



## Warm en koud buffet

### Inclusief drank: bier, wijn, frisdranken, koffie en thee

Onbeperkt smullen van een heerlijk buffet gemaakt van koude en warme gerechten.

U kunt uw menu zelf samenstellen.

Bijvoorbeeld: u begint met een cocktail of een huzarensalade, vervolgens neemt u een soepje, daarna bekijkt u de hoofdgerechten en kiest wat u lekker vindt.

U sluit het geheel af met een keuze uit het dessertbuffet. Het totale buffet bestaat uit 90 gerechten. Te veel om op te noemen.

### Voorgerechtenbuffet

U kunt een keuze maken uit de volgende voorgerechten van het buffet:

- 4 soorten soep
- Zalm-, garnalen- of krabcocktail
- Gebakken champignons
- Gerookte zalm
- Gebakken gamba's
- Carpaccio van de ossenhaas
- Wraps

### Hoofdgerechtenbuffet

- Rivierkreeft
- Garnalen
- Nieuwe haring
- Gerookte makreelfilet
- Gamba's

- Huzarensalade
- Aardappelsalade

Diverse soorten rauwkostsalade  
Koude sausjes

### Vlees- en visbuffet

Bestaat uit 23 soorten vlees en vis

- 3 soorten aardappelen
- Rijst en pasta
- diverse soorten groenten
- diverse soorten warme sausjes

### Dessertbuffet

- Diverse soorten ijs
- Slagroom
- Puddinkjes zoals: bavarois, panna cotta, mousse, creme brulee
- Diverse soorten fruit

Prijs € 34,50 voor volwassenen

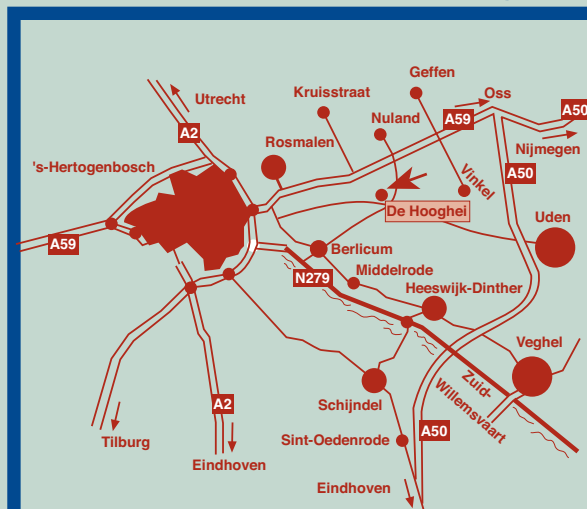
Peuter t/m 3 jaar gratis.

Kleuter 4 t/m 8 jaar € 8,00

Kind 9 t/m 12 jaar € 16,75

**Inclusief drank: bier, wijn, frisdranken, koffie en thee**

*Uitgaan zonder zorgen!  
Dat kan bij "de Hooghei!"*



### Routebeschrijving

*"de Hooghei" ligt 3 km van de A59*

**Vanaf Den Bosch, afslag 51 Nuland, onder bij afrit rotonde recht oversteken, weg volgen, einde weg links, vervolgens deze weg 3 km volgen.**

**Vanaf Nijmegen, afslag 51 Nuland, onder bij afrit rechts, bij rotonde rechts. Bij volgende rotonde rechts, weg volgen, einde weg links, vervolgens deze weg 3 km volgen.**

## Menu-arrangementen

### Kerst 2011

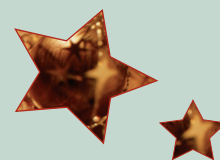


restaurant partycentrum outdoor-evenementen



*Alle gezelligheid onder één dak!*

De kerstman zal ook dit jaar weer de gehele dag aanwezig zijn bij "De Hooghei".



Hooghei 71 • 5258 SX Berlicum  
Tel.: (073) 5031241 • Fax: (073) 5038306  
E-mail: info@hooghei.nl  
Internet: www.hooghei.nl



## Champagne brunch

**Inclusief drank: bier, wijn, frisdranken, koffie en thee**

Om 12.00 uur wordt u verwacht en ontvangen wij u met een glas champagne.

U kunt onbeperkt genieten van een zeer uitgebreide brunch. Bijvoorbeeld: u begint met een pastetje of een cocktail van zalm, garnalen, krab of kreeft. Carpaccio van de ossenhaas of wraps.

Vervolgens kunt u een keuze maken uit vier soorten soep, daarna diverse soorten luxe- of afbakbroodjes en diverse broodsoorten met vleeswaren, kaas, paté's, brie, zoetwaren en salades.

Diverse soorten warme vleesgerechten, assortiment van gerookte visgerechten zoals makreel, nieuwe haring of zalm.

Verschillende soorten rauwkost, huzarensalade en sausjes.

Dessert: luchtige puddinkjes (zoals bavaois, panna cotta, mousse, creme brulee) diverse soorten ijs, gebak, fruit, slagroom, enz.

