



Brunch

Amuse

Amuse van zalmbonbon met romige vulling, cresse
en zalmcaviaar

Zoete gerechten

Koffiebroodjes
Vers afgebakken boerenbrood
Kerststol
Danish pastry
Kruidenboter, roomboter, tapenades
Huisgemaakte confiture van ananas en mango
Profiteroles met slagroom
Brownie en Blondie
Pancakes met poedersuiker en stroop
Roomboter croissants
Stroop
Griekse yoghurt
Hagelslag

Koude gerechten

Charcuterieplateau met gerookte kalkoen, gekookte ham, roompaté,
fuet worstjes en pastrami
Kaasplank met oude kaas, romige brie, Reypenaarkaas en
blauwschimmelkaas
Krieltjessalade met spekjes, kervel en een dragonmayonaise
Hele gepocheerde zalm met rivierkreeftjes en een romige cocktailsaus
Tonijncocktail met appel en augurk en een frisse dressing
Uitgebreid saladebuffet met diverse slasoorten, toppings en dressings
Caprese salade met tomaat, mozzarella, pesto
Pastasalade met groene kruiden, olijven en zongedroogde tomaat





Warme gerechten

Romige courgettesoep met kruidencroutons

Botermalse runderbavet met truffeljus

Kabeljauwfilet op romige tagliatella en een kreeftenjus

Salimbocca van kalfsschnitzel met Serranoham en salie gevuld
en een kalfsjus

Boeuf Bourgignon, stoofschotel van rundvlees met zilveruitjes,
rode wijn en champignons

Zacht gegaarde kippendijen in een tomatensaus met
verse basilicum en kappertjes

Gratin van aardappel, wortel, paprika, en knolselderij

Geroosterde paprika en courgette met verse oregano en tijm

Scrambled eggs

Stoofpeertjes

Aardappelkroketjes

Gekookte eieren

Dessert

Huisgemaakte patisserie

Donutwall

Diverse bavaroistaarten

Chocolademousse met vanillesaus

Kerstijstaarten

Vers fruit

Vanillebavarois met rood fruit coulis

Tiramisu

Slagroom

Chocoladefontein met lange vingers marshmallows en fruit

