



Paasbrunch

Zondag 5 april / Maandag 6 april 2026

Het paasdiner buffet zal geheel in buffetvorm gepresenteerd worden.

Aanvang van de brunchbuffet is om 11.00 uur en zal duren tot ca. 14.30 uur.

Het buffet zal om 11.30 uur geopend worden.

Gasterij Oatmössche

PRIJS PER PERSOON

Volwassenen: € 42,50

Kinderen t/m 9 jaar: € 30,00

De échte Twentse gastvrijheid!

Broodsoorten

- Oerbrood heel (wit- bierbostel en bruinbrood)
- Petits pains, croissant
- Paas lekkernijen, suikerbrood
- Krentenwegge, plukbrood
- Gevulde zoete broodjes

Koude gerechten

- Oma's rundvleessalade / Rauwkost
- Pastasalade / Aardappelsalade met prei
- Sla met bijpassende garnituur
- Spaanse ham in klem
- Eiersalade met tomaat
- Visschaal (o.a. haring, zalm, tonijn, garnalen en makreel)
- Kaasplankje (o.a. brie, bleu schimmelkaas)

Beleg

- Diverse soorten plakken kaas (o.a. jong, oude kaas, kruidenkaas)
- Achterham
- Carpaccio (rode pesto dressing, truffelmayonaise)
- Divers soorten plakken beleg
- Worstplankje
- Filet

Specialiteiten

- Varkenshaaspuntjes
- Kippendij
- Satesaus & Champignonsaus
- Procureur
- Champignons in bierbeslag
- Verse zalm van de chef met Hollandaisesaus

Snackkast

- Ambachtelijke rundvleeskroket (oma bob's)
- Hollandse snacks
- Koud wraps met toijnsalade, gezond en carpaccio
- Nacho's met gegratineerde kaas

Warme gerechten

- Pasteitjes met kalfsraqout
- Roerei
- Gekookte eieren
- Hotpot met tomatensoep

Algemeen

- Jam, diverse soorten vruchten/hagelslag
- Pasta (o.a. chocolade, pinda)
- Room-en dieetboter
- Losse theekoffer, honing en citroen

Dessert Tower

nagerecht

geserveerd in kristallen glazen

- Stukje pecan toffee meringue
- Bolletje boeren vanille-ijs met slagroom

Dranken

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

