



*Vier samen
Pasen..!*

Zondag 17 en maandag 18 April 2022

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:

€ 26,95

Kinderen t/m 10 jaar:

€ 16,00

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

DRANK

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

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 in bierbeslag
- Croissant (warm) met ham/kaas
- Nacho's met gegratineerde kaas

WARME GERECHTEN

- Pasteitjes met kalfsragout
- Roerei met spekjes, mini omeletjes
- Gekookte eieren
- Hotpot met Seizoensoep

SPECIALITEITEN

- Varkenshaaspuntjes geserveerd in roomsaus
- Kippedij
- Procureur met jachtsaus
- Viscreatie op een bedje van pasta

TOPPING BAR.....

Melkbussen met kwark, yoghurt boeren vanille-ijs, wafels, poffertjes En bijpassende garnituur oa. vers fruit, warme kersen en diverse muesli, zoette toppings en slagroom