

Kerst brunch 2018

- ✓ Verschillende glaasjes met gerookte vissoorten, garnalen met een saus van citroen
- ✓ Flinterdun gesneden carpaccio met pijnboompitten en een truffel mayonaise
- ✓ Gerookte kalfsribeye met een crème van ansjovis
- ✓ Rijkelijk belegde broodjes en wraps met onder andere zalm, carpaccio, tonijn en serranoham
- ✓ Een goed gevulde tafel met ons Huys gemaakte brood assortiment:
 - Roomboter croissants
 - Kerstbrood
 - Harde en zachte bolletjes
 - 8 verschillende soorten Huys gebakken brood – van pompoen tot aan desem
 - Ons befaamde roggebrood
 - Verse stokbroden
 - Diverse smeersels zoals kruidenboter, tapenade, tomaten chutney en pesto
 - Chocolate sticks, appelflappen, boterkoeken en meer voor de zoetekauw
- ✓ Nationale en internationale kazen met Aceto Balsamico stroop, vijgen- en roggebrood, honing en appelstroop
- ✓ Een overheerlijke volle kreeftensoep met bijpassend garnituur
- ✓ Mooi gebraden beenham met krieltjes en een saus van donker bier
- ✓ Krokant gebakken quiche met zongedroogde tomaten
- ✓ Hele gestoomde zalm met frisse groenten garnituren
- ✓ Een stoofje van wildzwijn met een parel couscous en groene asperges
- ✓ Sukade op een bedje van aardappelpuree geserveerd met rode kool
- ✓ Verrassend en zeer uitgebreid dessertbuffet met onder andere cheesecake, madeleines, macarons, Huysgemaakte bonbons, kerstkransjes, brownies en meer....