

KERSTBRUNCH

SOEPEN

Heldere groentesoep
met verse tuinkruiden

Romige mosterdsoup
met uitgebakken spekreepjes en bosui

BROOD

Boerenbruin en wit vloerbrood, waldkorn, spelt, kerststol, kleine broodjes, luxe mini-broodjes, suiker- en krentenbrood

BELEG

Natuurlijk horen bij een kerstbrunch ook gekookte eieren, roerei met vers geknipte bieslook en gebakken ontbijtspek. Een keur van vleeswaren zoals gerookte ham en rundercarpaccio met Jean Baton truffelmayonaise, diverse kaassoorten zoals kruidenkaas, Goudse kaas en brie, gerookte en gesneden zalm en natuurlijk zoet beleg.

WARME GERECHTEN

Heerlijke gerechten zoals gesneden varkenshaas in honing-mosterdsaus, gefrituurde stukjes kabeljauw met ravigottesaus, mini custard-bapao, American pancakes, krokant gebakken aardappelgarnituur en groentekroketjes

DIVERSE SALADES

NAGERECHTEN

Royale fruitmand, yoghurts, diverse graansoorten, bavarois, tiramisu, mini-donuts en natuurlijk de chocoladefontein

DRANKEN

Koffie, thee, vruchtensappen, smoothies en zuiveldranken.

€ 37,50 per persoon | Kinderen 3 - 11 jaar € 16,50

11.30 - 14.00 u

