

Kerstbrunch

Pomodori soep
Dubbel getrokken wildebouillon met oesterzwammen
en hertenham



Kalvs ragout met mini pasteitjes
Frisse tonijnsalade met aardappel en appel
Gemarineerde gerookte zalm met mierikswortel crème
Luxe vissoorten zoals forel, garnalen, Hollandse haring
Rauweham met cantaloupe meloen
Tapenade, roomboter en kruidenboter
Rijk gevulde kaasplank met notenmix, olijven & kletzenbrood
Vleessalade met gevulde eitjes, paté, ham rolletjes, gevulde tomaatjes
Carpaccio van Huis gerookte rundermuis met oude kaas, truffelmayonaise & pesto

Oven vers gebakken broodjes & Oerbrood om zelf te snijden
Kerststol & croissants
Verschillend zoet beleg

Roerei met tuinkruiden
Kalfstong met champignonroomsaus
Runderstoof op Grootmoeders wijze
Beenham met diverse sausjes
Saltimbocca van kalkoen en biefstuk
Visvariatie met zeekraal & grove groenten en béarnaise saus
Groenten quiche
Gehaktballetjes in tomatensaus

Rozeval aardappeltjes uit de oven met Rozemarijn
Wok groenten
Volkorenrijst met kruiden
Stoofpeertjes

Voor onze kleine gasten bakken we o.a. Pannenkoeken

Dessert buffet

Warme kersen
Bavarois
Vers fruitsalade
Brownie
Tiramisu
Polder Yoghurt met gekarameliseerde noten & honing
Ijsbombe
Stoofperen parfait
Slagroom

Incl. koffie, thee, melk, appelsap, jus

Prijs € 33,50 per persoon
Kinderen t/m 10 jaar € 9,50
11 t/m 14 jaar € 16,00

Welkom vanaf 11:00 uur • Brunch 11:30 – 14:30 uur