

## **Kerst Brunch 2017**

Ontvangst met glas prosecco en een amuse

### **Koud Buffet**

Oesters met een vinaigrette van rode wijnazijn met sjalotten  
Graved Lax a la minute gesneden met Crème Fraîche van bieten  
Noorse garnalen cocktail met romige cocktailsaus  
Gerookte makreel op Oosterse wijze  
Gemarineerde cherrytomaten met klassieke dressing  
Salade van Rosevalaardappel en eieren gevuld met truffel  
Pastrami van hert met gemarineerde Cantharellen  
Ham van wildzwijn met Waldorfsalade  
Wildpaté met Cumberlandsaus  
Vitello Tonnato

### **Warm buffet**

Pasta met gebakken gamba's en knoflook  
Quiche met verschillende soorten vis  
Ossenhaas en croûte met Béarnaise saus  
Op het karkas gebraden Hertenuk met saus van eekhoorntjesbrood  
Gevulde kerstkalkoen  
Kalfssukade met klassieke saus van mosterd  
Stoofperen, vossenbessen, diverse wintergroenten en aardappelgratin

### **Dessert buffet**

Vuursche Kersttaart  
Omelette Sibérienne met warme kersen  
Chocolademousse  
Sinaasappelbavarois met yoghurt basilicum ijs  
Vers fruit met huisgemaakte merengue  
Warme apfelstrudel met clotted cream  
Crème brûlée

Prijs: € 39,50 per persoon