

“30 Jaar” kerstbuffet 25 & 26 december 2018

Al ruim 30 jaar serveren we met veel plezier, passie en trots een grandioos kerstbuffet. Onze favoriete gerechten hebben wij geselecteerd en uitgebreid met ijs van eigen boerderij en huisgerookte producten.

Voorgerechten

- * Huisgerookte eendenborst
- * Huisgerookte rib-eye van eigen boerderij
- * Nagelhout van eigen boerderij
- * Rosbief van eigen boerderij
- * Spekbokking
- * Makreel
- * Huzarensalade van aardappelen uit Spijk
- * Aardappelsalade van aardappelen uit Spijk
- * Salade niçoise
- Loempia's
- * Quinoa geitenkaassalade uit Oudebildtzijl
- EBA stokbroden (Energy Bread Addition)
- * Kruidenboter, pesto en tapenade

Soepen

- * Ambachtelijke tomatensoep met rundvlees van eigen boerderij
- Groninger mosterdsoep van Marne mosterd en spek
- * Heldere champignonsoep

Hoofdgerechten

- Aduarder runderstoofpot van eigen boerderij
- Lamsburgers van Texelaarse van eigen boerderij
- Runderburgers van eigen boerderij met stroganoffsaus
- Varkenshaas saté
- * Pittige drumsticks
- * Kabeljauwfilet met mosterdsaus (Lauwersoog)
- * Gevulde paprika met blue de Wolvega en oude kaas
- * Groentequiche van de chef

- * Is glutenvrij
- Bevat gluten

Aankomst tussen 13:00-15:00 uur

- 32.00 per volwassene
- 13.00 per kind (van 4 t/m 12)

Live cooking

- * Rundersteaks van onze Belgische blauwe
- * Lamssteaks van onze Texelaarse
- * Chinese garnalen
- * Knoflook, barbecue en whiskeysaus

Garnituren

- * Nasi
- * Friet van Nicola aardappelen uit Spijk
- * Gebakken Nicola aardappelen uit Spijk
- * Rode kool met appeltjes uit Niezijl
- * Pommes duchesse
- * Tuinbonen

Bandietenbuffet

- Runderburgers van eigen boerderij
- Pizzapunten
- Frikandelletjes
- Chicken crunch
- * Appelmoes
- * Friet

Dessert

- * Waterijs
- Uitgebreide (regio) kaasplank:
- * Bleu de Wolvega, Italiaanse kruidenkaas, Old Amsterdam, rookkaas, Geitenkaas uit Oudebildtzijl, Honing uit Aduard en vijgenchutney
- * 4 soorten huisgemaakt ijs van eigen boerderij
- * Gieser wildeman uit Kommerzijl
- * Vers fruit
- * Geslagen room van eigen boerderij
- Groninger poffert
- Sinaasappel notecake van de chef
- * Crème de karamel
- Griekse yoghurt met noten, honing en Bastogne Disney ijsbekers
- * Koffie en thee
- Kerstlekkernijen

Aankomst tussen 15:00-19:00 uur

- 38.00 per volwassene
- 15.00 per kind (van 4 t/m 12 jaar)