Kerstbrunch

AMUSE

Gevogeltemousse
met een frisse cranberrygelei

KOUDE GERECHTEN

Charcuterieplateau
gerookte kalkoen, gekookte ham, roompaté, fuet worstjes en pastrami

Kaasplank
oude kaas, romige brie, Reypenaarkaas en blauwschimmelkaas

Aardappelsalade
met augurk, doperwten en groene kruiden

Zacht gegaarde zalm
met dille, rode peper, zeezout, limoen en rucolamayonaise

Garnalensalade
van Noorse garnalen met een frisse cocktailsaus

Saladebuffet
diverse slasoorten met toppings en dressings

Quinoasalade
met geitenkaas, komkommer en zongedroogde tomaten

Pastasalade
met gerookte kalkoenfilet, mandarijn en groene kruidenmayonaise

WARME GERECHTEN

Zoete aardappelsoep
romig, met geroosterde paprika

Boeuf Wellington
ossenhaas in kortsdeeg met duxelle en bearnaisesaus

Tongrolletjes
gevuld met zalm in een zachte witte wijnsaus

Varkenshaasmedaillons
met een romige mosterdsaus

Kippendijen Parmazaan
in tomatensaus met Parmezaan en basilicum

Huisgerookte brisket
met BBQ-saus

Roseval aardappelen
met rozemarijn en tijm uit de oven

Groenteschotel
pompoen, courgette, champignons, truffel en verse salie

Scrambled eggs
romig gebakken roerei

Stoofpeertjes
op grootmoeders wijze

Aardappelkroketjes
krokant gebakken

BROOD, ZOET EN GEBAK

Koffiebroodjes

Vers afgebakken boerenbrood

Appel-kaneelmuffins

Kruidenboter, roomboter en tapenades

Huisgemaakte confituur
van aardbei en abrikoos

Profiteroles
met slagroom

Brownies

Pancakes
met poedersuiker en stroop

Frambozencroissants

Macarons

Yoghurt
met roodfruitcompote

Hagelslag

Kerststol

DESSERTS

Huisgemaakte patisserie

Donutwall

Bavaroistaarten
diverse smaken

Chocolademousse
met vanillesaus

Kerstijstaarten

Vers fruit

Suikerwafels
met warme kersen

Chocoladefontein
met lange vingers, marshmallows, aardbeien, ananas en watermeloen

Vragen over allergenen? Onze medewerkers helpen graag!