

PAAS BUFFET 2018



Carpaccio van gerookte entrecote (eigen boerderij) met parmezaanse kaas en pijnboompitten.
Salade van geitenkaas (van de Molkerij) met pesto, noten en honing (vegetarisch)
Salade van gerookte zalm met groene asperges en dillemayonaise
Salade van nagelhout met kwartel-eitjes

Groene aspergesoep (vegetarisch)
Groninger mostersoep met spekjes

Van de grill:

Lamssteak van eigen boerderij
Biefstuk van eigen boerderij
Gamba's
Chili-botersaus , peperroomsaus , honing-thijmsaus

Hoofdgerechten:

Aduarder stoofpot van eigen boerderij volgens geheim recept van de chef
Huisgemaarineerde Sate v/d haas
Noordzee kabeljauw uit de oven met Botersaus

Frietjes van aardappelen uit Spijk
Pommes duchesses uit spijk
Gebakken aardappelen
Vegetarische nasi
Verse groenten uit de streek
Rauwkost

Vers fruit van het seizoen
Vier soorten roomijs
Geslagen room
Huisgemaakte creme caramel
Gieser wildeman stoofperen (uit Kommerzijl)
Diverse zoete creaties van de chef
Pure chocolade mousse met noten crumble

Buffet vanaf 17.00 uur
Volwassenen €26.00
Kinderen vanaf 4 jaar €12.00

