

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

Koffiekoek : € 3,00 per stuk

Fruitvlaai : € 3,00 per persoon

Individuele tartelette : € 3,50 per stuk

3 salades (Griekse salade, salade Caprese, Caesar salade) : € 9,00 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

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 De Koninck), 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*

Allergenen / allergieën

In sommige van onze gerechten zijn er allergenen aanwezig . Omdat wij met dagverse bereidingen werken is het onmogelijk om deze op onze kaart te vermelden. Mensen met allergieën kunnen altijd bij ons terecht voor meer info. Dan doen wij de nodige aanpassingen.