

# Nieuwjaarsbuffet

13-01-2019



Start tussen 12u & 14u  
46€ p.p

## Uitgebreide saladbar

### Koud buffet

Assortiment van gerookte vis  
Gemarineerde zalm in gin-tonic  
Gestoomde Noorse zalm 'en belle-vue'  
Eitjes gevuld met tonijnmousse  
Gedroogde Italiaanse ham met fruit  
Vitello tonnato  
Huisbereide terrines, confituren en tafelzuren  
Artisanale salami

### Warm buffet

Oosters stoofpotje van scampi en groenten  
Kikkerbilletjes met fijne kruiden  
Quiches en groententaarten  
Bouillabaisse van gevogelte met rouille en broodkorstjes  
Visragout met tong, kabeljauw en mosseltjes, fijne  
groentenjulienne en hertoginnenaardappelen  
Kalfsribeye, champignon-roomsaus, rösti, vergeten  
groenten  
Lasagna met mozzarella en groenten

### Dessertentafel

**Seizoensmenu 38€**  
Voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

**Duo van coquille: tartaar-grapefruit, gebakken met groene theedressing**  
**Of**  
**Eendenleverterrine, zachte gorgonzola, peertje in witte wijn**

\*\*\*\*\*

**Kalfsribeye, choron saus, vergeten groenten, frietjes**  
**Of**  
**Snoekbaarsfilet, crème van wakamé, aardappeltonnetjes**

\*\*\*\*\*

**Crème brulée met kokos**  
**Of**  
**Chocoladeschuim, huisbereide advocaat**

*Menu van 02 jan t.e.m. 10 feb 2019*