



*Vier samen  
Pasen..!*

*Zondag 21 en maandag 22 April 2019*

De paasbrunch zal geheel in buffetvorm gepresenteerd worden.  
Aanvang van de brunch is om 11.00 uur en zal duren tot ca. 14.30 uur.  
Het buffet zal om 11.30 uur geopend worden in de brouwerijzaal.

**WIJ VERWELKOMEN U MET EEN WELKOMSTDRANKJE**

**PRIJS PER PERSOON**

**Volwassenen:**

**€ 24,95**

**Kinderen t/m 10 jaar:**

**€ 13,50**

**BROODSOORTEN**

- Petits pains (assortiment)
- Oerbrood heel (wit- en bruinbrood)
- Krentenwegge
- Zoet paas lekkernijen
- Gevulde zoete broodjes
- Harde en zachte bolletjes

**ALGEMEEN**

- Jam, diverse Hagelslag
- Vruchtenchutneys
- Chocopasta
- Room- en dieetboter
- Losse theekoffer, honing, citroen

- Kwark
- Yoghurt
- Wafels
- Bijpassende garnituur oa. vers fruit, warme kersen en diverse muesli

**BELEG**

- Achterham
- Hausmacher
- Filet
- Rosbief
- Jonge en oude kaas
- Kaasplankje (o.a. Brie, bleu schimmelkaas)

**ALGEMEEN**

- Ambachtelijke vleessalade
- Eiersalade met tomaat
- Rauwkost en sla met garnituur
- Vischaal (oa. haring, zalm, tonijn)
- Pastasalade

**SNACKKAST**

- Ambachtelijke rundvleeskroket
- Spiegelei
- Croissant (warm) met ham/kaas
- Italiaans (warm) brood

**WARME GERECHTEN**

- Pasteitjes met kalfsragout
- Roerei met spekjes
- Gekookte eieren
- Hotpot met Tomatensoep

**SPECIALITEITEN**

- Varkenshaaspuntjes geserveerd in roomsaus
- Kippedij
- Procureur met jachtsaus
- Hele warme zalmfilet, seizoensgroenten met vissaus

**DRANKEN**

- Koffie en thee
- Melk en karnemelk
- Water met munt en citoen
- Jus d'orange