

Kerst aan zee 2010

Voor het eerst in de geschiedenis opent strandpaviljoen Deining haar deuren tijdens de kerstdagen. Op zowel 1^e als 2^e kerstdag serveert Deining u een feestelijke brunch en diner. Tevens kunt u terecht op de manier zoals u Deining kent, oftewel genieten in een sfeervolle en ontspannen sfeer met de daarbij horende dranken en gerechten zoals in de menukaart vermeld. De kerstdagen zullen voor de allerkleinste een hele beleving worden. Met de komst van een heel nieuw kinderspeelhuisje en de aanwezigheid van een ware kinderboerderij zal er voor hen veel vermaak en plezier aanwezig zijn.

Slecht weer? Deining biedt u de mogelijkheid om opgehaald te worden vanaf de parkeerplaats met de daarvoor speciale bestemde knal rode brandweerauto. Voor verdere informatie en om te reserveren kunt u contact opnemen met Deining.

Brunch

Reserveren vanaf:	10.30 uur
Einde:	13.00 uur
Prijs:	€ 27,50 p.p.
	Kinderen t/m 11 jaar halve prijs

Koud

- ✓ Canneloni van gerookte zalm en bloemkool
- ✓ Vitello tonato
- ✓ Tomaat mozzarella
- ✓ Salade van couscous en Hollandse garnalen
- ✓ Aardappelsalade met gerookte kalkoenfilet
- ✓ Serranoham met chutney van meloen
- ✓ Pasta salade met pesto en wildzwijnham
- ✓ Diverse soorten brood en boters

Warm

- ✓ Vissoep op z'n Deinings
- ✓ Spiesje van scampi en verse zalm
- ✓ Roerei met Italiaans spek
- ✓ Diverse soorten worstjes
- ✓ Wildragout met veenbessen
- ✓ Roergebakken groenten van het seizoen
- ✓ Risotto met paddenstoelen
- ✓ Poffertjes met boerenboter en poedersuiker

Dessert

- ✓ Toren van soesjes en chocolade
- ✓ Witte chocolade mousse
- ✓ Vers fruitsalade
- ✓ Vanille pana cotta met vijgen
- ✓ Apfelstrudel met warme vanille saus

Koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange zijn bij de brunch inbegrepen

Strandpaviljoen Deining

3-gangen kerstdiner

Reserveren vanaf: 17.00 uur
Prijs: € 35,00 p.p.

Vitello Tonato

Dungesneden kalfsmuis met tonijnmayonaise en frisse salade scheuten

Hertenbout

Gebrade Hollandse hertenbout met een strudel van spitskool,
geserveerd met een sausje van veenbessen

Saboyon

Warme Sabayon geserveerd met sinaasappel en Grand Marnier