



PAASBRUNCH
20 APRIL 2025

Sprankelend *aperitief* met aangepaste Paashapjes

*

Romig *soepje van inlandse asperges*

*

Mooi versierd lentebuffet

Italiaanse ham met meloen en porto - Vers gekookte en gevulde halve eitjes - Zeeuwse oestertjes op Oosterse wijze-

Traag gegaarde zalmfilet met kruiden – Gerookte Noorse zalm met garnituur- Salade Caprese met pesto -

Carpaccio van rundfilet met Parmezaan, diverse lenteslaatjes en bijpassende sausjes

*

Warm buffet met

Op vel gebakken kabeljauw met asperges en mousselinesaus

Lamsbout met look, tijm en rozemarijn - prille lentegroenten, krieltjes en gratin dauphinois

Vol-au-vent en verse frietjes(voor de kinderen)

*

Gezellig nagerechtenbuffet

met huisbereide zoete verwennerijen

Chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, bavaois
mini roomsoesjes, macarons en éclairs, mini Boules de Berlin
flensjes, plukvers seizoenfruit, warme chocoladesaus

*

Water, frisdranken, huiswijn, koffie en thee inbegrepen

Springkasteel naast de ingang van het Kasteel

Zoektocht naar paaseieren

Aanvangsuur: 12u00

Prijs met water, frisdranken en een glaasje wijn: 85 € pp.

Kinderen van 2 tot 5 jaar: 35 €

Kinderen van 6 tot 12 jaar: 55 € .

Telefonische reservatie en voorschot op Mail: info@kasteelvanzwijnaarde.be of 09 222 13 34