

Lente Buffet – verfijnd genieten

€ 45,00 per persoon

Een frisse selectie van zee- en landgerechten, met respect voor het seizoen en mooie producten in hun puurste vorm

Zacht gegaarde zalmfilet

Met groene en witte asperges en knapperige lentegroenten, afgewerkt met een frisse citrusemulsie en dille-olie

Coquille in de schelp

Kort gebrand en subtiel gelakt met Aziatische toetsen, geserveerd met een zachte crème van yuzu en krokante sesam

Salade van zeetong

Fijn geplukte zeetong met haringkaviaar, tomaat, rode ui en wilde kervel in een lichte vinaigrette

Tonijn

Mooie combinatie, fijne groene boontjes, crème van hoeve-ei, frisse tuinkruiden en jonge kiemscheuten

Gemarineerde scampi's

Met een tartaar van semi-gedroogde tomaten, frisse broccoli en een vleugje basilicumolie

Fijn gesneden Spaanse ham

Met rode biet en zoete Franse meloen voor een harmonie van zout en frisheid

Wok van kippenhaas

Met trofie pasta en een milde curry, licht en aromatisch

Gerookte parelhoenfilet

Flinterdun gesneden, met knolseldercrème en een tapenade van noten

Caprese met burrata

Een kleurrijke selectie tomaten met romige burrata, basilicum en een zachte olijfdressing

Terrine van lentegroenten

Met crème van Brasvarken, zoete ui en doperwtjes, afgewerkt met verse dragon

Salade van Charlotte aardappeltjes

Licht gemarineerd met graanmosterd, sjalot en fijne kruiden

Een buffet dat elegantie en gezelligheid samenbrengt – ideaal voor een feestelijk lentemoment met familie, vrienden of collega's