

Hof te Rhode

Herfstbrunch

Zondag 27 oktober 2024 van 10.30 tot 15.30 uur

Sprankelend wake-up aperitief

Ontbijtbuffet

Ontbijtgranen met yoghurt en fruitsla
Broodsoorten, croissants, koffiekoeken en gebakjes
Huisbereide broodsalades en charcuterie
Breydelham van 't been met meloen - Pastei met chutney - Tartaar 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

Seizoensoepje met sliertjes gerookte zalm en kruidenroom
Roodbaarsfilet met andijvie, geprakte polderaardappel en bieslooksaus
Tagliatelle met zeebarbeel, scampi's, kokos en garnaalsaus
Souvlaki's van hoevekip met paddenstoelensaus
Lamsbout met salsa van mediterrane groenten
Aardappelgratin en aardappelnootjes
Gewokte seizoengroenten

Dessertenbuffet met koffiebar

Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes
Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en crème brûlée
Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

Dranken

Huiswijnen
Pils - frisdranken - frisse waters op tafel
Koffie - thee - chocolademelk - fruitsapjes

€ 86 all-in per volwassene

€ 35 per kind (3-12 jaar)

Hof te Rhode

CULINAIR GENIETEN