



## PAASBRUNCH

### Zoete gerechten

- Paasbrood
- Mini berliner bol, mini croissants en koffiebroodjes
- Hagelslag en vruchtenhagel
- Confituren van aardbeien en abrikozen
- Hangop en cereals
- Gedroogd fruit
- Huisgemaakte pancakes met poedersuiker en schenkstroop

### Koude gerechten

Er wordt een presentatie gemaakt van diverse koude gerechten met mooie stukken vis en vlees welke a la minute worden afgesneden. U kunt dus lekker uw eigen gerecht samenstellen en de kok zal u hierbij graag adviseren.

- Diverse luxe broodsoorten met o.a. versgebakken Pain Rustique en Paysan, zuurdesem en foccacia
- (Kruiden)boter
- Jong belegen kaas
- Brie
- Achterham
- Serranoham
- Kalkoenrollade gevuld met appel
- Huisgemaakte Bourgondische voorjaarspaté
- Pikant gemarineerde zalm, ingelegd met citrusvruchten en koriander
- Gepocheerde zalm met gebakken zalmootjes
- Salade van groene asperges en gerookte ham van het ree
- Garnalensalade
- Mesclun salade
- Tomatensalade met lente-ui en olijfolie
- Komkommersalade aangemaakt met zoetzuur en laurier
- Croutons
- Balsamico dressing

### Warme gerechten

- Entrecote met een jus van sjalotten
- BBQ spies van gekruid kipdijvlees
- Gekruide geurige rijst met fijngesneden groente
- Wokgroenten uit het seizoen
- Huisgemaakte aardappelkroketjes
- Gekookte eieren
- Roerei
- Uitgebakken spek
- Gegrilde Engelse worstjes met tomaat en rozemarijn

### Dessert du chef

Een sfeervol buffet rijkelijk gevuld met o.a. paastulband, chocolade lekkernijen, aardbeien in een sinaasappelsaus, verse fruitsalade en een chocoladefontein gevuld met romige witte chocolade met meloen, ananas, aardbeien, lange vingers, cake en marshmallows.