

KERSTBRUNCH

SOEPEN

Heldere tomatenbouillon

gevuld met rundvlees en tomatenblokjes

Romige mosterdboep

met uitgebakken spekreepjes en bosui

BROOD

Boerenbruin- en witbrood, harde en zachte broodjes, luxe minibroodjes, kerststol, suikerbrood en Drents krentenbrood

BELEG

Natuurlijk horen bij een kerstbrunch ook gekookte eieren, roerei met vers geknipte bieslook en gebakken bacon, fijne vleessoorten zoals o.a. rundercarpaccio met Jean Baton truffelmayonaise, diverse kazen zoals a.o. jong belegen, komijn & brie en natuurlijk zoet beleg.

WARME GERECHTEN

Heerlijke warme gerechten, zoals groentekroketjes, dungseden speenvarkenfilet met een honing-mosterdsaus, chipolata worstjes, visfriet met ravigotesaus, appelpasteitjes en crunchy aardappel

SALADES

Diverse salades, zoals rundvleessalade en waldorfsalade met peer en gekneusde walnoten

NAGERECHTEN

Vers fruitsalade, yoghurt, diverse graansoorten, bavarois, muffins, tiramisu en natuurlijk de chocoladefontein!

DRANKEN

Koffie, thee, vruchtensappen, smoothies en zuiveldranken.

€ 35,00 per persoon | Kinderen 3 - 11 jaar € 15,00

11.30 - 14.00 u

