

Wilt u in december of januari uw kerst- en/of nieuwjaarsbijeenkomst bij ons vieren? Dat kan. Hieronder vindt u verschillende mogelijkheden qua invulling. Natuurlijk maken wij ook graag een voorstel op maat, passend bij uw wensen.

FLO Feestelijke ontvangst

Oestertje met garnituur	€ 2,50 per oester
Oestertje met garnituur en een glas Crémant	€ 10,00 p.p.
Charcuterie van Brandt en Levie	€ 4,50 p.p.

FLO Feestelijke borrel

Tijdens uw feestelijke borrel kunnen uw gasten drankjes bestellen al naar gelang hun behoefte. Deze drankjes worden dan achteraf doorbelast.

Daarnaast is er ook een mogelijkheid om een arrangement af te spreken. Tijdens een vaste tijdsperiode serveren wij Pilsener bier, frisdranken en huiswijn tegen een vast bedrag.

1 uur drank arrangement (bier/huiswijn/fris)	€ 15,00 p.p.
--	--------------

Tijdens de borrel is er een mogelijkheid om te kiezen tussen verschillende warme en koude hapjes.

Koude hapjes

• Gegrild zuurdesem brood met dingesneden Bayonne ham	€ 2,00 per hapje
• Brioche steak tartaar	€ 2,00 per hapje
• Pateitje met Hollandse garnalen	€ 2,00 per hapje
• Roggebrood met huisgerookte zalm	€ 2,00 per hapje
• Soesje gevuld met geitenkaascrème	€ 2,00 per hapje

Warme hapjes

• Eendenkroketje met bieten mayonaise	€ 2,50 per hapje
• Crab cakes met limoen crème	€ 2,50 per hapje



Ook voor uw feestelijk diner voor kerst, ter afsluiting van het jaar of als inleiding van het nieuwe jaar bent u bij Brasserie FLO Maastricht aan het goede adres.

Hieronder vindt u verschillende mogelijkheden qua invulling.

Natuurlijk maken wij ook graag een voorstel op maat, passend bij uw wensen.

### FLO Feestelijk diner

Dat uw gasten verwend zullen worden, staat vast.

Het is aan u om te bepalen op welke manier. U heeft hierbij verschillende keuzes, zoals bijvoorbeeld het befaamde FLO keuzemenu. Daarnaast hebben wij speciaal voor de feestdagen een FLO Feestelijk menu samengesteld. Tevens bestaat de mogelijkheid om hier een wijnnarrangement bij te serveren.

3-gangen FLO Feestelijk diner

€ 37,50 per persoon

4-gangen FLO Feestelijk diner

€ 47,50 per persoon

### Entrée | Voorgerecht | Starter

**Tartare de truite avec sa mayonnaise safranée, fruit de la passion, sésame et œuf de caille poché**

Tartaar van forel met saffraanmayonaise, passievrucht, sesam en gepocheerd kwartelei

*Trout tartar with Saffron mayonaise, passion fruit, Sesame and poached quail egg*

### Entremet | Tussengerecht | Second course

**Flan de champignons portobello, endives sautées, riz sauvage soufflé et sa mayonnaise truffée**

Paddenstoelen flan met portobello, gebakken witlof, gepofte wilde rijst en truffelmayonaise

*Mushroom flan with baked chicory, Portobello, puffed wild rice and truffle mayonaise*

### Plat principal | Hoofdgerecht | Main course

**Steak de cerf au jus de sureau, rouleau de chou rouge, crème de panais et pommes dauphines**

Hertenbiefstuk met vlierbessen jus, rode kool rolletje, crème van pastinaak en pommes dauphine

*Deer steaks with elderberry gravy, red cabbage roll, cream of parsnip and pommes dauphine*

### Dessert | Nagerecht | Dessert

**Parfait de cerises au gel d'amarena, crumble au spéculoos, ganache de chocolat blanc**

Parfait van kersen met gel van amarenen, speculaas crumble, ganache van witte chocolade

*Parfait of cherries with gel of amarenes, speculaas crumble, ganache of white chocolate*

### Wijnnarrangement

(op basis van huiswijn) € 17,50 p.p. (excl water en koffie)

(op basis van bij passende wijn) € 29,50 p.p. (excl water en koffie)

