



GEZELLIGE ZONDAGSE BRUNCH

Onthaal aan tafel met sprankelend *welkomstglaasje* met verfijnde hapjes

*

Vers groentensoepje

*

Voorgerechtenbuffet met koud visbuffet, met onder andere extra-zachte gerookte Noorse zalm, filet van gerookte forel met komkommersnippers en een bieslooksousje, gefarceerde tomaatjes met Noordzeevis salade en grijze garnaltjes, zacht eitje met koningskrab, gestoomde zalmootjes met een fris cocktailsausje, ...

*

Uitbreiding van het buffet met vleesgerechten, waaronder fijne sneetjes Toscaanse en gesmoorde ham in de klem, terrine campagnarde, mini kippenboutjes, mini worstjes, en andere fijne charcuterie

*

*

Kleurrijk samengestelde verzorgde salades met bijbehorende dressings,

*

Warme hoofdgerechten, op buffet gepresenteerd, bestaande uit twee warme gerechten, bijvoorbeeld

Kabeljauw in tuinkruidensaus met verse seizoengroenten en mousseline van aardappelen, T-bone steak met seizoensgroentjes en gratin dauphinois, ...

*

Nagerechtenbuffet met artisanale fruitaarten, zoals appeltaart, kriekentaart, gemengde vruchtentaart, flan, rijstpap, roomijssoesjes met warme chocoladesaus, gebrande room, warme appelflensjes, mousse van chocolade, bavaois en macarons, schaal met vers gesneden seizoensfruit,...

*

Aangepaste wijnen

*

Mokka met versnapering

Reservatie noodzakelijk

Prijs all in: 60 €per persoon,

Kinderen tussen 5 & 11 jaar: 40 €

Kinderen tussen 2 & 5 jaar: 20 €

VS 2018