

# Kerstbrunch

Volwassenen €36,50 p.p.  
Kinderen t/m 11 jaar 19,50

Ontvangst met een Amuse

Soepen:

Romige bospaddenstoelen kruiden soep, Limburgse mosterd crème soep en Groentenbouillon.  
Diverse garnituren voor in de soep: prei reepjes, kruidencroutons, knapperbolletjes, soepstengels, soepvlees, soepballetjes, spekblokes, kipreepjes.

Brood: Kerst brood, bruin brood, wit brood, stokbrood, harde broodjes, zachte puntjes, krentenbollen, breekbrood, croissants.

Diverse dips voor het brood: kruiden roomboter, truffelmayonaise, zongedroogde tomaten basilicum mayonaise, aioli.

Koude gerechten:

Salade bar met gemengde sla, olijven, zongedroogde tomaten, komkommer, rode ui, gekookt ei, kipreepjes, spek blokjes, Parmezaanse kaas, croutons, kruiden dressing, honing mosterd dressing, caesar dressing.

Rundvleessalade, Carpaccio met olijven, zongedroogde tomaten, Parmezaanse kaas, zonnebloempitjes en truffelmayonaise, flinterdun gesneden rauwe ham met galia meloen, Diverse soorten kaas- en vleesbeleg, gekookte ham, gerookte kipfilet, salami, jonge kaas, oude kaas, mosterd kaas, een grote kaasplank met druiven en een mix van diverse noten, in zijn geheel gepocheerde zalm met romige cocktailsaus, visschaal met onder andere gerookte makreel in diverse smaken, gerookte forel filet, krabsalade en vis terrine.

Kinderbuffet: kidsmix met een assortiment van snacks met onder andere bitterballen, kipnuggets en mini frikandellen, malse kipreepjes in satésaus, gehaktballetjes in verse tomatentuinkruidensaus, frietjes en aardappel smileys, poffertjes met poedersuiker en stroop.

Warme gerechten:

Scrambled egg met bospaddestoelen, gerookt zalmtartaar en naturel, krokant gebakken speklapjes, varkenshaasmedaillons in truffel roomsaus, Hertog Jan stoof met onder andere oesterzwam, shiitake, bundelzwammen, eekhoortjesbrood, pastinaak en Hertog Jan Bockbier, Boeuf stroganoff, rijk gevulde visschotel met onder andere zalm, witvis, tilapia, garnalen, krab en gamba's in kruidensaus, kippenpastei met malse kipstukjes en champignons, tortellini met tomatenbasilicumsaus, Nasi, aardappelgratin, aardappelwafeltjes, rode kool met appel stukjes en kaneel, bloemkoolroosjes met hollandaisesaus, spruitjes met gebakken spek blokjes.

Dessert:

Diverse soorten mousse, ruime keuze uit bavarois, mini gebakjes, mini muffins, macarons, gevulde soezen, diverse soorten schepijs, slagroom, vers fruit en nog veel meer zoete lekkernijen!