

Kerstbuffet 2020: € 25,00 p.p. (minimaal 8 personen)

- * Huisgemaakte kruidenboter en tapanade
- * Alioli dip
- * Vers afgebakken stokbrood (wit) en breekbrood(bruin)

- * Visproeverij met salade van zalm, kreeftencocktail, gerookte zalm en forel, Hollandse garnalen
- * Pulled beef salade
- * Carpaccio van rund met aceto balsamico, rucola, pijnboompitten en Parmesaan
- * Italiaanse pastasalade met pepper juice en olijven
- * Gegrilde beenham op gesmoorde zuurkool met appel en rozijnen
- * Stoof van hert en wild zwijn of stoof van langzaam gegaarde rundersukade met truffel
- * Kippendijen piri piri op kerriekool
- * Bourgondische aardappel gratin
- * Gebakken roseval met knoflook en rozemarijn
- * Oma`s stoofpeertjes (koud geserveerd)

Supplement:

- * Borrelplank bestaande uit diverse gedroogde of gerookte vleeswaren, specksnacks, gekruide balletjesgehakt, fuetworst, canapé met pull porc, steak tartaar in truffelsalami. (10,00 p.p. extra)
- * Pata Negra (100 gram €8,50)
- * Aardappel crème soep met bospaddenstoelen (3,50 p.p. extra)
- * Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus (€ 5,00 p.p. extra)
- * Mascarpone dessert met bastogne, mango en romige chocolademousse (5,00 p.p. extra)

Inclusief borden en bestek. Gratis bezorgd.

