

OUDEJAARSBUFFET 2011

Voorgerechten

- Gerookte zalmschotel
- Gerookte paling
- Gerookte forel met mierikswortelsaus
- Garnalen met cognacsaus
- Haring met uitjes
- Spinazie-visterrine
- Rivierkreeftpaté en rivierkreeftstaartjes
- Gerookte heilbot met gedroogde tomaat en olijven
- Fazantenpaté
- Reebokpaté
- Copi di Parma met Parmezaansse kaas
- Gerookte ribeye
- Kalfsfricandeau met in likeur gelegde pruimen
- Schotel van gerookte eend, kip en kalkoen

Salades

- Zalm-dillesalade
- Pastasalade
- Fetasalade
- Romige Goudse kaassalade
- Diverse slasoorten

Saus en garnituur

- Cocktailsaus
- Honingdressing
- Stokbrood
- Ciabata
- Boter en kruidenboter
- Crackers, roggebrood

Soepen

- Vissoep met room en cognac
- Runderbouillon met vlees en waterkers

Hoofdgerechten

- Lamsbout sinaasappel-portsaus
- Huisgemaakte hertenpeper
- Maïskipfilet in zachte mosterdsaus
- Varkenshaasjes marsala-roomsaus
- Gepocheerde zalm en roodbaars in witte wijn-roombotersaus
- Ossenhaasstukjes met geglaceerde sjalotten
- kalkoenbiefstukjes met appel en calvados
- Stoofperen in rode port en speculaaskruiden
- Asperges met spek en boter
- Riz pilaf
- Kastanjepuree met bessengelei
- Hollandse roerbakgroenten
- Aardappeltaartjes met kaas
- Verse pasta met paddenstoelen

Kinderen

- Visnuggets
- Kipnuggets
- kinderkroketjes
- Pannenkoeken
- Worstjes
- Frites

Dessert

- Bavaroistaartjes
- Crèmetaartjes
- Vruchtentaartjes
- Diverse fruitsalades
- Crème brûlée
- 4 soorten roomijs
- Oliebollen
- Appelflappen
- Slagroom

Bovengenoemde gerechten serveren wij onder voorbehoud van wijzigingen.