

# Paasbrunch

Mosterdsoep  
Heldere kippenbouillon met reepjes kip en prei



Rijkelijk gevulde vleessalade  
Rauwe ham met galia meloen  
Carpaccio van huis gerookte rundermuis met oude kaas & truffeldressing  
Vitello Tonato, kalfsfricandeau met tonijnmayonaise  
Salade Nicoise (tonijn)  
Huis gerookte zalm  
Ocean salade  
Healty Power Salade (V)  
Olijven, tapenade, kruidenboter & knoflooksaus  
Rijk gevulde kaasplank met notenmix en druiven

Oven vers gebakken broodjes & Oer brood om zelf te snijden  
Croissant  
Paasbrood

Kip ragout met mini pasteitjes  
Ei-muffins (vlees, vis & vegetarisch)  
Gebakken Bacon  
Beenham met cocktailsaus  
Bourgondische Rib  
Visstoofpotje met venkel, spinazie & hollandaisesaus  
Gegratineerde Groentenwrap met tomatensalsa (V)

Rozeval aardappeltjes uit de oven met Rozemarijn  
Voorjaars groenten

Voor onze kleine gasten bakken we o.a. Pannenkoeken

## Dessert buffet

Chocolade Mousse  
Vers fruitsalade  
Vanille Hangop  
Tiramisu  
Longueurs (mango & framboos)  
Omelet sibérienne (ijstaart)

incl. koffie, thee, jus d' Orange & melk

Prijs per persoon € 28,50  
Kinderen t/m 10 jaar € 8,00 & van 11 t/m 14 jaar €14,00

Welkom vanaf 10:30 uur · Brunch 11:00 – 14:30 uur