

Kerstbrunch 2018

Wildbouillon
Tomatensoep
xxxx
Diverse broodsoorten
Zoete broodjes
xxxx
Luxe kaassoorten
Luxe vleeswaren
Diverse vissoorten
Zoetwaren
xxxx
Roerei
Gekookte en gebakken eieren
xxxx
Beenham met bijpassende saus
Wildpeper
Gepocheerde zalm
Aardappel- en groentegarnituur
Pannenkoekjes
xxxx
Dessert in buffetvorm;
Bavarois, ijs, fruit en slagroom
xxxx
Koffie, thee, melk en jus d'orange

Kleine gasten tussen 4 en 10 jaar: twaalf euro vijftig per persoon
Kindjes tot 4 jaar mogen gratis mee-eten van het brunchbuffet

Zeven en twintig euro per persoon

Kerstdiner 2018

Tonijn
Tartaar | geschroeid | nori | parelcouscous | gembervinigrette
Of
Eend
Rillettes | eendenlever | gerookt | framboos | crème fraîche
xxxx
Wildbouillon
Paddenstoelen | groene kruiden | krokante Parmaham
Of
Kreeftensoep
Hollandse garnalen | crostini | saffraanmayonaise | Parmezaan
xxxx
Hert
Filet | wildstoof | rode kool | stoofpeer | Isid'or
Of
Parelhoen
Knol | witlof | spruiten | Bossche Koek
Of
Kabeljauw
Zuurkool | pompoen | sinaasappel | beurre noisette | vadouvan
xxxx
Zoetdessert
Chocolade | banaan | karamel | basilicum | boerenroomijs
Of
Kaasdessert
Met bijpassende garnituren

Zeven en dertig euro per persoon