



Kerstmenu

Restaurant Noble
2022

noble
RESTAURANT

**24, 25 & 26
december**

Reserveer nu
voor uw Kerst
lunch of diner

U kunt reserveren via kerst@restaurantnoble.nl

Uw reservering is gegarandeerd
na ontvangst van een mail met bevestigingsnummer

Wilhelminaplein 1, 5211 CG 's-Hertogenbosch,
+31 73 613 23 31

info@restaurantnoble.nl, www.restaurantnoble.nl

Kerst 2022 bij Noble

Trakteer uzelf en uw dierbaren op een onvergetelijke Kerst bij Noble! Want bestaat er iets fijners dan samen met uw gezin, familie of vrienden ontspannen genieten van de heerlijkste gerechten en mooiste wijnen? Wees verzekerd van een fantastische uitgebreide kerstlunch of een royaal kerstdiner bij Noble.

Patron-cuisinier Edwin Kats en chef de cuisine Bart Klomp hebben weer met alle zorg en plezier een schitterend menu samengesteld voor Kerstavond, Eerste Kerstdag en Tweede Kerstdag. Hierbij houden zij uiteraard rekening met al uw dieetwensen – gelieve dit bij de reservering door te geven.

Tegen de achtergrond van Het Bossche Broek en de Dommel, proeven u en uw familie of vrienden verrukkelijke gerechten, op de Noble-wijze bereid.

Zaterdag
24 december
Kerstavond
Kerstdiner

Op de dag voorafgaand aan Kerst is Noble vanaf 12.00 uur geopend voor lunch, en ook in de vroege avond kunt u al genieten van de reguliere kaart voor een diner à la carte. Speciaal voor Kerstavond staat ons 5-gangenmenu in het teken van mooie, smaakvolle kerstgerechten.

5-gangenmenu,
Inclusief amuses € 120,- per persoon

AMUSES

Oester / Gillardeau / Nasi peer / Citrus / Dille
Coquille / XO / Paddenstoel

MENU

Yellowtail / Bleekselderij / Burrata / Rammenas
Tarbot / Brie de Meaux / Zuurkool
Ris de veau / Aardappel / Bonito / Ui choucroute
Hert / Rugfilet / Biet / Pistache
Crème brûlée / Vanille / Macadamia / Yuzu

Zondag
25 december

Eerste kerstdag
Kerstlunch

Ontvangst tussen 12.00 en 13.00 uur

5-gangenmenu,
Inclusief amuses
€ 120,- per persoon

AMUSES

Oester / Gillardeau / Nasi peer / Citrus / Dille
Coquille / XO / Paddenstoel

MENU

Yellowtail / Bleekselderij / Burrata / Rammenas
Tarbot / Brie de Meaux / Zuurkool
Ris de veau / Aardappel / Bonito / Ui choucroute
Hert / Rugfilet / Biet / Pistache
Crème brûlée / Vanille / Macadamia / Yuzu



Zondag
25 december
Eerste kerstdag
Kerstdiner

Ontvangst tussen 19.00 en 20.00 uur

7-gangenmenu
Inclusief amuses
€ 145,- per persoon

AMUSES

Oester / Gillardeau / Nasi peer / Citrus / Dille
Coquille / XO / Paddenstoel

MENU

Yellowtail / Bleekselderij / Burrata / Rammenas
Argentijnse garnaal / Crustacé / Peterselie / Pompoen
Tarbot / Brie de Meaux / Zuurkool
Ris de veau / Aardappel / Bonito / Ui choucroute
Hert / Rugfilet / Biet / Pistache
Stilton / Witte chocolade / Vijg / Lijsterbes
Crème brûlée / Vanille / Macadamia / Yuzu

Maandag
26 december

Tweede kerstdag
Kerstlunch

Ontvangst tussen 12.00 en 13.00 uur

5-gangenmenu
Inclusief amuses
€ 120,- per persoon

Tweede kerstdag is Noble gesloten voor het diner

AMUSES

Oester / Gillardeau / Nasi peer / Citrus / Dille
Coquille / XO / Paddenstoel

MENU

Yellowtail / Bleekselderij / Burrata / Rammenas
Tarbot / Brie de Meaux / Zuurkool
Ris de veau / Aardappel / Bonito / Ui choucroute
Hert / Rugfilet / Biet / Pistache
Crème brûlée / Vanille / Macadamia / Yuzu