



Kerstdinck in ons paviljoen

MIDDAG PROGRAMMA 13:00 - 17:00

DINCH BUFFET

OM 13.00 WORDEN U EN UW GASTEN ONTVANGEN MET WARME CHOCOLADE MELK EN GLÜHWEIN.

ALS AMUSE SNIJDEN WIJ LIVE SERRANOHAM OP EEN BROCHETTE MET TRUFFELMAYONAISE

SOEP

KEUZE UIT 2 SOORTEN SOEP

KOUD BUFFET

VERS AFGEBAKKEN STOKBROOD & MINI BROODJES & KERSTSTOL
AMBACHTELIJKE RUNDVLEESSALADE MET CHARCUTERIE
CAESARSALADE MET VELUWSE KIP & KROKANTE SPEK
SERRANOHAM MET FRAMBOZENDRESSING & RUCOLA
VISSCHOTEL MET ZALMSALADE, GEROOKTE ZALM, HOLLANDSE
HARING & FOREL
WRAP CARPACCIO MET OUDE KAAS EN TRUFFELDRESSING
SALADE NOTENKAAS MET STOOFPPEER EN HONINGMOSTERD
DRESSING





WARM BUFFET

ANGUS RUNDERSUKADE MET ROZEMARIJNJUS
WILDPEPER VAN HERT, HAAS EN WILDZWIJN
AMBACHTELIJKE GEHAKTBALLETJES IN EEN SAUS VAN UI, SPEK &
PEPER
ZALMFILET MET HOLLANDSE GARNALEN EN DILLE
GEGRILDE VERGETEN GROENTEN VAN HET SEIZOEN
GEBAKKEN RIJST MET EI & PREI
AMBACHTELIJKE FRITES MET FRITESSAUS
KALKOEN ROLLADE LIVE AAN HET BUFFET GESNEDEN MET
PADDENSTOELEN TRUFFELSAUS

KIDS

€2,00 PER LEVENSJAAR – VANAF 8 KIDS EEN APART KINDERBUFFET
(2-15 JAAR)

DESSERT

IJSTAART VANILLE, IJSTAART TIRAMISU & EEN IJSTAART
AARDBEI/PISTACHE
ROMIGE VANILLE PARFAIT MET GEBRAND SCHUIM
DIVERSE BAVAROIS TAARTEN
KERST TULBAND MET RUMSAUS
WARME APPELCRUMBLE
MINI OLIEBOLLEN
WARME KERSEN & GESMOLTEN AMBACHTELIJKE CHOCOLADE
VERSE FRUITSALADE & SLAGROOM

FIJNE KERSTDAGEN NAMENS TEAM DE HOF

