

BRUNCH



Amuse

krokantje van Foccacia en mosterdmayonaise

Op tafel

Kerstbrood met echte roomboter

Zoete gerechten

Mini berlinerbollen, frambozencroissants en koffiebroodjes

Confituur van aardbei en abrikoos

Hagelslag en vruchtenhagelslag

Pancakes met poedersuiker en ahornsiroop

Griekse yoghurt

Koude gerechten

Diverse broodsoorten, kruidenboter, tapenades en humus

Charcuterie met onder andere Parmaham, rosbief, Salami en Mortadella

Kaasplank met onder andere Rotterdamsche Oude kaas, brie en Roquefort

Rundvleessalade met romige paté

Hele gepocheerde zalm aan het buffet gesneden met een mosterddille mayonaise

Krieltjessalade met crème fraîche, bieslook en spekjes

Hertenham met frambozencompote en vijgenchutney

Russische eiersalade met gerookte zalm, en garnalen

Uitgebreid saladebuffet met diverse slasoorten, toppings en dressings

Warme gerechten

Gebraden entrecôte met Bearnaisesaus of champignonsaus

Soep van gerookte zoete aardappel met geroosterde pompoen en geitenkaas

Huisgerookte brisket van kalkoenborst met een romige dragonjus

Kabeljauw met kreeftensaus en Noorse garnaaletjes

Quiche met paddenstoelen, Pommodori-tomaten en spinazie

Moussaka van verse groenten en gehakt

Stoofpeertjes gestoofd in rode wijn

Roseval-aardappels Lyonnais

Scrambled eggs met tomaatjes uit de oven, Engelse worstjes en bacon

Gekookte eieren

Ambachtelijke aardappelkroketjes

Desserts

Huisgemaakte patisserie

Kerstdesserttaarten

Donutwall

Soesjes

Omelet Siberieëne

Vers fruit

Huisgemaakte tarte tatin

Chocolade fontijn met lange vingers, marshmallows en fruit

