



PAASBRUNCH
5 APRIL 2026

Sprankelend *aperitief* met aangepaste Paashapjes

*

Romig soepje van inlandse asperges

*

Mooi versierd lentebuffet

Vers gekookte en gevulde halve eitjes - Zeeuwse oestertjes op Oosterse wijze-

Traag gegaarde zalmfilet met kruiden – Gerookte Noorse zalm met garnituur-

Mozzarella met tomaat en basilicum - Salade Caprese met pesto –

Italiaanse ham met meloen en porto -

Carpaccio van rundsfilet met Parmezaan, diverse lenteslaatjes en bijpassende sausjes

*

Warm buffet met

Op vel gebakken kabeljauw met mousselinesaus

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

Gehaktballetjes, tomaatsaus en verse frietjes (voor de kinderen)

*

Gezellig nagerechtenbuffet

met huisbereide zoete verwennerijen

Chocolademousse, crème brûlée, tiramisu, bavarois

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: 90 € pp.

Kinderen van 2 tot 5 jaar: 40 €

Kinderen van 6 tot 12 jaar: 60 €.

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