

KERSTBRUNCH

Wildbouillon
Tomatensoep

xxxx
Luxe vleessoorten
Luxe kaassoorten
Diverse luxe vissoorten

xxxx
Diverse luxe broodsoorten en zoetwaren

xxxx
Beenham met bijpassende saus

xxxx
Hazenpeper op Oud Hollandse
wijze gemaakt

xxxx
Roerei met fijn gesneden spekjes
Gekookte eieren

xxxx
Gepocheerde zalm met groente- en
aardappel garnituur

xxxx
Dessert in buffetvorm
Bestaande uit; bavarois, ijs, fruit en
slagroom

xxxx
Koffie, thee, melk en jus d'orange

Zes en twintig euro vijftig per persoon

KERSTDINER

Graved lax met rode biet
of
Gerookte runder rib-eye met
sherrystroop en oesterzwammen

xxxx

Reebouillon met bospaddenstoelen
of
Aardperensoep met truffel

xxxx

Toumedos Rossini
-Ganzenlever met Madeirajus-
of
Roodpoot patrijs met zuurkool
of
Roodbaars met saffraanpurree
en kruidenolie

xxxx

Surprise dessert

Zeven en dertig euro vijftig per persoon