



KERSTBRUNCH
25 DECEMBER 2017

Glaasje bubbels met feestelijk hapje

*

Bisque/Tomatensoep

*

Feestelijk visbuffetje met

Traaggegaarde Schotse zalmfilets, Zeeuwse wilde oesters, mini-garnaal-cocktail

Huisgemarineerde verse zalm, gerookte forelfilets

met (apart) uisnippers en gehakte peterselie, halve eitjes Mimosa

Warm buffetje met gebakken scampi en keuze sausjes

(met look, oriëntaals, kokos)

*

Feestelijk vleesbuffetje met

Rundscarpaccio ambachtelijke vleesterrine(s)

met bijbehorende chutney

Natuur gekookte ham 'Duke of Berkshire' in de klem

Fijne gerookte Italiaanse ham in de klem

Mini choucroute met diverse warme worstjes en mosterd

*

Feestelijke winterse slaatjes, ovenverse broodjes en huisbereide sausjes

*

Warm buffet met

Atlantische tongrolletjes /Nantuasaus

Millefeuille van kalkoen met truffel /warm groentenpalet,

Gratin/kroketjes

*

Gezellig nagerechtenbuffet met diverse kerstbûches in roomijs en patisserie,

huisbereide chocolademousse, rijstpap, crème brûlée, warme flensjes en

roomsoesjes met warme chocoladesaus, mini gebakjes,

glaasjes met trifle, tiramisu, kaastaart

*

Mokka met kerstkoekjes

Aanvangsuur: 12u00

Kinderen van 2 tot 5 jaar: 25 €

Telefonische reservatie op 09 222 13 34

Prijs met huiswijnen: 70 € per persoon

Kinderen van 6 tot 12 jaar: 40 € .

Mail: info@kasteelvanzwijnaarde.be