

Tweede Kerstdag menu

BROOD

Ambachtelijke broodsoorten | tapenades | pesto's en spreads

SEAFOOD

Kreeft | oesters | haring | rivierkreeftenstaartjes | tonijnsalade | steur garnalen | Noorse garnalen | gerookte zalm | gerookte heilbot | graved lachs | gekookte mosselen | sushi | sashimi | mini rolmops | kokkels | vongole | krabsalade | Noordzee salade | mosselen | inktvisringen | kibbeling

KOUD BUFFET

Gazpacho | carpaccio | vitello tonato | luxe vleeswaren | anti pasti | caprese salade | pastasalade | aardappelsalade | couscous kip salade | rauwkost

SOEP

Runderbouillon met omelet en kruiden | home made tomatensoep

WARM BUFFET

Lamsbout | entrecôte | hertenfilet | Italiaanse zalm | gamba's | roerbak groenten | wildstoofschotel | pikant gekruide kip | aardappelmousseline | tortellini in tomatensaus | rode kool | groente quiche

KAAS BUFFET

Diverse wereld kazen | druiven | rozijnenbrood | stroop/kweepeer gelei | walnoten | vijgen | walnotenbrood

DESSERT

Vers fruit | chocoladesoesjes | Italiaans schepijs | taarten | charlotte Russe | brownie | vruchten coulis | warme kersen | flensjes

In verband met het gebruik van dagverse producten kan de inhoud van dit buffet variëren.