

## **BROODJESBUFFET - BRUNCH**

### **Broodjesbuffet : € 26,50 per persoon**

Assortiment fijne vleeswaren  
Zachte en harde kazen  
Individuele confituurtjes en choco  
Bereide slaatjes zoals tonijnsalade, kipkerrie salade, vleessalade,  
aangevuld met salades volgens marktaanbod  
Tomatenslaatje, komkommerschijfjes, gemengde sla met groene kruiden

Diverse sausjes en vinaigrettes  
Assortiment ovenverse broodjes

### ***Buffetvorm of op tafel – op voorhand door te geven***

Koffie, thee en fruitsap worden à volonté geschonken

Na 3 uur wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

*Individuele afrekening is niet mogelijk.*

### **Supplementen broodjesbuffet**

#### **Aperitief / wijnen**

Schuimwijn : € 27,00 per geopende fles

Cava : € 31,00 per geopende fles

Champagne brut : € 57,00 per geopende fles

Witte en rode huiswijn : € 21,00 per geopende fles

#### **Extra's**

Dagsoep aan tafel geserveerd : € 5,00 per persoon

Soepbuffet : € 6,00 per persoon

*Buffet bestaande uit 2 soepen met garnituur aangepast aan het seizoen*

Taarten / vlaaien : € 5,00 per persoon

**Brunch : € 58,00 per persoon**

**Aperitief**

Gedurende een uur schenken onze kelners schuimwijn en fruitsap  
Daarbij serveren zij enkele koude en warme hapjes

**Brunchbuffet**

Allerhande cereals, melk, yoghurt en verse fruitsalade  
Croissants en koffiekoeken  
Assortiment fijne vleeswaren  
Variatie van kazen  
Bereide salades  
Ovenverse broodjes en sandwiches

Mozzarella met basilicum en tomaat  
Vitello tonato

Huisgerookte Schotse zalm met fijne ui, peterselie en citroen  
Flinterdun gesneden ossehaas met basilicum parmegiano

“Caesar salad Royal”

(Romeinse salade, krokante kip, Parmezaan, rozijntjes en croutons)

“Taboulé”

Harde tarwegries, tomatenblokjes, ui, groene paprika , en rozijnen gemengd  
“Griekse salade met olijfolie”

Komkommers, verse tomaten, paprika, feta, zwarte olijven en uien ,vinaigrette  
van olijfolie en kruiden

Pastasalade

Salade van garnaltjes met groene kruiden

Warme bereiding “eitjes op z’n best”

Krokant gebakken bacon

Knapperige worstjes

Gevulde eitjes op onze wijze

Warme tomaatjes met Provençaalse kruiden en lookboter

Gebakken aardappeltjes met grof zout

Warme vis- en vleesbereiding

**Sweets**

Assortiment individuele minigebakjes zoals javanais, misérable, , föret noire,  
chocolademousse, crème brûlée, pannacotta, mascarpone met appeltjes en  
crumble van speculoos

**Dranken**

Witte en rode huiswijn, bieren van’t vat (pils, witbier en Palm), frisdranken,  
mineraal – en bruisend water. Koffie en thee met zoete versnaperingen.

Na 4 uur wordt het extra verbruik verrekend aan bartarieven en rekenen wij een onkostenforfait van € 38,00 per kelner per aangevangen uur.

*Sterke en alcoholische dranken en zware bieren zijn niet inbegrepen  
Individuele afrekening is niet mogelijk*