



## MOEDERDAGBRUNCH

### Amuse

- Bonbon van gerookte zalm gevuld met roomkaas
- Lollie van gekonfijte eend
- Tortillarolletjes met geitenkaas en walnoot

### Op Tafel

- Breekbrood met zongedroogde tomaten tapenade, gezouten boter en pesto

### Koude gerechten

*Er wordt een presentatie gemaakt van diverse koude gerechten met mooie stukken vis en vlees welke a la minute worden afgesneden. U kunt dus lekker uw eigen gerecht samenstellen en de kok zal u hierbij graag adviseren.*

- Huisgemaakte pancakes
- Poedersuiker en schenkstroop
- Mini Croissants en koffiebroodjes
- Confituren van aardbeien en abrikozen
- Hangop en cereals
- Serannoham
- Brie
- Rotterdamse oude kaas
- Garnalensalade
- Pikant gemarineerde zalm ingelegd met citrusvruchten en koriander(buffet gesneden)
- Kleine krieltjes in frisse mayonaise saus met knoflook en bieslook
- Pastasalade
- Rundvleessalade
- Tomatensalade
- Komkommersalade
- Salade bereid naar gelang het aanbod van de markt
- Diversen zuurdesem en steengebakken broodsoorten

### Warme Gerechten

- Gebraden entrecote met jus van rode wijn
- Rouleau van parelhoen met beukenzwammetjes en calvadosjus
- Mootje zalm uit de oven met een dille botersaus en garnaaltjes
- Macaronitaartjes met fijne groenten
- Roseval aardappels uit de oven met rozemarijn en tijm
- Roerei
- Spek
- Gekookte eieren

### Dessertbuffet



*Een sfeervol buffet rijkelijk gevuld met een heerlijk dessert van de chef, omeletten Siberienne en een Chocladefontein met lange vingers, aardbeien, ananas en watermeloen.*