, sperzieboontjes en olijven

Salade van aardappelschijfjes met fijne kruiden, ui en peterselie

Salade van malse gegrilde kip met madraskerrie en ananas

Warme gerechten

Zalmfilet op een bedje van pasta en Hollandse garnalen met een pesto-roomsaus

Gebraden kalfsentrecote met truffeljus

Pasteibakje gevuld met huisgemaakte hertenragout

Traditioneel bereide kalkoen vanaf buffet voor u aangesneden

Aardappelduchesse

Verse seizoensgroenten

Diversen

Ovenverse luxe broodsoorten
Met spijs gevulde kerststol
Traditionele Engelse muffins
Binnen- en buitenlandse kaassoorten met pecannoten en druiven
Diverse zoetwaren

Desserts

Omelet Sibèrienne
Vruchtenbavarois
Warme apfelstrudel
Diverse desserttaarten
Chocolademousse

Dranken

Koffie en diverse theesoorten
Melk en karnemelk
Jus d'orange

Kinderbuffet

Kipnuggets, kaassoufflés en mini frikandellen
Frites, appelmoes en mayonaise
Poffertjes met roomboter en poedersuiker

Mini donuts, muffins en schepijs

De kosten voor de kerstbrunch bedragen € 35,00 per persoon. Voor kinderen van 5 tot en met 12 jaar betaalt u slechts € 17,50 per kind. Het is mogelijk uw brunch te combineren met aansluitend een uurtje bowlen (maximaal 6 personen per baan).

Er is een aparte ruimte voor de kinderen met o.a. DVD's, tekenen, playstation.
Begeleiding is aanwezig.



Candlelight dinner

Niet meer beschikbaar!

Helaas is het Candlelight dinner voor tweede kerstdag volgeboekt. Wilt u toch sfeervol dineren kijk dan ook bij onze kerstbrunch of kerstplaatgrillen

Op tweede kerstdag, maandag 26 december 2011, kunt u bij ons restaurant l'Elephant terecht voor een fantastisch Candlelight dinner.

U bent vanaf 18.00 uur van harte welkom voor een feestelijk kerstaperitief.

Vervolgens serveren wij u een heerlijk zesgangen diner, samengesteld uit de volgende gerechten:

Proeverij

van King crab, wilde zalm, Hollandse garnalen en Big eye tonijn

Dubbelgetrokken wildbouillon

met Mendoza sherry en cantharellen gris

Coquilles

met groene asperges, rode paprika en Parmezaanse kaas

Rosé gebraden reefilet

met vierbessenjus en een groenten garnituur

Verrassend kerst Grand Dessert

Koffie met friandises

De couverteprijs van het "Candlelight dinner" bedraagt € 67,50 per persoon inclusief het welkomstdrankje, exclusief verdere drankjes. Het is ook mogelijk uw diner te combineren met voorafgaand of na afloop een uur bowlen (maximaal 6 personen per bowlingbaan).



Kinderkerstmenu

Voor kinderen tot en met 12 jaar

Parmaham met meloen

Huisgemaakte tomatensoep met kaascroutons

Spoom

Ossenhaasbiefstuk met gestoofde groenten

Verrassend kerstdessert

De couverteprijs van dit kindermenu bedraagt € 30,00 per kind inclusief het welkomstdrankje, exclusief verdere drankjes.

Dine & Dance

RESTAURANT

Kerstplaatgrillen



1^e zit tussen 16.00-19.30 uur

Op tweede kerstdag, maandag 26 december 2011, kunt u in restaurant Dine & Dance gezellig komen plaatgrillen.

Bij ontvangst aan tafel geserveerd;
diverse soorten brood, roomboter en kruidenboter

Rundercarpaccio met luxe slasoorten, vanille-Chablisdressing
en Old Amsterdam

Kinderen: Huisgemaakte tomatensoep met kaascroutons

Hierna worden voor u vanaf buffet de volgende gerechten geserveerd;

Diverse soorten vlees; kipfilet, biefstuk, kipsaté, mini-hamburgers
en varkensfilet

Diverse soorten vis o.a.; zalmfilet, gamba's, tilapiafilet, botervis en
panga- of mulfilet

Vers gesneden groenten; champignons, rode ui, paprika en courgette

Vanaf het saladebuffet serveren wij:

Diverse soorten salades, olijven, rozemarijncroutons, pijnboompitten, aardappelgarnituur,
ovenvers brood, koude en warme sauzen

Verrassend kerstdessert

Koffie met friandises

De couverteprijs voor het kerstmenu tijdens de 1e zit bedraagt
€ 36,50 per persoon.

Voor kinderen van 5 tot en met 12 jaar bedraagt de couverteprijs
€ 22,00 per kind.

Kinderen tot en met 4 jaar eten gratis mee.
Reservering mogelijk vanaf 4 personen.

Er is een aparte ruimte voor de kinderen met o.a. DVD's, tekenen, playstation.

Dine & Dance

RESTAURANT

Kerstplaatgrillen



2^e zit vanaf 20.00 uur

Op tweede kerstdag, maandag 26 december 2011, kunt u in restaurant Dine & Dance gezellig komen plaatgrillen.

