

BRASSERIE

FLO
EINDHOVEN

J'ADORE NOËL CHEZ FLO

Een authentieke Franse kerst beleven zonder dat u hiervoor naar Parijs hoeft? Dan ben u bij Brasserie FLO Eindhoven aan het juiste adres!



Wij kijken er naar uit u en uw gasten te verwelkomen
in ons hotel en onze brasserie!

Le goût de Brasserie FLO • Klassiekers uit de Franse keuken • *J'aime*

J'ADORE NOËL CHEZ FLO

De Fransen vieren kerst vanaf kerstavond op een zeer royale manier met vrienden, familie of in een prachtig restaurant.

Wilt u een tongstrelende Franse kerst met Franse chansons en een geweldige sfeer beleven zonder dat u hiervoor naar Parijs hoeft? Dan bent u bij Brasserie FLO Eindhoven aan het juiste adres!

De avond begint om 18:00 uur met een warm welkom van bubbels en drie FLO amuses. Daarna volgt er een selectie van heerlijke gerechten, zoals in Frankrijk gebruikelijk is. Onze sommelier adviseert u graag bij uw wijnkeuzen, zodat u samen kunt genieten als een god in Frankrijk!

Tot slot volgen er diverse nagerechten, de 'Desserts á la FLO'. 'Sharing is caring', daarom serveren wij de nagerechten op mooie plateau's, als afsluifing van een feestelijke avond.

Laat u verrassen, het zal u aan niets ontbreken!

Ons kerstmenu serveren wij uitsluitend op reservering. Wij zien uw reservering met plezier tegemoet via 040 - 235 8 231 of info@floeindhoven.com

BON APPÉTIT!

J'ADORE NOËL CHEZ FLO

25 & 26 december | € 59,50 p.p.

Om 18:00 uur ontvangen wij u in onze Foyer voor een feestelijk glas bubbels en 3 heerlijke FLO amuses.
At 06.00 PM we will welcome you in our Foyer to enjoy a festive glass of sparkling wine and 3 delicious FLO appetizers.

AMUSE / AMUSE-BOUCHE

Tartaar van kreeft
Tartar of lobster

Oosterschelde oester met mangogelei
'Oosterschelde' oyster with a mango jelly

Bruschetta met Manzo di Marinata
Bruschetta with Manzo di Marinata

VOORGERECHT / STARTER

Mootje huisgerookte zalm met Japanse witte koolsalade en miso-mayonaise
Fillet of home-smoked salmon with Japanese coleslaw and miso-mayonnaise

BIJZONDERGERECHT / ENTREMET

Terrine van eendenlever en zacht gegaarde wildzwijns-sukade met kruidige crème van pompoen
Terrine of foie de canard and slow cooked wild boar with a spicy pumpkin cream

HOOFDGERECHT / MAIN COURSE

Gebraden patrijsfilet met gekonfijt boutje, Livar-bloedworst, geroosterde groenten, aardappelpoffertjes en saus van vlierbessen
Roasted partridge fillet with a confit leg, Livar black pudding, roasted vegetables, potato pancakes and elderberry sauce

Of / or

Gebakken heekfilet met geroosterde groenten, aardappelpoffertjes en waterkers-spinaziesaus
Pan-fried hake fillet with roasted vegetables, potato pancakes and watercress-spinach sauce

KAAS / CHEESE

Pierre Robert met crème fraîche, een chutney van abrikozen en gember, geserveerd met kletzenbrood
Pierre Robert with crème fraîche, with chutney of apricots and ginger, served with nut-fig bread

DESSERTS À LA BRASSERIE FLO

Crème brûlée van vijgen
Crème brullee of figs

Sorbet van stoof peer
Sorbet of cooking pear

Mousse van tamme kastanjes
Sweet chestnuts mousse

Chocolade tartelette met en mousse van bloedsinaasappel
Chocolate tartelette with a mousse of blood orange

Tarte Tartin van appel, noten en kaneel
Tarte tartin of apple, nuts and cinnamon

SÉLECTION DE VINS

Onze wijnarrangementen bestaan uit speciaal geselecteerde wijnen per glas en koffie met friandises ter afsluiting.

Wijnarrangement 3-gangen
Wijnarrangement 4-gangen
Wijnarrangement 5-gangen

€20,00
€26,00
€31,50



**JOYEUX
NOËL &
BONNE
ANNÉE!**