

Restaurant Galantijn

Beste relatie, waarde Galantijn-fan,

In deze nieuwsbrief schotelen we u graag weer een aantal bijzondere gelegenheden voor, zodat u ruimschoots op tijd kunt reserveren.

Een Kerst om van te watertanden

Galantijn serveert op 1^e en 2^e Kerstdag een speciaal kerstmenu, waarbij u met uw gezelschap kunt aanschuiven voor een uitgebreide lunch of diner in een sfeervolle ambiance. Zoals u van ons gewend bent geniet u van ons kerst menu van 4 of 5 gangen met de lunch en 5 of 6 gangen tijdens het diner, met het allerbeste wat het seizoen te bieden heeft. Uiteraard houden we hierbij altijd rekening met uw dieetwensen. De prijs van een 4-gangenmenu is € 65,- (alleen mogelijk met de lunch) 5-gangen is € 75,- en voor 6 gangen € 85,-

Om teleurstellingen te voorkomen verzoeken we u om tijdig te reserveren.

Geef bij uw reservering aan hoeveel gangen u wilt dineren en eventuele allergieën/ dieetwensen.

Dit kan telefonisch: 0575 - 517 286 of per mail: info@galantijn.nl.

Onze kerstlunch serveren we van 12.00 tot 16:00 uur.

Voor het kerstdiner bent u welkom vanaf 19.00 uur.

Op kerstavond zijn we gesloten.

Een heerlijk avondje nagenieten

Omdat we na 30 december er even twee weken tussenuit gaan, moeten onze koelkasten leeg. Dit betekent dat we op 29 en 30 december een bijzonder *nageniet-menu* serveren voor een leuk 'opruimtarief'. Laat u verrassen en reserveer, of informeer de avond ervoor of er nog een tafel vrij is. Dit kan telefonisch: 0575 - 517 286 of per mail: info@galantijn.nl.

Zondagmiddaglunch: gezellig met vrienden of familie

Nu de herfst op gang komt en de donkere dagen zich aanmelden, zorgt onze zondagmiddaglunch voor een mooi lichtpuntje. Heerlijk samen tafelen met een goed gezelschap en een mooi glas bij een warm en boeiend verhaal. Reserveren kan tot de voorgaande avond. De zondaglunch wordt geserveerd vanaf 12.00 uur.

Overigens bent u van woensdag t/m zaterdag op basis van reservering ook altijd welkom voor een lunch. Al vanaf 2 gangen!

We hopen u binnenkort bij deze bijzondere gelegenheden of anderszins te mogen ontvangen en sluiten af met een culinaire groet,

Michiel de Rooy
Niels Buiting

Wij zijn geopend van woensdag t/m zondag van 17:00 uur tot 23:00 uur

Kerstlunchmenu:

1. Coquilles
gemarineerd in Noilly Prat met mango.
2. Kreeftenravioli
(alleen bij het 5-gangen menu)
3. Tarbot
met knolselderij en truffel.
4. Anjou-duif
met pompoen, zwarte knoflook, spruitjes en cantharellen.
5. Witte chocolade cremeux
met bramen.

Kerstdinermenu:

1. Coquilles
gemarineerd in Noilly Prat met mango.
2. Marbré
van eendenlever en eendenbout.
3. Kreeftenravioli
(alleen bij het 6-gangen menu)
4. Tarbot
met knolselderij en truffel.
5. Anjou-duif
met pompoen, zwarte knoflook, spruitjes en cantharellen.
6. Witte chocolade cremeux
met bramen.

Kaasplank is los te bestellen

Hopelijk valt ons kerstmenu u in de smaak.

