

Start om 12u tot en met de koffie

LUXEBUFFET



LUXEBUFFET

KERSTDAG LUXEBUFFET

APERITIEF, HAPJES & DRANKEN

Verwelkoming met feestelijke Brut "Baron de Noble Cœur", sprankelende kir "Les Grands Seigneurs" of appelsiensap en fijne, huisbereide amuses.

Alle geselecteerde witte en rode wijnen, waters, bieren en frisdranken inbegrepen.
Alcoholvrije bubbels, witte en rode wijnen verkrijgbaar op eenvoudig verzoek.

AMUSES VAN DE CHEF

ONGELOFELIJK LUXUEUS VOORGERECHTENBUFFET BESTAANDE UIT :

Zee-delicatessen en crustacés

oesters | gamba's | langoustines | venusschelpen | kreukels | gepelde party gamba's | ongepelde grijze garnalen vulken | gerookte zalm met zeeparels | gepocheerde Noorse zalm | tonijnsalade | mousse van fore gemarineerde zoete haring in rode sherry | mosselen in tartaarsaus | gemarineerde Spaanse mosselen warme mosselen in lookboter | gerookte visklassiekers: paling, sprout, makreel en haring

Exquise klassiekers en fijne charcuterie

carpaccio van Belgisch Wit-Blauw met pesto en parmezaankrullen | ambachtelijk bereid hoofdvlees | pastei van de chef gedroogde en gerookte Vlaamse worstjes | glaasjes parfait van foie gras | varkensrilette met krokante toast verrines met Meesterlycke hammousse | rosbief met balsamico en gedroogde tomaatjes | opgevulde eitjes geitenkaas met honing | mozzarellabolletjes met pesto

Live cooking

gebakken scampi met caesarsalad | ter plaatse versneden huisbereide Noorse gravlaks zalm sashimi van verse, Noorse zalm met sojasaus en wasabi | krokante kroketjes, smaak volgens seizoen live versneden op authentieke Berkel-snijmachine: flinterdunne Vlaamse gedroogde ham, gekookte 'Meesterlycke' ham en fijne salami "pur porc" | mini witte pensjes met oude mosterd | gebakken Breydelspek

Soepen

bisque van kreeft | velouté van verse groenten | fijne kruiden | half opgeklopte room gemalen kaas | croutons | ovenverse broodjes

Passende garnituren en groenten

meloen | chutney van mango | confituur van ajuin | rode ui | augurken | courgettesalsa | graantjesmosterd acht groentesalades | fingertoast | aardappelsalade | koude pasta | Oosterse taboulé toren met fingerfood groenten | koude sauzen en vinaigrettes

HOOFDGERECHT GESERVEERD AAN TAFEL

Keuze uit onderstaande mogelijkheden.

- **Lamsheupje:** Knolselderzalf - witloof - zachte mosterdroomsaus - gratinaardappel
- **Stoofpotje van wild:** Gekarameliseerd witloof - gebakken appeltje - peertje in rode wijn - gepersilleerde krieltjes
- **Dorade royale:** Fondue van prei - champagnesaus met fijne tuinkruiden - kokkeltjes - geplette aardappel

RIJKELIJK DESSERTENBUFFET BESTAANDE UIT

Live cooking desserts

ter plaatse gebakken pannenkoekjes en warme wafeltjes | à la minute gebrande crème brûlée
vers geklopte sabayon van witte wijn en sabayon van Kriekbier | mini Irish Coffee en mini Baileys Coffee

Huisbereide gebakjes

huisgemaakte tartelettes met seizoensfruit | mini boules de Berlin, brésiliennetaartje | chocoladebrownie
klassiek "zwaantje" | rijsttaart en flantaart volgens grootmoeders recept

Zalig zoete dessertweelde

3 soorten roomijs | sorbet | ijsparfait van framboos | ijsparfait met Grand Marnier | bavarois van speculoos | tiramisu
panna cotta met bosvruchten | Baileysmousse | chocolademousse | glaasjes met vers gesneden seizoensfruit
café glacé | marshmallows | vergeten snoep uit grootmoeders bokalen

Passende garnituren

warme chocoladesaus | karamelsaus | frambozencoulis | brésiliennootjes | bloedsuiker | blonde en bruine suiker
witte en fondant chocoladeschilfers | chocolade crispies | suikerbolletjes | méringue | slagroom

Kaasassortiment

kaasplank, altijd vier soorten kaas geselecteerd door onze chef, bijvoorbeeld :
Brugse Blomme, Brie, Rochebaron, Comté
Nootjes, rozijnen, druiven, Luikse stroop en vers gebakken broodjes

KOFFIE / VERSE THEE NAAR HARTELUST

PRIJZEN LUXE BUFFET

	MET DANS
Luxe buffet start om 12u Aperitief, kwaliteitswijnen, waters, bieren, alcoholvrije- en frisdranken inbegrepen en met de koffie	68 euro p.p.
Kinderen tot en met 2 jaar	gratis
Kinderen van 3 tot en met 6 jaar	20 euro p.p.
Kinderen van 7 tot en met 12 jaar	30 euro p.p.

**Reservaties pas definitief na overschrijving rek. BE73 7360 1510 2560
Maar eerst bellen aub 0477 35 22 45, dan pas overschrijven !**

*Graag uw betaling tegen 1 november. Reservaties na 1 november, betaling binnen de 8 dagen.
Vermeld bij overschrijving: uw naam, naam restaurant, datum, formule, aantal en telefoonnr.*

**We serveren bij dit buffet supplementair nog extra gerechtjes.
Altijd een tikkeltje anders, gevarieerd en nieuw.**

ONTDEK TAL VAN ANDERE FORMULES ONLINE VIA WWW.KASTEELDAERTRYCKE.BE