



## Paasbrunch 21 April 2019

(geserveerd tussen 12.00 en 15.00 uur)

### SOEPEN:

Gebonden aspergesoep met lente uitjes  
Heldere kippensoep  
Huis gebraden rosbeef  
Groente-omelet

### WARME GERECHTEN:

Eggs Benedict, geroosterd brood met ham en een gepocheerd eitje, overgoten met Hollandaise saus  
Scampi's in een amaretto roomsaus met verse bieslook  
Wraps gevuld met groenten en kip  
Wraps gevuld met roomkaas en gerookte zalm  
Warme beenham met honing tijmsaus

### SALADES:

Huisgemaakte eiersalade  
Advocado-salade met limoendressing, bleekselder, walnoten en appel  
Carpacciosalade met rucola, zongedroogde tomaatjes, pijnboompitjes, kappertjes en Parmezaanse kaas  
Salade van gegrilde courgette, geserveerd met partjes sinaasappel, pijnboompitjes en een yoghurt-muntsaus

### BELEGSOORTEN:

Diverse soorten luxe vleeswaren en kaassoorten

### BROODSOORTEN:

Paasstol, wit-, bruin- en meergranenbrood, harde- en zachte broodjes, notenbrood, diverse luxe koeken en croissants

### DRANKEN:

Koffie, thee, melk, chocolademelk en jus d'orange

### DESSERT:

Paasplateau bestaande uit: een mousse, vers fruit, ijs en slagroom  
Voor de kinderen is er keuze uit smurf- en bubblegumijs met slagroom en chocolade verrassing

€ 26,<sup>50</sup> Volwassenen

€ 14,<sup>75</sup> Voor kinderen  
t/m 10 jaar

