



NIEUWJAARSBRUNCH

OP 6 JANUARI 2019

Op het middaguur heffen we het glas op het Nieuwe Jaar 2019

Sprankelend aperitief aan tafel, met amuses
voor de kinderen: *Kiddy Bull met feestelijk hapje*

*

Hartverwarmende Oosterse bouillon met gebrande nori en shi-itake

*

Feestelijk koude voorgerechtenbuffet met onder andere

Huisgemarineerde zalm 'gravad Lax',

Zeeuwse oestertjes,

gefarceerde halve eitjes, tomaat met garnaal,

op het vel traag gegaarde zalmfilets, haringsla met curry,

waaier van gerookte paling- en forelfilets met zure room en groene kruiden

Extra gerookte beenham in de klem,

wildpastei met bijbehorende chutney,

fijn gekookte beenham in de klem,

carpaccio van extra rundsfilet

Frisse feestelijke salades, ovenverse broodjes en huisbereide sausjes

*

Warme hoofdgerechten, op buffet aangeboden,

Kabeljauwfilet met een panade van Parmezaanse kaas, bladpeterselie en wilde look,

verse groentepuree

Ossobucco met gremolata

verse pasta

*

Kaasplank met bijbehorend broodbuffetje

Nieuwjaarstaart 2019 in roomijs, met bijbehorende sausjes en vers fruit

rijstpap, mousse van chocolade, tiramisu en warme flensjes

crème brûlée, appelcrumble, walnotentaart, javanais

*

Mokka met frivole Nieuwjaarsversnaperingen

Aanvangsuur: 12u

Kinderen van 2 tot 5 jaar à 25 €

Telefonische reservatie op 09 222 13 34

Prijs met huiswijnen: 72 € per persoon

Kinderen van 6 tot 12 jaar: 40 €.

Per mail info@kasteelvanzwijnaarde.be