



# Tweede Kerstdag menu

## **BROOD**

Ambachtelijke broodsoorten | tapenades | pesto's en spreads

## **SEAFOOD**

Kreeft | oesters | haring | rivierkreeftenstaartjes | tonijnsalade |  
steur garnalen | Noorse garnalen | gerookte zalm | gerookte heilbot |  
graved lachs | gekookte mosselen | sushi | sashimi | mini rolmops |  
kokkels | vongole | krabsalade | Noordzee salade | mosselen |  
inktvisringen | kibbeling

## **KOUD BUFFET**

Gazpacho | carpaccio | vitello tonato | luxe vleeswaren | anti pasti  
| caprese salade | pastasalade | aardappelsalade |  
couscous kip salade | rauwkost

## **SOEP**

Runderbouillon met omelet en kruiden | home made tomatensoep

## **WARM BUFFET**

Lamsbout | entrecôte | hertenfilet | Italiaanse zalm | gamba's | roerbak  
groenten | wildstoofschotel | pikant gekruide kip | aardappelmousseline  
| tortellini in tomatensaus | rode kool | groente quiche

## **KAAS BUFFET**

Diverse wereld kazen | druiven | rozijnenbrood | stroop/kweepeer  
gelei | walnoten | vijgen | walnotenbrood

## **DESSERT**

Vers fruit | chocoladesoesjes | Italiaans schepijs | taarten | charlotte  
Russe | brownie | vruchten coulis | warme kersen | flensjes