

## Kerstbrunch

*Diverse luxe broodsoorten, broodjes en croissants*

*\*Tapenade en boter*

*\*Salade Niçoise*

*\*Diverse gerookte vissoorten*

*\*Scharrelei salade met bieslook en een vleugje kerrie*

*\*Carpaccio met Granakaas, rucola, pijnboompitten, spekjes, truffelmayonaise*

*\*Groene salade met vers fruit en geroosterde zonnebloem -en pompoenpitten*

*\*Salade geitenkaas, gegrilde pompoen, bundelzwam en balsamico-dressing*

*\*Vitello tonato, rosé gebraden kalfsrosbief met tonijn crème en rucola*

*\*Verse zalm salade met bosui*

*\*Entrecote met rode wijn-pepersaus*

*\*Kip in het pannetje, met spinazie, zongedroogde tomaatjes en crème van Parmezaanse kaas*

*\*Zalm met lemon saus*

*\*Italiaanse tomatensoep*

*\*Mosterdsoep met gerookte zalm en bosui*

*\*Krieltjes, gemengde salade, geurige rijst*

## Dessert

*Diverse huisgemaakte kleine desserts*

*\*Baked Alaska*

*\*Red velvet cake*

*\*Bosvruchten – kokos tiramisu*

*\*Pistache cake met witte chocolade – Nutella mousse*

*\*Limoentaartje met crumble en merengue*