

2025



De Boerderie Gelaen

Kerstdiner en Kerstbrunch op 25 en 26 december

Met een warme twinkeling, nodigen wij U uit om tijdens de kerstdagen te komen genieten van een heerlijk uitgebreid brunchbuffet of een verrassend diner met diverse keuze-opties. Ons brunchbuffet biedt een gevarieerd scala aan heerlijke huisgemaakte gerechten, zoals U van ons gewend bent. Het diner bestaat uit 4 gangen en een amuse van het huis.

Wij verwijzen daarvoor naar het menu, of buffetbeschrijving. *Hoe kunt U reserveren?*

U kunt reserveren via onze website www.deboerderiegelaen.com of door een mail te sturen naar info@deboerderiegelaen.com. Bellen kan natuurlijk ook, maar gezien

de drukte hebben wij daartoe een speciaal telefoonnummer ingesteld, dat bereikbaar is tussen 9.00 en 12.00 of van 19.00 tot 21.00. **Tel: 0628427501**. Wat zijn de kosten? Deel-

nemen aan het brunchbuffet: 49,95 p.p. Voor ons diner vragen wij 55,00 p.p. Diner: voor kinderen onder de 12 jaar hanteren wij een speciaal kinderarrangement(19,50 p.p.)

Indien U hiervan wilt/moet afwijken, dan graag vooraf afstemming m.b.t. mogelijk alternatief.

Wij werken met de kerstdagen enkel op basis van reservatie, waarbij U de menukeuzes voor het diner, van tevoren, per gast aan ons doorgeeft. Op deze manier kunnen wij alles goed voorbereiden, zodat onze gasten kunnen genieten van een ontspannen kerstdiner.

Uw reservering wordt definitief na ontvangst van een vooruitbetaling.

Wij sturen U bij inschrijving een betaallink, alsook een format voor de menukeuzes (per gast in te vullen). Heeft U toch nog vragen? Laat ons dat dan weten via onze mail, of bel op bovenstaand telefoonnummer.

De brunch staat gepland van 11.30 tot 15.30 uur.

Voor ons diner kunt U terecht vanaf 17.00 uur. (inloop 17.00 uur)

Ons Kerstmenu:

Starten met een amuse. Verrassing van het huis!

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituur.

Namens Team De Boerderie wensen wij U hele fijne kerstdagen



2025

Zalig
Kaesjmes

Zorgeloos Bourgondisch

De Boerderie Gelaen Kerstdiner 25 december

Inloop 17.00 uur en aanvang 17.30 uur

Voorgerechten

Carpaccio van hert

met gebakken paddestoelen, pistache crumble en truffelmayonaise

of

Zalmbonbon

gevuld met garnalensalade, cocktailsaus en groene asperges met Yuzuparels

of

Kleine salade met eendenborstfilet

parelcouscous met rode biet en sinaasappeldressing

of



'Steak tartare' van Shiitake

Tussengerechten



Risotto met bospaddenstoelenkroketje

of

Romige venkelsoep met Boursin en geroosterde amandelen

Hoofdgerechten

Malse rundersteak

met rode wijn saus en sjalotten

of

Konijn op Limburgse wijze

met rode kool

of

Gebakken kabeljauwhaasje

met salsa van tomaat en dille-roomsaus

of



Stamppotje van zuurkool

met gemengde paddenstoelen en dragon

Nagerechten

Dessert 'Noël', onze zoete verrassing! of Kaasplankje

Namens Team De Boerderie wensen wij U smakelijk eten en hele fijne kerstdagen



2025

Zalig
Kaesjmes

Zegeloes Bourgondisch

De Boerderie Gelaen Kerstdiner 25 december

Inloop 17.00 uur en aanvang 17.30 uur

Voor de Kids

Amuse: SURPRISE!

Voorgerecht:

Tomatensoep met 'kerstballen **of** Mini kaaskroketje met cocktailsaus

Voorgerecht:

Vers fruit met poffertjes **of** Gefrituurde kipstrip met romige knoflook

Hoofdgerecht:

Mini Hamburger met hooi (flinterdunne frietjes) **of**

Mini schnitzel met saus naar keuze **of** naturel **of**

Penne met kerstballen in rode tomatensaus met strooikaas

Nagerecht:

Feestelijk kinderijsje op stokje met roze chocolade **of**

Feestelijke stick met fruit in chocoladesaus

Ho Ho
Ho



De kosten voor het diner bedragen **€55,00** p.p.

De kosten voor de brunch bedragen **€49,95** p.p.

De kosten van ons kinderarrangement diner bedragen: **€19,50** p.p.

*Namens Team De Boerderie
wensen wij U
smakelijk eten en
hele fijne Kerstdagen
en een Gelukkig Nieuw Jaar*



2025



**Brunch
my Day**

Zegelw Bourgeois

€49,95 p.p.

De Boerderie Gelaen **Brunchbuffet 26 december**

Van 11.30 uur tot 15.30 uur

Huisgemaakte heldere en gebonden soep

met diverse broodsoorten, kruidenroomboter en tapanades

Diverse broodsoorten en luxe vleesbeleg, kaassoorten en zoet beleg

Luxe visplank met o.a.

gerookte zalm, garnalen, makreel, tonijn, haring, maatjes, krabsalade

Luxe kaasplank,

met een breed scala aan kaas- en brie variaties

Luxe mini-kroketjes

Eiergerechten,

met o.a. gevulde eitjes, spek & ei

Kippenragout en pasteitjes

Aardappelgratin,

en nog meer aardappelgarnituren, warme groenten

Varkenshaas met champignonroomsaus,

gemarineerde abrikoosjes en Serrano ham

Oriëntaals kipgerecht

met ananas en knapperige groenten

Scampi's in roomsaus

Goed gevulde pastasalades

Goed gevulde groene salades

Limburgse balkenbrij met appeltjes

Limburgs stoofvlees

Beenham met diverse sauzen

Koude schotel

met o.a. asperge-hamrolletjes, huisgemaakte salades, koude vleessoorten en andere bijpassende gerechten.

'Oma's snoeptrommel', toetjesbuffet

met allerlei zoet gebak, mousse, bonbons, koekjes en zaligheden om van te snoepen

Namens Team De Boerderie wensen wij U hele fijne kerstdagen

