

Paasbrunchmenu

Entree:

- heerlijke Romeins gevulde kippensoep
- garnizoensoep geserveerd met croutons en bieslook

Menu:

- rustiek oerbrood • luxe broodjes • croissant
- croissant chocolade • paasbrood
- diverse soorten beleg als boeren jong belegen kaas
- boeren fenegriek • brie
- blauwe klaver geserveerd met kletzbrood en chutney
- bourgondische liar ham met honing mosterd saus
- rosbief met peper en pittenmix
- kipdijrollade • venkelsalami
- eiersalade met asperge, veldsla en lente ui
- lente salade met courgette, groene appel, doperwt, sugarsnaps, gemengde sla, eetbare bloemen en een frisse dressing
- pastasalade met kip, cherrytomaatjes, radijs, lenteui en pestodressing
- carpaccio rund dun gesneden met truffelmayonaise, rucola, parmezaanse kaas en pittenmix
- carpaccio biet dun gesneden met balsamico, geitenkaas en walnoten
- gerookte noorse zalm met dille, citroen, kappertjes en cocktailsaus
- hummus met geroosterde groenten
- muhammara met geroosterde paprika en walnoten
- gekookte eieren • roerei • gebakken bacon • quiche met asperges
- champignonragout met pasteitje • kipkluijjes piri-piri

Speciaal voor de kids:

- heerlijke poffertjes met poedersuiker en roomboter
- kipkluijjes • hotdogworstjes • sandwiches met nutella en jam
- spiesjes met snoepgroenten en fruit
- versier je eigen muffin met slagroom, discodip en hagelslag

Spetterend ijsdessert:

- huisgemaakte bavarois met witte chocolade en advocaat
- huisgemaakte bavarois met aardbeien • slagroomsoesjes
- pure chocolade mousse • vanille ijs en aardbeienijs
- vers fruit salade • carrot cake met frosting en walnoten

Dranken:

- fairtrade koffie • luxe theesoorten als gember- en muntthee
- melk en sappen uit het groene hart