

Het Kerst-familiebuffet 2019

Tijdens het familie buffet serveren we de onderstaande gerechten vanaf een buffet en in 3 gangen.
Ook is er voor de kinderen weer een kinderbuffet en natuurlijk kinderoppas die de jeugd flink aan het werk zet.

Tartaar van grijze garnaaltjes met een rouille mayonaise,
zilver uitjes en bieslook

Gepekeld Noorse zalm ingelegd in piccalilly met een komkommer
salade en tzatziki

Terrine van fazant met een witlof marmelade, roze
pepertjes en witlofsalade

Konfijt van eendenbout en eendenlever met Granny Smith
en een gelei van PX

Lenterolletjes gevuld met shi take op een salade van
rode biet en een truffelmayonaise

Pata Negra ham van het zwartpootvarken met gerookte
amandelen en extra virgine olijfolie

Vitello van kalfsmuis met een romige crème van tonijn met appelkappertjes,
aardappel kaantjes en gebakken spekjes

Gamba's Aioli met knoflook , olijfolie, rode ui en bieslook
geserveerd met boeren brood

Gebakken zeebaars filet met parelcouscous,
beurre blanc en bosui

Osse Bucco van kalf met honingtomaat tamarin
en Parmigano Reggiano

Wild zwijnshaas van de grill met in de schil gepofte kriel,
roomboter en geroosterde sjalotjes

Herten rug biefstukjes met een duxelle, aardappel
mousseline en druivenmostmosterd

In zoutkorst gegaarde runderhaas met buikspek,
paddenstoelen en rode wijn jus

Het vermaarde Engelen kerst dessertbuffet

Het bovenstaande buffet serveren we met passende salades, garnituren, boter, brood en sauzen.
Het familie buffet serveren wij voor € 35.50 per persoon en kinderen van 4 – 12 jaar 20 eurocent per centimeter.
Ontvangst 13.00 uur

