



KERSTBRUNCH
25 DECEMBER 2018

Glaasje bubbels met feestelijk hapje

*

Agnes Sorel soep

(veloûté van gevogelte met bijhorende garnituur)

*

Feestelijk visbuffetje met

Traaggegaarde Schotse zalmfilets , Zeeuwse wilde oesters,

Huisgemarineerde verse zalm met mosterd-dillesaus

fijngerookte forel- en palingfilets

halve eitjes gevuld met grijze Noordzeegarnalen

*

Feestelijk vleesbuffetje met

Carpaccio van hertenkalf

ambachtelijke vleesterrine en kerstspensmet bijbehorende chutney

Natuur gekookte ham in de klem

Fijne gerookte Italiaanse ham in de klem

*

Feestelijke winterse slaatjes , ovenverse broodjes en huisbereide sausjes

*

Warm buffet met

Filet van zeebaars op vel gebakken met savooi en gebakken spekjes

Traag geegaarde rollade van kalkoen met feestelijke kerstvulling

gecarameliseerde appeltjes, knolselderpuree

Gefrituurde denappeltjes

*

Christmas snowwhite buffet met vers bereide kerstrijstebrij,

appeltaart met amandelspijs, torentje met roomsoesjes, misérable, schuimgebakjes met

yoghurtsorbet, kerstbûches, citroenmousse en mousse van witte chocolade

*

Mokka met kerstkoekjes

Aanvangsuur: 12u00

Kinderen van 2 tot 6 jaar: 20 €

Telefonische reservatie op 09 222 13 34

Prijs met huiswijnen: 72 € per persoon

Kinderen van 6 tot 12 jaar: 35 € .

Mail: info@kasteelvanzwijnaarde.be