

KERSTBRUNCH DE LUXE 2018



Soepenbuffet

Crème Agnes Sorel

Licht gebonden soep met een vulling van ham, prei, champignons en kip.

Preisoep

Wildbouillon met shi take

Diverse broodsoorten met kruidenboter en tapenade

Brunchbuffet

Diverse broodsoorten hard en zacht

Wildpaté

Kaasplank

Gerookte eendenborst

Carpaccio

Hele gepocheerde zalm
met mierikswortel mayonaise

Gerookte zalm

met mosterdille saus

Noorse garnalen

met cocktailsaus

Gerookte forelfilet

Crabsalade

Makreel

Diverse salades

Warme gerechten

Zonnevis uit de oven

met tuinkruidensaus

Zalmzijde op een bedje van spinazie

Warme gamba's

Peelham uit de klem met een heerlijke cranberrysaus en/ of pepersaus

Getrancheerde ossenhaas met een saus van krieken

Hazenpeper

Kalkoenrollade met calvadossaus

Witlof met ham/kaas

Rode Kool

Spruiten

Gestoofde peertjes

Aardappelgratin

Krieltjes

Aardappelkroketjes

frietjes

Dessert

Apfelstrudel en warme vanillesaus

Wafels met warme kersen

Chocoladebavarois

Aardbeienbavarois

Tiramisu

Diverse soorten huisgemaakt ijs

Vers fruit

Crêpes

Warm appeltje uit de oven met kaneelijs en slagroom