BRUNCH

het zoete van het ontbijt met het hartige van de lunch
…een verrassend en smakelijk resultaat

- Broodbloemen als culinaire decoratie en gezouten boter
- Viennoisserie : Appelkoek
- Cocktail van vers gepocheerde tonijnfilet met brunoise van aardappel en pijpajuin
- Mpulanga Salad Platter (gerookte forel – limoen - venkel) : glasparade
- Velouté van kervel met wilde tijm
- Persian Noon gevuld met gerookte zalm en waterkers
- Tompousse van gegrilde mergpompoen met mozzarella di buffola en eierplant
- met balsamicocaramel
- Pot au feu van Sint – Jacobsvruchten, nieroogkreeftjes, groene asperges en sjalot
- Persian Morning met gerookte eendenborst en tuinkers
- Vlaamse ui en spektaart

- Dessert :
    - Cocktail van inlands fruit met mascarponedip
    - Chocoladeluchtigheid met pistache en amandelschilfers

€ 22.50/persoon

- Dranken :
    - Schuimwijn / Chevalier Royal
    - Witte huiswijn : Terre des Anges
    - Rode huiswijn : Terre des Anges
    - Pils en frisdranken
    - Mokka en zoetigheden

Minimum 10 personen