

# Zondagse Brunch

## VOORBEELD

Onthaal aan tafel met sprankelend welkomstglaasje met verfijnde hapjes



Vers groentensoepje



Voorgerechtenbuffet met koud visbuffet, met onder andere extra-zacht gerookte Noorse zalm, filet van gerookte forel met komkommersnipper en een bieslooksaus, gefarceerde tomaatjes met Noordzeevis salade en grijze garnalen, zacht eitje met koningskrab, traag gegaarde zalmfilet,...



Uitbreiding van het buffet met vleesgerechten, waaronder fijne sneetjes extra groekte ham en gekookte beenham, terrine campagnarde, mini kippenboutjes en worstjes, carpaccio van rundvlees en andere fijne charcuterie



Kleurrijke samengestelde salades met bijbehorende dressin



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

Verse vis volgens marktaanbod met bijpassende garnituur  
Varkenshaasje met seizoensgroenten en ovenaardappelen



Nagerechtenbuffet met kleine glaasjes/schaaltjes gevuld met mousse van chocolade, crème brûlée, rijstpap minigebakjes, bavarois, macarons, vers fruit,...



Aangepaste wijnen



Mokka met versnapering

Reservatie noodzakelijk

Prijs all-in: 60 euro per persoon  
kinderen tussen 5 & 11 jaar: 40 euro  
Kinderen tussen 2 & 5 jaar: 20 euro