



*Vier samen
Pasen..!*

Zondag 12 en maandag 13 April 2020

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.

PRIJS PER PERSOON

Volwassenen:

€ 24,95

Kinderen t/m 10 jaar:

€ 15,00

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
 - Boeren vanille-ijs
- Bijpassende garnituur oa. vers fruit,
warme kersen en diverse muesli, zoet-
te toppings

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
- Champignons met bacon spies
- Croissant (warm) met ham/kaas
- Croquette (kaas/rucola, groenten)

WARM GERECHTEN

- Pasteitjes met kalfsragout
- Roerei met spekjes, mini omeletjes
- 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