

Paas Brunch

21 & 22 april

PAASBRUNCH 2019 30 EURO P.P

SOEPEN

Ossenstaartbouillon
met verse groentjes
Asperge crème soep met peterselie
en gekookte ei

BROODSOORTEN

Assortiment aan vloerbroden
Assortiment aan zachte broodjes
Assortiment aan harde broodjes
Chocoladebroodjes
muffins

BELEG

Jong belegen kaas
brandnetelkaas
Gekookte paasei

Ambachtelijke honing tijm ham
Schwarzwaldersham
leverworst
Zalmfilet gemarineerd in gin tonic
met citroen en kruiden
Bonne Maman Jam

WARME GERECHTEN

Stoofpotje van Lam en groenten
Kalkoen filet van de "Kelly bronze"
Kalkoen, geserveerd in eigen jus
Leudalse Gehaktballetjes met
tomatensalsa
Quiche gevuld met prei

SALADES

Salade met Roseval aardappels
asperges, augurken en kappertjes
Salade van Avocado, komkommer,
couscous en frisse mandarijn
Panzanella salade: gegrilde groen-
ten , feta kaas en croutons
Salade met rucola, notenmelange
en appel
3 soorten dressings

ZOETIGHEID

Tiramisu van lange vingers
en mascarpone
Bavarios van fruit
suikerdonuts
Lauwwarme pancakes met rode
vruchten
Paaschocolade
Ambachtelijke ijssoorten

DE BUSJOP
eten en genieten