

Voorgerechten/lunchgerechten

Soepspecialiteiten

Zuppa di Pomodori	€ 3,50
Toscaanse tomatensoep, smaakt naar de zomer in het Zuiden	
Consommé au cerfeuil	€ 3,50
Heldere kervelbouillon, licht verteerbaar een uitgelezen voorgerecht	
Oxtail clair	€ 4,15
Krachtige ossenstaartsoep met een scheutje Madeira, de ontdekking van de fijne keuken	
Soto ayam	€ 3,90
Met verse kruiden getrokken en rijk gevulde kippenbouillon, een originele manier om uw Buffet Indonesia te beginnen	
Potage de poisson d'or	€ 4,75
Een gouden greep, licht gebonden vissoep op smaak gebracht met echte saffraan	

Koude voorgerechten

Cocktail Mona Lisa	€ 4,30
Glimlachend serveren wij deze kipcocktail met meloenbolletjes en selderie.	
Reje med dill sås	€ 6,75
Feestelijke cocktail van Noorse garnalen met een dille roomsaus.	
Jambon d'Ardennes au melon	€ 6,75
Ardennerham met meloen.	
Assiette de poisson	€ 10,50
Zeevis zonder poespas, een assortiment van luxe vissoorten, een echte traktatie voorafgaand aan uw warm buffet.	

Brood

Stokbrood met kruidenboter	€ 1,00
Pain Marguérite (bloembrood)	€ 1,00
Olijventapenade	€ 0,45

Lunchbuffet

€ 22,50

Op zoek naar de herkomst van de 'haute cuisine' belanden we in Frankrijk. De Fransen beschouwen eten als een levenskunst, het 'savoir vivre'. Zo ook dit geraffineerde buffet voor fijnproevers.

Fête d'oeufs
Feestelijke schotel van gevulde eieren
Maquereau fumé au poivre
Drie soorten gerookte makreel; peper, fiësta en uien
Trinité de viandes
Dun gesneden rosbief, fricandeau en boerenham
Tomates surprises
Gevulde tomaten met garnalensalade, verrassend
Salade de saumon
Smakelijke zalmzalade mooi opgemaakt
Salade divers
Frisse rauwkostsalade begeleid door dressings
Terrine aux choix de saison
Ambachtelijke paté gevuld met seizoengarnituur
Salade à la Hussarde
Salade van aardappelblokjes, reepjes ham en uitjes
Morue frites
Gebakken kibbeling met ravigotesaus
Bouchée de volaille
Kippasteitje, kakelvers
Enfin
Broodjes, toast, boter en begeleidende sauzen

Prijzen zijn excl. 6 % BTW