

DE BRASSERIE *mirell*

Geachte heer/mevrouw,

In deze map vindt u de menusuggesties die wij u aanbieden. Deze menu's zijn van toepassing op grotere groepen.

U kunt één van de menu's uitkiezen die u het meest bij uw gezelschap vindt passen. Bij eventuele speciale wensen, zoals bijvoorbeeld vegetarische gerechten, kunt u bij onze medewerker, die uw reservering aanneemt, terecht voor informatie.

Heeft u eenmaal uw keuze gemaakt dan kunt u deze doorbellen of mailen naar:

De BRASSERIE *mirell*
Wilhelminaplein 32
2671 GS Naaldwijk
T: 0174-620260
I : www.brasseriemirell.nl
E: info@brasseriemirell.nl

Met vriendelijke groet,

De medewerkers van Brasserie Mirell

DE BRASSERIE

mirell

Menu €21,50

Menu 1a

Tomatensoep, licht gebonden met spekjes en crème fraîche
Runderbouillon met groentereepjes en croutons
Soep van het seizoen

-

Noorse-zalm filet van de grill met een romige tuinkruidensaus
Kalkoenfilet gebakken met een Toscaanse kerrie saus
Varkenshaas met champignontruffelsaus

-

Vanille roomijs met warme chocoladesaus
Vers fruit met vanille roomijs

Menu 1b

Tomatensoep, licht gebonden met spekjes en crème fraîche
Runderbouillon met groentereepjes en croutons
Soep van het seizoen

-

Pangafilet gebakken, geserveerd met remouladesaus
Varkenshaas met champignontruffelsaus
Australische biefstuk met pepersaus

-

Vanille roomijs met warme chocoladesaus
Vers fruit met vanille roomijs

Menu 1c

Tomatensoep, licht gebonden met spekjes en crème fraîche
Runderbouillon met groentereepjes en croutons
Soep van het seizoen

-

Noorse-zalm filet van de grill met een romige tuinkruidensaus
Kalkoenfilet gebakken met een toscaanse kerrie saus
Australische biefstuk met pepersaus

-

Vanille roomijs met warme chocoladesaus
Vers fruit met vanille roomijs

- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, aardappelgarnituur en gemengde salade

DE BRASSERIE

mirell

Menu €26,00

Menu 2a

Kip salade met stukjes warme pittige kip, ananas, pijnboompitten
bieslook en crème fraîche

Gerookte zalm met crème fraîche

Carpaccio gemarineerd met grove mosterd en gula djawa

-

Noorse zalmfilet van de grill met een romige tuinkruidensaus,

Kalkoenfilet gebakken met een Toscaanse kerrie saus

Varkenshaas met champignontruffelsaus

-

Vanille roomijs met warme chocoladesaus

Vers fruit met vanille roomijs

Menu 2b

Griekse salade, salade met rode ui, paprika, olijven, komkommer, tomaat en Feta

Gerookte zalm met crème fraîche

Carpaccio gemarineerd met grove mosterd en gula djawa

-

Pangafilet gebakken, geserveerd met remouladesaus

Varkenshaas met champignontruffelsaus

Australische biefstuk met pepersaus

-

Vanille roomijs met warme chocoladesaus

Vers fruit met vanille roomijs

Menu 2c

Kip salade met stukjes warme pittige kip, ananas pijnboompitten, bieslook en crème fraîche

Gerookte zalm met crème fraîche

Carpaccio gemarineerd met grove mosterd en gula djawa

-

Noorse zalmfilet van de grill met een romige tuinkruidensaus

Kalkoenfilet gebakken met een Toscaanse kerrie saus

Australische biefstuk met pepersaus

-

Vanille roomijs met warme chocoladesaus

Vers fruit met vanille roomijs

- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, aardappelgarnituur en gemengde salade

DE BRASSERIE

mirell

Menu €28,00

Menu 3a

Kip salade met stukjes warme pittige kip, ananas, pijnboompitten,
bieslook en crème fraîche

Gerookte zalm met crème fraîche

Carpaccio gemarineerd met grove mosterd en gula djawa

-

Noorse zalmfilet van de grill met een romige tuinkruidensaus,

Kalkoenfilet gebakken met een toskaanse kerrie saus

Varkenshaas met champignontruffelsaus

-

Warme appeltaart met vanille-Amarettosaus en kaneelijs

Brusselse warme wafel met chersisse-ijs

Vanille-ijs met een soepje van bosvruchten en vanilleroom

Menu 3b

Griekse salade, salade met rode ui, paprika, olijven, komkommer, tomaat en Feta

Gerookte zalm met crème fraîche

Carpaccio gemarineerd met grove mosterd en gula djawa

-

Pangafilet gebakken, geserveerd met remouladesaus

Varkenshaas met champignontruffelsaus

Australische biefstuk met pepersaus

-

Warme appeltaart met vanille-Amarettosaus en kaneelijs

Brusselse warme wafel met chersisse-ijs

Vanille-ijs met een soepje van bosvruchten en vanilleroom

Menu 3c

Griekse salade, salade met rode ui, paprika, olijven, komkommer, tomaat en Feta

Gerookte zalm met crème fraîche

Carpaccio gemarineerd met grove mosterd en gula djawa

-

Noorse-zalm filet van de grill met een romige tuinkruiden

Kalkoenfilet gebakken met een toskaanse kerrie saus

Australische biefstuk met pepersaus

-

Warme appeltaart met vanille-Amarettosaus en kaneelijs

Brusselse warme wafel met chersisse-ijs

Vanille-ijs met een soepje van bosvruchten en vanilleroom

- Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, aardappeln garnituur en gemengde salade

Kindermenu

Kleine kop tomatensoep

Kroket met frietjes en appelmoes
Frikandel met frietjes en appelmoes
Kipnuggets met frietjes en appelmoes

Kinderijsje met verrassing