



Eindejaarsbuffet

Voorgerechten

Romige pompoensoep met kastanjes
Assortiment van Belgische vleeswaren en wildterrinen
Gravlax van zalm met rode biet en dille
Rivierkreeftjessalade met mango en avocado
Witlofsalade met walnoten
Linzensalade met verse kruiden en krokant spek
Bietensalade met appel en verse kruiden
Salade met geraspte pompoen, pecannoten en hazelnootolie
Rodekoolsalade met frambozenazijn
Carpaccio van selderij met passievrucht en jonge blaadjes
Saladebar

Hoofdgerechten

Geroosterde kipfilet met truffelsaus
Langzaam gegaarde kalfsrib met saus naar keuze
Bladerdeeg met zalm en prei, met saffraansaus
Vegetarische tartiflette
Stoofpot van hert met wortelgroenten
Gebakken wintergroenten en seizoenspaddenstoelen
Aardappelgratin met truffel
Wilde rijst met citrusvruchten

Desserts

Strudel met appel en rozijnen
Crème brûlée met Speculooskruiden
Pompoen- en zoete aardappeltaart
Chocoladestam

€65 exclusief drankjes voor minimaal 40 personen
Het buffet wordt aangeboden van november tot en met januari.