



# Paasbrunch

Zondag 5 en maandag 6 april 2026 telkens 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 - Roerei met gerookte makreel - Spiegeleitjes met gebakken spek  
Carpaccio van gerookte zalm  
Groententaartje met mozzarella  
Kaasplank met ambachtelijk gebakken broodsoorten, nootjes en fruitgarnituren

-

### Lunchbuffet voor de kids

-

### Lunchbuffet

Velouté van witte asperges, gerookte makreelsnippers en kervelroom  
Zetongrolletjes met puree van tuinkruiden, primeurgroenten en witte wijnsaus  
Op vel gebakken zalm met gepofte trostomaatjes, tagliatelle verdi en jus van rivierkreeft met bieslook  
Suprême van parelhoen met paddenstoelensaus en verse dragon  
Sappig gebraden lamsbout met gegrilde zuiderse groenten  
Aardappelgratin en aardappelnootjes  
Gewokte seizoengroenten

-

### Dessertenbuffet met koffiebar

Paasgebak  
Hof te Rhodes ijsroomkarretje en flensjesbar met fruitsla, siroop, suikers en sausjes  
Chocoladeschuim, tiramisu, roomrijst en pastel de nata  
Javanais, miserables, profiterolles en petitfours

-

### Drankenbuffet

Huiswijnen- klassieke en alcoholvrije pils- frisdranken- frisse waters op tafel  
Koffie- thee- chocolademelk- fruitsapjes

**€ 92 all-in per volwassene**  
**€ 40 all-in per kind (3-12 jaar)**