

KREEFTENBUFFET

13, 14, 20 EN 21 JUNI 2019
18.00 - 21.30 UUR

VOORGERECHTEN

Amuse

- ✓ Aziatische kreeftenbisque
- ✓ Halve kreeften | truffelmayonaise
- ✓ Sushi met kreeft | Futomaki
- ✓ Kreeft gevuld met zoete aardappel | venkel | limoenmayonaise
- ✓ Kreeft gevuld met couscous | grapefruit
- ✓ Gerookte zalm | gepocheerde eitjes | kewpiemayonaise
- ✓ Glaasje avocadomousse | rivierkreeftjes | crumble van tomaat
- ✓ Plankje met streekworsten | kazen
- ✓ Saladebar met diverse salades
o.a. salade Caprese | crostini's | Roseval met asperges | wortelsalade | Mesclun | bietensalade | paprikasalade | komkommersalade | tomatensalade | pastasalade | olijven | croutons | zongedroogde tomaatjes
- ✓ Brood en gezouten boter
- ✓ Diverse sauzen

DESSERT BUFFET

- ✓ Salade van vers fruit
- ✓ Watermeloen
- ✓ Chocolademousse
- ✓ Creme brullee
- ✓ Mini éclairs
- ✓ Tiramisu
- ✓ Cheese cake
- ✓ Chocolade woudvruchtencake
- ✓ Toffee-hazelnootcake
- ✓ Verse aardbeien | slagroom
- ✓ Uitgebreide kaasplank met garnituren en appelstroop
- ✓ Diverse ijs soorten

HOOFDGERECHTEN

- ✓ Kreeft gegrild met kruidenboter
- ✓ Klassiek gekookte kreeft
- ✓ Kreeft met gembersaus
- ✓ Kreeft Thermidor
- ✓ Kreeft gevuld met saffraan risotto | tuinerwtjes gegratineerd met pecorino
- ✓ Kreeft met mosterd | passievrucht
- ✓ Kreeft | langzaam gegaard buikspek | Aziatische marinade
- ✓ Aardappelgratin
- ✓ Wortel en pastinaak
- ✓ Nasi
- ✓ Verse friet met Zaanse mayonaise

Bovengenoemde gerechten serveren wij onder voorbehoud van wijzigingen.