

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
Salade Nicoise (tonijn)
Gerookte zalm, makreel & forel
Healty Power Salade (V)
Olijven, tapenade, kruidenboter, knoflooksaus, cocktail & mosterd
Rijk gevulde kaasplank met notenmix en druiven

Oven vers gebakken broodjes & Oerbrood om zelf te snijden
Croissantjes & paasbrood

Kip ragout met mini pasteitjes
Ei-muffins (vlees, vis & vegetarisch)
Gebakken Bacon met gekookt eitje
Bourgondische Rib met rodeportsaus
Visstoofpotje met venkel, spinazie & hollandaisesaus
Groentequiche (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 € 31,00
Kinderen t/m 10 jaar € 8,50 & van 11 t/m 14 jaar €14,50

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