



PAASBRUNCH-BUFFET

PAAS

BRUNCH-BUFFET

Salades

Huisgemaakte tonijnsalade met appel, tomaat & prei.

Huisgemaakte gemengde groene salade (V) salade met kipdij, mango & geitenkaas.

Brood

Broodproeverij met tapenade, aioli, kruidenboter & gezouten roomboter.

Luxebroodjes, croissants, & paasstol.

Soep

Romige soep van lente-ui (V).

Schotels

Warm gerookte zalm zijde met dille, zure room & verse bieslook roomkaas.

Huis gemarineerde gepelde gamba, s met groene kruiden & knoflook.

Spinata romana, seranoham, & huis gemarineerde olijven.

Carpaccio van runderlende met tuinbonen, pecorino & truffelmayonaise.

Vitello tonnato, kapperappeltjes, radijs & tonijnmayonaise.

Warme gerechten

Pulled chicken, met barbecuesaus.

Roerei naturel met diverse toppings zoals gebakken champignon, spek, paprika & ui.

Gekookte eieren.

Warme beenham met honing-mosterdsaus.

Mini gehaktballetjes in satésaus.

Hartige taart met paprika, ui, champignons & gruyère kaas.

Team Grachthof wenst u

"FIJNE
PASEN"

Nagerechten

Diverse kazen uit de regio.

Diverse Bavarois, ijstaarten & mousse.

Diverse

Cornflakes & muesli.

Koffie, thee, melk, sap.

Twee soorten verse yoghurt.

Zoet beleg.

Kinderpaasbuffet

Vruchtencocktail & appelmoes.

Frikadellen, kipnuggets & bitterballen.

Krulfrites, Franse frites.

Chocoladefontein met diverse snoeperijen.