

Elke vrijdag vanaf 18.00 uur en elke zondag vanaf 17.00 uur

Een heerlijk 4-gangen Buffet zoals bijvoorbeeld:

Amuse van het huis

Voorgerechten

Gerookte forelfilet begeleid door appelkappertjes en een kruidencrème

~~*~~

Carpaccio van ossehaas begeleid door gedroogde pomodori en olijfsjes

~~*~~

Carpaccio van roze tonijnfilet begeleid door kappertjes en pijnboompitjes

~~*~~

Huisgemarineerde rosbeef en kalfsmuis begeleid door geweldige Franse pruimen en nootjes

~~*~~

Gemarineerde zalm begeleid door limoentjes en een kruidensla

Dit buffet wordt begeleid door

Salade met gebakken spekjes en honingdressing

~~*~~

Frisse “Griekse salade” met feta kaas en peperoni’s

Soepen

Heldere runderbouillon met verse groente en kruiden

~~*~~

Romige champignonsoep met lente-uitjes

Hoofdgerechten

In roomboter gebakken slibtong op een bedje van prei begeleid door een witte wijnsaus

~~*~~

Provençaals gekruide kalkoenfilet begeleid door een romige truffelsaus

~~*~~

Traditionele Boeuf Bourignon met champignons en uitjes

~~*~~

Rosevalaardappels, in de schil bereid met verse tijm en knoflook

~~*~~

Op de lente gebaseerde groentemelange

Dessert

Europees kaasplateau met diverse Euregionale kaassoorten begeleid met druifjes, nootjes en diverse broodsoorten.

Grand Dessertbuffet met tal van huisgemaakte zoete zaligheden