

FAMILIE KERSTBUFFETTEN OP 17 EN 18 DECEMBER 2011

Voorgerechten

- Opgemaakte koude zalm
- Gerookte zalm met kappertjes
- Gerookte forel
- Hollandse garnalen
- Krabflakes
- Rivierkreeftstaartjes
- Mex makreel
- Visterrine
- Zure mosselen
- Gerookte ribeye met kappertjes en uitjes
- Gerookte kip
- Gerookte eend
- Salami
- Coppa di Parma
- Coburg ham
- Aardappelsalade
- Zalmsalade
- Pastasalade
- Kaassalade
- Tomatensalade
- Komkommersalade
- Diverse groene salades
- Koolsalade
- Diverse soorten rauwkost
- Diverse sausjes en dressing
- Stokbrood met boter en kruidenboter

Soepen

- Tomatensoep van het huis met rundvlees en fijne prei
- Gevogelbouillon met ravioli en verse kruiden

Hoofdgerechten

- Kalkoenbiefstukjes met appel en appelsaus
- Gesneden beenham
- Ossenhaasstukjes van de plaat met bijpassend sausje
- Varkenshaasjes met kruidensaus
- Lamsbout met rode wijnsaus
- Gestoomde zalm met saffraansaus
- Scampi in pittige saus
- Flensje met spinazie en mozzarella
- Hertenpeper
- Rosevalschotel
- Pasta met room
- Spruitjes met spekjes
- Hollandse roerbakgroente
- Risotto
- Frites

Kinderhoek

- kinderkroketjes
- pannenkoeken met stroop en suiker
- kipnuggets
- kibbeling
- worstjes
- diverse sausjes

Dessert

- uitgebreide kaasplank
- appeltaart
- vruchtenvlaai
- chocoladetaart
- aardbeientaart
- crème brûlée
- vers fruitsalade
- diverse vruchten op sap
- rode kersen
- slagroom
- 4 soorten roomijs
- Diverse desserttaartjes

Bovengenoemde gerechten serveren wij onder voorbehoud van wijzigingen.