

KERSTBRUNCH

SOEPEN

Heldere tomatenbouillon

gevuld met rundvlees en tomaten concassé

Romige mosterdsoup

met Drentse droge worst en bosui

BROOD

Boeren bruin-en witbrood, harde en zachte bolletjes, luxe mini broodjes, kerststol en Drentse krentenwegge.

BELEG

Natuurlijk horen bij een kerstbrunch ook gekookte eieren, roerei met gerookte zalmsnippers, en bakken bacon, fijne vlees, diverse kaassoorten a.o. jong belegen, komijn en brie.

WARME GERECHTEN

Heerlijke warme gerechten, zoals groentekroketjes, chipolataworstjes, fijngesneden speenvarken filet met honing-mosterdsaus, aardappelwedges, pasteitjes gevuld met ragout en appelpasteitjes.

SALADES

Diverse salades, zoals rundvlees, zalm, rode biet en groene salade.

NAGERECHTEN

Verse fruitsalade, yoghurt, fruit, diverse graansoorten, bavaroise, muffins en natuurlijk de chocoladefontein!

DRANKEN

En niet te vergeten koffie, thee, vruchtensappen, smoothies en zuiveldranken.

€ 30,00 per persoon | Kinderen 3 - 11 jaar € 15,00

11.30 - 14.00 u

