

Hampshire Inn Vue des Montagnes:

Luxe Kerstbuffet - 25 december 2010

Amuse & meer...

Wij serveren een tongstrelende amuse als feestelijk begin van de avond

oooo

Diverse tapenades staan reeds op tafel

Voorgerechtenbuffet

Vanaf het buffet maakt u uw keuze uit een uitgebreid scala aan koude vis - en vleesgerechten, natuurlijk begeleid door verfrissende, verse salades en bijpassende sausjes...

Zoals bijvoorbeeld:

Paté van wildzwijn met uitjes Monegasque * Gerookte wildzwijnham * Zacht gegaarde kalkoenfilet met kerrie *

oooo

Dun gesneden Coburger ham met Galia meloen * Carpaccio van het hert met winterse garnituren

oooo

Gepocheerde zalmfilet met zure room en limoen * Noorse visschotel * Gevulde tomaatjes met krab salade

oooo

Bavarois van garnaal met fijne tuinkruiden * Salade Niçoise * Griekse salade * Farmer salade

Soep als tussengerecht

U kunt vanaf het buffet kiezen uit twee heerlijke, vers bereide soepen,

Zoals bijvoorbeeld:

Heldere runder boullion met fijne groentjes en verse tuinkruiden

oooo

Cappuccino van kreeft met crème fraîche en koriander

Hoofdgerechtenbuffet

Vanaf het buffet maakt u uw keuze uit een uitgebreid scala aan warme vis - en vleesgerechten, natuurlijk begeleid door bijpassende garnituren en sausjes...

Zoals bijvoorbeeld:

Tartiflette * Aardappelkroketjes * Hete Bliksem *

oooo

Zuurkool op Elzasser wijze * Verse groentenmix *

oooo

Kophaas * Malse kipfilet * Merguez worstjes met spek

oooo

Zalm & Tilapia filet * Kabeljauw en scampi 's

oooo

A la minute voor u versneden aan het buffet; ossenhaas en hertenfilet

oooo

Begeleid door Noilly Prat saus, Limburgse mosterd saus en rode wijn saus met sjalotjes

Hartig en zoet tot besluit

Diverse kaassoorten, begeleid door stroop, roggebrood, druiven en nootjes

oooo

Heerlijke kadertaart * twee soorten chocolade mousse * Crème brûlée

oooo

Ijsco met cornets * Salade van vers fruit * diverse sausjes

oooo

Omelette Siberienne met warme kersen

oooo

`Spetterend gepresenteerd met vuurwerk en rookijs`