



Kerstbuffet

Vrijdag 25 december 2026

Het kerstdiner buffet zal geheel in buffetvorm gepresenteerd worden.
Aanvang van de Dinerbuffet is om 16.00 uur en zal duren tot ca. 20.30 uur.
Het buffet zal om 16.30 uur geopend worden.

Gasterij Oatmössche

PRIJS PER PERSOON

Volwassenen: € 59,95

De échte Twentse gastvrijheid!

Broodsoorten

- Oerbrood heel (wit- en bruinbrood)
- Diverse koude sausje met plukbrood en toet'n stoet
- Kruidenboter / Knoflooksaus
- Tapenda / olijven

Koude gerechten

- Oma's rundvleessalade
- Pastasalade / Aardappelsalade
- Diverse soorten rauwkost
- Sla met bijpassende garnituur
- Diverse soorten ham op een plank
- Meloen
- Kaas/worst plankje (verschillende soorten kaas en worst)

Visschotel

- Haring / Forel / Markreel
- Gemarineerde gerookte zalm / seafoodsalade
- Tonijnsalade / Garnalensalade

Extra gerechten

- Rundercarpaccio met parmenzaanse kaas en zongedroogde tomaatjes
- Champignons gebakken in bierbeslag
- Salade Capresse
- Hotpot met bospaddenstoelensoep & tomatensoep
- Gerookte koude (gemarmende) Ribeye

Specialiteiten

- Varkenshaasmedaillon van de grill
- Biefstukjes van de grill
- Hele warme zalmfilet met gamba's met klassieke Hollandaisesaus

- Kalfssukade met huisgemaakte rozemarijnus
- Oatmossche doorregen rundersteak
- Procureur (rollade van de grill)
- Kippendij in sojasaus, paprika, ui en champignons

Snackkast

- Crispy Rice met toppings (tonijn, gamba's)
- Gyoza (kip)
- Spareribs
- Nacho's met gegratineerde kaas
- Hollandse snacks

Garnituur

- Gebakken aardappelen / Frietjes
- Warme groenten (witlof gegratineerd met kaas)
- Aardappelengratin met truffel
- Champignonssaus / Pepersaus / Pindasaus

Dessert tower

Nagerechten

Geserveerd in kristalen glazen

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

