



Boutique Hotel-Restaurant De Zwarte Boer

Paasbrunch 2019

Diverse Broodsoorten

Sandwiches met filet Americain en fijn gesnipperde Uitjes
Boerenbrood belegd met Carpaccio, Pesto en Oude Kaas
Meergranen Brood met huisgerookte Zalm, Bieslookcrème en rode Uitjes
Sandwiches van Krentenbrood met Brie, Ijsbergsla, Appelstroop en Walnoten
Baguette belegd met oude Kaas, Boerenham, Ei en Tomatenaioli

Diverse Salades uit eigen keuken:

Huisgemaakte Tonijnsalade met gerookte Vissoorten
Salade van huisgerookte Kip, Kerrie, Selderij en Ananas
Huisgemaakte Rundvleessalade

Warme Gerechten:

Soep van de Chef
Broodje warme Beenham met Mosterdsaus
Runderkroketten op witte bolletjes
Vispalet van diverse vissoorten met saus van Witte Wijn
Huisgemaakte Boerenomelet

Patisserie en Dessert:

Vers gesneden Fruit
Mangobavarois
Slagroomsoesjes met pure Chocolade
Chocolade Brownies
Bread and butter pudding
Huisgemaakt Appelgebak
& meer patisserie uit eigen keuken

**Dit paasarrangement wordt op beiden paasdagen gepresenteerd van 12.00uur tot 15.30uur.
De kosten bedragen € 32,50 per persoon**

Dranken worden berekend op basis van nacalculatie.