



*Vier samen  
Pasen..!*

*Zondag 9 April en maandag 10 April 2023*

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:**

€ .....

**Kinderen t/m 10 jaar:**

€ .....

**BROODSOORTEN**

- Petits pains (assortiment)
- Oerbrood heel (wit, bruin, bierbostel)
- Krentenwegge & Plukbrood
- 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**

- Vleessalade & Aardappelsalade
- Eiersalade met tomaat
- Rauwkost en sla met garnituur
- Vischaal (oa. haring, zalm, tonijn)
- Pastasalade

**SNACKKAST**

- Ambachtelijke rundvleeskroket
- Hollandse snacks
- 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
- Champignons in bierbeslag

**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