



**DE BROUWERIJ**  
**GRAND CAFÉ - RESTAURANT**

**KERST 2025**



**BROUWHOTEL PARKZICHT**

Museumplein 3 - 9641 AD - Veendam

[WWW.PARKZICHT.COM](http://WWW.PARKZICHT.COM)

## KERST IN DE BROUWERIJ

Vier de kerstdagen bij Brouwhotel Parkzicht

Op donderdag 25 en vrijdag 26 december serveren wij onze feestelijke kerstdiners.

We beginnen met een verfijnde amuse, gevolgd door een keuzediner dat u geheel naar eigen wens kunt samenstellen. Zo stelt u uw kerstmenu samen precies zoals u het wilt. U kunt kiezen voor een drie- of viergangenmenu.

Vanaf 15.00 uur heten wij u van harte welkom in ons Grand-Café Restaurant, dat volledig in kerstsfeer is gehuld. Met het oog op de voorbereidingen en de verwachte drukte, vragen wij u vriendelijk om tijdig te reserveren en uw gewenste dinertijd aan ons door te geven.

Kerstmenu prijzen

Drie gangen inclusief soep – € 42,50

Drie gangen inclusief voorgerecht – € 50,00

Vier gangen inclusief voorgerecht en soep – € 55,00

Voor hoofdgerechten van rund geldt een toeslag van € 5,00

Kindermenu € 17.50

Ook aan de jongste gasten is gedacht, voor hen hebben wij een speciaal kindermenu samengesteld;

Meloencocktail

\*\*\*

Twee varkenshaas medaillonnetjes

of

Spareribs

\*\*\*

Kinderijsje

### Voorgerechten

Gerookte zalm

*Zalm | honing-mosterd dille saus*

Beef tataki

*Japanse dressing | sesam | wakame*

Carpaccio van ossenhaas

*Reypenaer V.S.O.P. kaas | pijnboompitten | balsamico*

Reepaté

*Kesbeke zuur | cranberrycompote*

Carpaccio van het hert

*Rucola | Parmezaanse kaas | truffelolie | pijnboompitten | truffelmayo*

Camembert uit de oven 

*Honing | cranberrycompote | geroosterde hazelnoten*

### Soepen

Oosterse pompoensoep 

Romige paddenstoelensoep 

Heldere kippensoep

Groninger mosterdsoep met spekjes en prei

### Hoofdgerechten

Geroosterde zalm, rosé gegrild in de Mibrasa met een sesamjus

Gebakken schelvis met amandinesaus

Varkenshaas met paddenstoelen- Madeirasaus

Tournedos geserveerd met een groene pepersaus (+€ 5)

Gebakken Rib eye uit de Mibrasa met kruidenboter (+€ 5)

Gebakken wildzwijnhaas met een peper- cognacsaus

Hachee van shiitake 

*Hoofdgerechten worden geserveerd met diverse soorten warme groenten, koude groenten en aardappelgarnituren.*

### Desserts

Crème brûlée

Hazelnotenparfait

Tiramisu

Vanilleijs met tokkelroom en banaan

Apple cinnamon meringue ijsstaart

## THE ICONIC KERSTDINNERSHOW

The Iconic Dinershow – A Night to Remember  
Zaterdagavond, 27 december 2025, een avond vol betovering,  
smaak en spektakel.

Wilt u deze kerst net iets meer beleven? Dan is onze dinershow precies wat u zoekt! Geniet van een avondvullend programma vol zang, dans, diner en entertainment – uniek in Noord-Nederland. Samen met Charlie Productions presenteren wij een exclusieve kersteditie van The Iconic Dinershow: een avond waar beleving, stijl en gezelligheid samenkomen.

Laat u betoveren door een professionele cast die haar sporen ruimschoots heeft verdiend in de dans- en showwereld. Beleef een magische avond waarin elk moment in het teken staat van feest, elegantie en verrassingen. Heerlijk op derde kerstdag!

19.00 uur – Ontvangst met een feestelijke welkomstcocktail en een verfijnde amuse. 19.30 uur – De pre-opening, gevolgd door een spetterend openingsnummer. Diner en show – Een viergangendiner gecombineerd met afwisselende showblokken vol zang, dans en vermaak

Carpaccio van ossenhaas  
*Reypenaer | pijnboompitten | balsamico*  
\*\*\*

Oosterse pompoensoep  
\*\*\*

Varkenshaas met paddenstoelen- madeirasaus  
*geserveerd met diverse soorten warme groenten, koude groenten en aardappel-  
garnituren.*  
\*\*\*

Grand Dessert  
*Proeverij van verschillende desserts*

Afterparty – De cast keert nog één keer terug om samen met de DJ de dansvloer te openen – Let's dance! De avond eindigt rond 23.30 uur.

Prijs per persoon € 69.95