*Prijs € 29,95 voor volwassenen*

*Peuter t/m 3 jaar gratis.*

*Kleuter 4 t/m 8 jaar € 8,00*

*Kind 9 t/m 12 jaar € 15,00*

### Reserveringstijden:

#### Champagne brunch

(tijdsduur brunch: 2½ uur)

Eerste Kerstdag om 12.00 uur

Tweede Kerstdag om 12.00 uur

#### Warm en koud buffet

(tijdsduur buffet: 2½ uur)

#### Eerste en Tweede Kerstdag

Het buffet kunt u reserveren. De tijden zijn:

13.30 uur - 15.00 uur - 17.00 uur - 18.30 uur.

#### Kerstdiner Hooghei

Eerste Kerstdag mogelijk om te reserveren tussen 12.30 uur tot 21.00 uur

Tweede Kerstdag mogelijk om te reserveren tussen 12.30 uur tot 21.00 uur

## Kerstdiner Hooghei

U mag een keuze samenstellen uit het vier gangen keuze menu.

1. Koud of warm voorgerecht
2. Soep
3. Hoofdgerecht van vlees of vis
4. Nagerecht

### Koude voorgerechten

- Kipcocktail  
Stukjes geroekte kip met appel en ananas met romige kerrysaus, op een bedje van sla
- Carpaccio van Ossehaas  
Carpaccio met pijnboompitten en honingdressing
- Gerookte paling en zalm  
Op een bedje van frisse salade met romige cocktailsaus en dillesaus
- Ardennerham met meloen  
Zeer dun gesneden ardennerham op een bedje van frisse salade en meloen

### Warme Voorgerechten

- Ossehaaspuntjes op oosterse wijze  
Gesauteerde Ossehaas bereidt met taugé, ui en geblust met ketjap
- Gamba's gebakken met knoflook  
Geserveerd met een romige knoflooksaus
- Champignon toast  
In kruidenboter gebakken met spekjes en ui snippers
- Gebakken mosselen  
De mosselen worden voor u gebakken met een garnituur van prei, kappertjes en paprika. Geserveerd met een schaalijte kaassaus

### Soepen

- Tomatensoep  
Gebonden, gevuld met balletjes
- Champignonsoep  
Gebonden, gevuld met champignons
- Groentensoep  
Krachtige bouillon van de chef, goed gevuld met groenten en vlees

### Vleesgerechten

Geserveerd met frites, gebakken aardappels, parijse aardappeltjes, diverse warme groenten, salade's, appelmoes en mayonaise

- Kalfsoester
- Tournedos
- Tournedos van het huis  
Belegd met garnituurtje van spekjes, paprika, ui en champignons
- Tournedos pikant  
Gesauteerde tournedos belegd met garnituurtje van ham, ui, spekjes en champignons, afgeblust met chillsaus
- Varkenshaas
- Varkenshaas van het huis  
Belegd met garnituurtje van spekjes, paprika, ui en champignons
- Varkenshaas à la Carbonara  
Plakjes varkenshaas met roomsaus, spekjes en geraspte kaas, op een bedje van pasta

- Varkensoester
- Schnitzel
- Schnitzel van het huis  
Belegd met garnituurtje van spekjes, paprika, ui en champignons
- Saté van de haas
- Hertenbiefstuk

### Visgerechten

- Zalmmoot
- Vistrio
- Vegatarische schotel
- Twee soorten vegatarisch vlees  
Gegrantueert met gebakken champignons, paprika, wokgroenten ui en taugé

### Een keuze uit één van de sauzen

- Wildsaus
- Champignonroomsaus
- Stroganoffsaus
- Pepersaus
- Ravigottesaus
- Satésaus

### Nagerechten

- Coupe "De Hooghei"  
Roomijs met kersen, kersenlikeur en slagroom
- Peche Melba  
Roomijs met perzik, perziksous en slagroom
- Sorbet  
Roomijs met vruchtjes, aardbeiensaus en slagroom
- Ananas Royal  
Roomijs met stukjes ananas, ananassaus en slagroom
- Crème Brûlée  
Roomijs met warme chocoladesaus en slagroom
- Coupe kerstman  
Roomijs pannacotta, creme brûlée, stukjes fruit en slageroom
- Coupe kinderijs met verrassing  
Roomijs met slagroom

*Prijs € 36,50*

*Kindermenu € 20,00*

- *Kop soep na keuze*
- *Keuze uit:*  
-Saté van de Haas  
-Biefstuk  
-Schnitzel  
-Kipsaté
- *Coupe kinderijs*

*Peutermenu € 13,00*

- *Halve kop soep na keuze*
- *Keuze uit diverse snacks*
- *Coupe kinderijs*

**U kunt gratis ons programmaboekje 2012 opvragen!**

Voor meer informatie: zie [www.hooghei.nl](http://www.hooghei.nl)

