

# KERSTBRUNCH ALT ARCE

## ONTVANGST MET EEN GLAASJE BUBBELS

### SOEPEN

Pompoen crème soep, kervel room soep en heldere groentesoep.  
Garnituren voor in de soep: pompoenpitten, soepballetjes, kip reepjes, gerookte zalmsnippers, bosui en croutons.

### BROOD

Kerstbrood, bruinbrood, witbrood, stokbrood, diverse soorten harde broodjes, zachte puntjes, krentenbollen en croissants.  
Dips: Tappenade van olijf en zongedroogde tomaten, truffelmayonaise, kruidenboter en roomboter.

## KOUDE GERECHTEN

### SALADE BAR & KOUDE GERECHTEN

Gemengde salade, tomaat, komkommer, rode ui, olijven, zongedroogde tomaten, gekookt ei, kappertjes, appeltjes, mixed pickles, Parmezaanse kaas, kip reepjes en spekblokjes.  
Rundvleessalade

Honing mosterddressing, huisgemaakte kruiden dressing en Thousand Island dressing.  
Rundercarpaccio op een bedje van Provinciaalse pastasalade met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas. Vers fruit salade met munt en fetakaas. Mesclun kruidensalade met rauwe ham. XXL Blini met kruidenroomkaas en gerookte zalmsnippers. Gepocheerde hele zalm met cocktailsaus. Roze garnalen gemarineerd in Honing mosterd-dille saus. Gerookte zalm op een spinazie-venkelsalade.

### KAAS EN BELEG

Grote kaasplank met diverse soorten binnenland- en buitenlandse kazen af gegarneerd met druiven en een mix van noten, Limburgs roggebrood en vijgenbrood. Ruim assortiment aan kaas- en vleesbeleg, bijvoorbeeld oude kaas, jonge kaas, kruidenkaas, kipfilet en cervelaat en schouder ham.

## WARME GERECHTEN

- Scrambled egg met cherrytomaat en basilicum, gerookte zalm en naturel. Krokant gebakken speklapjes
- Hertog Jan Bokkig zuurvlees, Varkensrollade met woudpaddenstoelenmix in rode wijn saus, Kip stroganoff, Roodbaarsfilet in een witte wijn dillesaus, Spaanse Paella rijk gevuld met zeevruchten, kipstukjes en chorizo, Mediterraanse aardappelgratin, Pommes noisettes, aardappelballetjes, nasi, Romanesco mix, rode kool met stukjes appel en sperziebonen met spek en ui.
- Kinderbuffet: gehaktballetjes in satésaus, kidsmix: een assortiment van minisnacks, erwten en worteltjes, frietjes, mini Piccolini met ham, knakworstjes en poffertjes met poedersuiker en stroop.

## DESSERTBUFFET

- Diverse soorten mousse
- Ruime keuze uit bavarois
- Mini gebakjes
- Mini muffins
- Diverse smaken schepijs
- Slagroom
- Vers fruit
- En nog veel meer zoete lekkernijen!

1e en 2e Kerstdag om 10.30 uur en 15.00 uur

Volwassenen: €43,50 per persoon  
Kinderen 4 t/m 11 jaar €21,75 per persoon

Reserveren kan via [info@altarce.nl](mailto:info@altarce.nl)