

KOUD BUFFET :

- Zalm gerookt fijn versneden met tuinkers en batonnet van komkommer, sc raita
- Tonijn gemarineerd en koud gegrild met piperade en dille
- Koningskrab puur natuur met geciseleerde sla en gin cocktail
- Met oregano gekonfijte tomaat , St. Maure, mosterdkruid en gegrilde mergpompoen
- Bundel van gerookte eendenborst met groene asperge, chips met Sarawakpeper
- Rundslende gegrild en gemarineerd met soja en sesam, salade met radish en krulsla

- Compositiesalades 3 (2 groenten – condiment - sla) sauzen, broodjes en boter

WARM BUFFET :

- Velouté met witte asperge en dille, tostina met kruiden
 - Keuze uit vis of vlees (uw keuze door te geven aub !!)
- Zeeduivel, groene asperge en mozzarella di bufala
- Kalfspicatta met Milanese saus

Dessert :

Zie bovenstaand individueel of dessertbuffet (nog niet in de prijs voorzien!)

€ 30,25 / persoon

MENUKAART :

Dessert :

- Communiezwaantje "Naam Communicant" € 8,25
- Dame blanche € 8,00
- Ananas fijn versneden met tuile van peper en yoghurtijs , guave en groen thé € 8,00
- Salade van aardbei gemarineerd met citroen en suiker, amandelijs met coulis € 8,00
- Bladerdeeg hard gebakken met framboos en citroencrème € 8,00
- Quenelle van chocolade puur met tuile van agrumes en sinaas € 8,00

- Dessertenbuffet / bestaande uit 2 porties per persoon € 12,00
 - Camembert A.O.C / vijgentaart en notenbrood
 - Bladerdeeg hard gebakken met framboos en citroencrème
 - Ananas met zeste van limoen , guave en groene thee
 - Salade van aardbei gemarineerd met citroen en suiker
 - Heerlijk vers gedraaid amandelijs
 - Quenelle van chocolade puur met tuile van agrumes en sinas

- Mokka en zoetjes € 3,50