Tijdens het eten is er een DJ-entertainer die voor de muzikale omlijsting zorgt. Dansen mag!!

Bij ontvangst aan tafel geserveerd;
diverse soorten brood, roomboter en kruidenboter

Rundercarpaccio met luxe slasoorten, vanille-Chablisdressing
en Old Amsterdam

Kinderen: Huisgemaakte tomatensoep met kaascroutons

Gevogeltebouillon met rozemarijncroutons, sherry en bieslook

Kinderen: Verfrissende spoom

Hierna worden voor u vanaf buffet de volgende gerechten geserveerd;

Diverse soorten vlees; kipfilet, biefstuk, kipsaté, mini-hamburgers
en varkensfilet

Diverse soorten vis o.a.; zalmfilet, gamba's, tilapiafilet, botervis
en panga- of mulfilet

Vers gesneden groenten; champignons, rode ui, paprika en courgette

Vanaf het saladebuffet serveren wij:

Diverse soorten salades, olijven, rozemarijncroutons, pijnboompitten, aardappelgarnituur,
ovenvers brood, koude en warme sauzen

Verrassend kerstdessert

Koffie met friandises

De couverteprijs voor het kerstmenu tijdens de 2e zit bedraagt € 41,00 per persoon. Voor kinderen van 5 tot en met 12 jaar bedraagt de couverteprijs

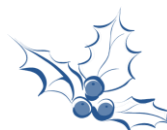
€ 26,50 per kind. Kinderen tot en met 4 jaar eten gratis mee.

Reservering mogelijk vanaf 4 personen.

Het is ook mogelijk uw diner te combineren met voorafgaand of na afloop een uur bowlen (maximaal 6 personen per bowlingbaan).



Dekker party & businessevents,
Scheglaan 12, 2718 KZ te Zoetermeer
Telefoon: 079-3684242
www.dekkerzoetermeer.nl



Candlelight dinner

Op tweede kerstdag, maandag 26 december 2011, kunt u bij ons restaurant l'Elephant terecht voor een fantastisch Candlelight dinner.

U bent vanaf 18.00 uur van harte welkom voor een feestelijk kerstaperitief.

Vervolgens serveren wij u een heerlijk zezangenen diner, samengesteld uit de volgende gerechten:

Proeverij

van King crab, wilde zalm, Hollandse garnalen en Big eye tonijn

Dubbelgetrokken wildbouillon

met Mendoza sherry en cantharellen gris

Coquilles

met groene asperges, rode paprika en Parmezaanse kaas

Rosé gebraden reefilet

met vlierbessenjus en een groenten garnituur

Tongstrelend kerst Grand Dessert

Koffie met friandises

De couverteprijs van het "Candlelight dinner" bedraagt € 67,50 per persoon inclusief het welkomstdrankje, exclusief verdere drankjes.

Het is ook mogelijk uw diner te combineren met voorafgaand of na afloop bowlen (maximaal 6 personen per bowlingbaan).

een



Kerstbrunch

Aan tafel serveren wij:

Gevogeltebouillon met rozemarijncroutons, sherry en bieslook

Vervolgens kunt u zelf een keuze maken uit ons feestelijke kerstbuffet:

Visgerechten

Hollandse garnalensalade met zongedroogde tomaat en pasta

Gepocheerde zalmforel

Gerookte makreel

Vleesgerechten

Alliance van hamsoorten; Parmaham, boerenham en rauwe ham

Diverse luxe vleeswaren; rosbief, fricandeau en kiprollade

Rauwkostsalades

Salade van Hollandse tomaten met gesnipperde rode ui en bieslook

Frisse komkommersalade met dille en honingdressing

Wortelsalade met sinaasappel-kaneeldressing

Gemengde salades

Salade niçoise; salade van tonijn, paprika, ui, sperzieboontjes en olijven

Salade van aardappelschijfjes met fijne kruiden, ui en peterselie

Salade van malse gegrilde kip met madraskerrie en ananas

Warme gerechten

Zalmfilet op een bedje van pasta en Hollandse garnalen met
een pesto-roomsaus

Gebraden kalfsentrecote met truffeljus

Pasteibakje gevuld met huisgemaakte hertenragout

Traditioneel bereide kalkoen vanaf buffet voor u aangesneden

Aardappelduchesse

Verse seizoensgroenten

Diversen

Ovenverse luxe broodsoorten
Met spijs gevulde kerststol
Traditionele Engelse muffins
Binnen- en buitenlandse kaassoorten met pecannoten en druiven
Diverse zoetwaren

Desserts

Omelet Sibèrienne
Vruchtenbavarois
Warme appelstrudel
Diverse desserttaarten
Chocolademousse

Dranken

Koffie en diverse theesoorten
Melk en karnemelk
Jus d'orange

Kinderbuffet

Kipnuggets, kaassoufflés en mini frikandellen
Frites, appelmoes en mayonaise
Poffertjes met roomboter en poedersuiker

Mini donuts, muffins en schepijs