



PAASBRUNCH
12 APRIL 2020

Sprankelend *aperitief* met aangepaste Paashapjes

*

Romig *soepje van waterkers*

*

Mooi versierd lentebuffet

Vers gekookte en gevulde halve eitjes 'mimosa'

Tomaatjes-garnaal, Zeeuwse oestertjes

Op vel traag gegaarde zalmfilets met kruiden, mozzarella met tomaat en basilicum

Carpaccio van rundfilet, lentepastei

Diverse lenteslaatjes en bijpassende sausjes

*

Warm buffet met

Roerbakken asperges 'à la flamande', ook met gekookte ham, gerookte zalm

gekookte krielaardappeltjes

Gehaktballetjes, tomaatsaus en verse frietjes (voor de kinderen)

*

Gezellig nagerechtenbuffet met huisbereide zoete verwennerijen

Chocolademousse, crème brûlée,

tiramisu, javanais, misérable en bavarois

mini roomsoesjes, macarons en eclairs, mini Boule de Berlin

ijskarretje, flensjes en donuts, prukvers seizoenfruit

warme chocoladesaus

*

Water, frisdrank, huiswijn, koffie en thee inbegrepen

Springkasteel op het voorliggend grasveld

Zoektocht naar paaseieren

Prijs pp : 70,00 € per persoon Kinderen van 2 tot 5 jaar betalen 20 €

. Kinderen van 6 tot 12 jaar 48 €