



BUFFETTEN:

Vanaf 20 personen

BRUNCH AAN 18€ PER PERSOON

- Warme quiche lorraine
- Gevulde tomaten met tonijn
- Gevulde eitjes
- Frikadellekoek met kriekjes
- Huisgemaakte vleespastei
- Kaas
- Rijstpap met bruine suiker

Brood en boter

BUFFET AAN 20€ PER PERSOON

- Gepocheerde zalmforel met komkommer en mayonaise
- Gevulde tomaten met tonijn
- Gevulde eitjes
- Koude schotel met gekookte groenten van het seizoen
- Kippenpaté met champignons
- Frikadellekoek met warme kriekjes
- Kleine kaasschotel
- Zelfgebakken notenbrood
- Fruitsla van het seizoen

Brood en boter



BUFFET AAN 28€ PER PERSOON

- In dille gemarineerde zalm met komkommer en gravlax-saus
- Glasblazerssharing zuurzoet ofwel Nieuwe maatjes tijdens het seizoen
- Visterrine met sla en vinaigrette of groentesaus
- Koude groenteschotel van het seizoen
- Zelfgerookte lamsbout ofwel gegarneerd varkensgebraad
- Een warme stoofschotel met kip of lamsvlees
- Salade van Capri (mozzarella met tomaten en basilicum)
- Taboulé
- Kaasschotel
- Zelfgebakken notenbrood en kruidenbrood
- Fruitsalade van het seizoen

Brood en boter

DRANKEN

- Huisaperitief met hapjes: 5.00 € per persoon
- Aperitief crémant met hapjes € 7.00/pp.
- Huiswijn wit of rood: 18.00 € per fles
- Koffie of thee klein : 2.50 € per persoon
- Koffie of thee groot : 3.00 € per persoon
- Spa-water: 8.00 € per literfles