

Brunchen op zondag

€ 22,00 per persoon
(kinderen tot 4 jaar gratis,
kinderen tot 12 jaar half geld)

Bij binnenkomst serveren wij een heerlijk glas Kir

Truffelbouillon met paddestoelen
* * * *

Buffet met heerlijke koude en warme gerechten;

Charcuterie met o.a.;

Coburgerham, pastrami, kipfilet met tuinkruiden, pain de Provence,
gebraden varkensrollade, paté du chef en gekookte eieren

Kaasplank met o.a.;

Hollandse jonge en oude kaas, brandnetelkaas,
mierikswortelkaas, blanke roombrie

Poissons met o.a.;

Graved Lachs op de visplank, rolmopsen,
vissalade met garnalen, fiesta makreel en gerookte regenboogfilet,
zure bommen, Amsterdamse uien

Boulangerie:

Turks brood, milano's, puntjes, Boeren volkorenbroodjes,
kampioentjes, maanzaadbolletjes, ciabatta brood en stokbrood

Salades:

artisjokharten, kappertjes, pommedori tomaten met ansjovis dressing,
penne pastasalade met pesto en pijnboompitten

Zoetigheden:

confiture van de boerderij, huisgemaakte jam,
pindakaas, hagelslag, muisjes, honing

* * *

Warm buffet met diverse gerechten zoals:

Fruit de mers in een saus beurre blanc
Roerbak kipfilet met seizoensgroenten in een mystieksausje
Italiaanse vegetarische preiragout met courgettes, paprika en maïs

* * *

Dessertbuffet met o.a.;

chocolademousse, tiramisu, lemontaart, hazelnotenbavarois met chocolade,
rijstepudding met abrikozen

bewaakte parkeergarage

* * *

van 11.30 uur tot 14.30 uur

Inclusief koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange

De samenstelling van de brunch kan wisselen naar de suggesties van de chef-kok.