

# KERSTBUFFET MÖLKE

## Ontvangst

- Canapé met zalmmouse
  - Canapé met gespoten wildpaté
- 

## Soepen

- Ossenstaartsoep met madeira
  - Gebonden bospaddestoelensoep
- 

## Koud buffet

- Parmaham met meloen
  - Gesneden nagelhout en rosbeef met truffelmayonaise
  - Side plate carpaccio met truffelmayonaise en zalmcarpaccio met pestosaus
  - Vitello tonato
  - Gerookte eendenborst in glaasjes
  - Wildzwijn ham met preiselbeeren mayonaise in glaasjes
  - Vleeswarenschotel met rollade, kipfilet en gekookte ham
  - Hele verse gepocheerde zalm
  - Visspiegel met diverse gerookte vissoorten o.a. paling, graved lax, forel en makreel
- 

## Salades

- Kleine glaasjes met krabsalade, knoflookgamba's & garnalensalade
- Salade Caprese
- Rundvlees-, aardappel- en eiersalade

# KERSTBUFFET MÖLKE

## Warm buffet

Live-cooking: diverse soorten vlees a la minute van de grill voor je bereidt geserveerd met warme sauzen

- Runderentrecôte
- Hertentfilet
- Gamba's

### Vleessoorten:

- Hertentburger
- Wildpeper
- Boeuf bourguignon
- Varkenssaté met saus
- Kleine gebakken schnitzels
- Kippendij met chilisaus
- Beenham

### Vissoorten:

- Zalm met hollandaisesaus

### Warme garnituren:

- Gebakken aardappelen
- Frites
- Aardappelkroketjes
- Groenten mix

---

## Kinderbuffet

- Diverse soorten snacks
- Poffertjes
- Appelmoes, mayonaise en curry

---

## Dessertbuffet

- Diverse ijstaarten
  - Bavaroise
  - Warme kersen
  - Fruitsalade
  - Slagroom
- 