




Kerstbrunch

AMUSES

Noorse garnalen en Gepocheerde zalm
Mousse van wildpaté met preiselbeerencompôte
Geitenkaas met pistache

VOORGERECHTEN




Gerookte forel | Gerookte makreel | Gerookte zalm
Carpaccio van ossenhaas met truffelmayonaise
Schwarzwalderschinken | Spinata romana | Coppa di Parma | Gerookte
eendenborst

SOEPEN

Romige kervelsoep met een vleugje Pernod | Krachtige wildbouillon met
oesterzwam
Ambachtelijk brood | Baguettes | Tomatentapenade | Roomkaas



SALADES



Zoet-zure komkommersalade | Salade van mini champignons,
stobbezammetjes en cantharellen
Griekse salade met fêta, olijven, paprika en rode ui | Waldorfsalade met
mandarijn en walnoot
Salade van cherrytomaatjes, mozzarella en basilicum | Aardappelsalade met ei
Diverse slasoorten, vincotto's, crudités, dressings en toppings

LIVE COOKING À LA PLANCHA

Verse vis met kreeftensaus en Rieslingsaus
Diamanthaas met rode wijnsaus | Varkenshaasmedaillons met peperroomsaus
Hertenbiefstukjes met preiselbeerensaus





WINTERBUFFET

Stoofpeertjes | Rode kool met appel | Winterse groentenmelange
Vlaamse frites | Gepofte roseval aardappeltjes | Pommes gratin

LIVE COOKING AZIATISCHE WOK



Kalkoenfilet | Black-Tiger garnalen | Diamanthaas | Wokgroenten | Woksauzen
Chinese mie | Nasi goreng | Rendang | Aziatische groenteschotel | Basmatirijst
Yakitori-spiesjes met Indonesische satésaus en garnituren
Gefrituurde dim-sum's | Samosa | Groentenloempia's



KAZENBUFFET

Franse, Italiaanse, Nederlandse en Belgische kazen | Vruchtenbereidingen |
Vijgen-notenbrood

DESSERTBUFFET

Bavaroistaarten | Petit desserts
Sorbet en roomijs | Toppings en sauzen | Geslagen room

CHOCOLAFONTEIN

Profiteroles | Gedroogde vruchten | Gestoofd fruit | Snoepgoed



KINDERBUFFET

Dikke frietjes | Bitterballen | Kipnuggets | Frikandellen
Appelmoes | Mayonaise | Tomatenketchup

