

Paasbrunch 2023

Soep

Kippenbouillon met verse kruiden en stukjes kipfilet
Of
Licht gebonden paddenstoelensoep (V)

Brood, beleg en zoetigheden

Diverse brood soorten
Croissants
Paastol
Diverse zoete lekkernijen
Zoet beleg
Diverse gesneden vleeswaren en kaas

Koude gerechten

Garnalen met cocktailsaus
Rauwe ham met 2 soorten meloen
Gebraden BIO kalfslede met tonijnmayonaise
Rundercarpaccio met rucola, truffelmayonaise, Rotterdamsche Oude kaas en
pijnboompitten
Salade Caprese met pestodressing (V)
Huisgemaakte aardappel salade met BIO beenham
Gevulde Biologische eieren

Warme gerechten

Scrambled eggs met gamba's
Gebakken BIO entrecote met rode wijn saus
Gildehoen kipfilet met bospaddenstoelensaus
Aardappelgratin
Grill groenten
Quiche spinazie geitenkaas (V)

Desserts

Uitgebreid dessertbuffet, waaronder mousse, huisgemaakte appel crumble, huisgemaakte
Biologische lemon merengue taartjes, fruitsalade

De brunch is inclusief koffie, thee, melk en jus d'orange

Volwassenen 37,50 p.p.

Kinderen 0-2 gratis

Kinderen 3-11 18,75 p.p.