



Kerstbrunch 2018

Voorgerechtenbuffet:

Plateau met gerookte zalm, forel, makreel en haring, mosterddilledressing en verse kruiden
Diverse luxe vleeswaren; Ibericoham, Seranoham, spinata Romana en Brabantse metworst
Meloencocktail, van Cantaloupe- galia -en watermeloen
Salade van gerookte kipfilet met bleekselderij, kaasblokjes en frisse yoghurt dressing
Frisse kerstomatensalade met mozzarellabolletjes en huis gemarineerde olijven
Pastasalade, zachte brokkel geitenkaas, noten melange , blauwe druiven en pestodressing,
Duo van tijgernaaltjes en rivierkreeftjes met pittige mayonaise en een rood uitje
Warme potjes brie uit de oven met walnoten en honing

Hoofdgerechtenbuffet:

Huisgemaakte hazenpeper,
Indiase visschotel met gele curry
Vegetarische lasagne crème met spinazie en paddenstoelen
Kippendijspiesjes in een rode portsaus
Natuurlijk de beenham in de klem met rozemarijn gerookte knoflooksaus
Aardappel gratin
Aardappelpuree met gepofte knoflook,
Vergeten wintergroente

Nagerechtenbuffet:

De kerstman gaat los!!
Heerlijke huisgemaakte dessertjes bijv. Bastogne parfait, chocolademousse, warme frambozen met flensjes, vers fruit en een ijscoke
Smullen geblazen!!

€ 36.00