

Herfstbrunch

Zondag 29 oktober 2023 van 10u30 tot 15u30

Sprankelend wake-up aperitief

Ontbijtbuffet

Ontbijtgranen met yoghurt en fruitsla
Broodsoorten, croissants, koffiekoeken en gebakjes
Huisbereide broodsalades en charcuterie
Gandaham en Breydelham van 't been met meloen- Pastei met chutney- Tartar van Belgisch witblauw
Omeletjes met paddenstoelen en met garnalen- Roerei met gerookte makreel- Spiegeleitjes met gebakken spek
Carpaccio van gerookte zalm
Groententaartje met mozzarella
Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

Lunchbuffet

Witloofsoepje met snippers fazant, pijpajuin en kruidenkorstjes
Scholfilet met een stampotje van andijvie, pastinaak en een graanmosterdmousseline
Gevulde ravioli met bospaddenstoelen, tijgergarnaal, zeebarbeel en een saus van rivierkreeftjes
Traag gegaard en als wild gemarineerd everzwijnhaasje met zilveruitjes, spekjes en aardpeer
Hertenstoverij met appel, veenbessen en okkernoten
Aardappelgratin en-kroketjes
Groententantise

Dessertenbuffet met koffiebar

Hof te Rhodes ijsroomkarretje met fruitsalade geparfumeerd met kirsch en sausjes
Flensjesbar met fruitgarnituren, marmelades en bloemensiroopjes
Chocoladeschuim, tiramisu en roomrijst in glaasjes
Exotische fruitspiegel

Dranken

Huiswijnen - pils - luxe bieren - frisdranken - waters op tafel
Koffie - thee - chocolademelk - fruitsapjes

€ 82 all-in per volwassene

€ 35 per kind (3-12 jaar)