

# PAASDINER 2023

## Ontvangst

- Welkomstdrankje: Prosecco;
- Amuse: Canapé met zalmousse en hammousse.

## Voorgerechten

- Tomaat -en groentesoep met diverse luxe broodsoorten, kruidenboter, knoflooksaus en cocktailsaus;
- Rosbiefcarpaccio met uienringen en truffelmayonaise;
- Eiersalade rijkelijk gegarneerd met rauwkost, fruit en gevulde eieren;
- Tomatensalade met mozzarella en verse basilicum;
- Pasta Tonijnsalade met gebakken spekjes en rode ui;
- Frisse voorjaarsalade met geitenkaas en honing-mosterddressing;
- Visspiegel met makreel, gerookte zalm, gerookte forel, krabsalade en garnalensalade;
- Schwarzwalders schinken en boeren achterham met Cantaloupe en galiameloen.

## Hoofdgerechten

- Gebakken biefstukjes met champignons;
- Gebakken sliptong;
- Varkenssaté;
- Kippendij met chilisaus;
- Vegetarische groentelasagne;
- Tagliatelle met spinazie, champignons en kruiden-roomsaus;
- Frites;
- Gebakken aardappels.

## Kinderbuffet

- Frites;
- Diverse snacks o.a. frikandellen, kipnuggets, kaassoufflé en bitterballen;
- Poffertjes;
- Diverse sauzen o.a. fritessaas, ketchup en appelmoes.

## IJsbuffet

- Diverse luxe ijstaarten rijkelijk gegarneerd met fruit, slagroom en ijsfontein;
- Bavaroise rijkelijk gegarneerd met fruit en slagroom;
- Crème Brûlée tafel;
- Vers fruitsalade;
- Warme kersen en warme chocoladesaus;
- Kleine gebakjes;
- Chocoladefondue.

### Prijs:

- Volwassenen: €39,50 p.p.
- Kind 12 tot en met 16 jaar: €29,50 p.p.
- Kind tot 11 jaar: €2,50 per levensjaar

### Tijden:

- Inloop: 16:30
- Start buffet: 17:00
- Eindtijd: 19:30