



BUFFET NOVUM

29,50 v.a. 20 personen

Pomodori soep

Soep van verse tomaten en kruiden met een vleugje mascarpone

Salade van gerookte zalm

Met diverse schaaldieren en zeevruchten

Carpaccio van ossenhaas

Dun gesneden ossenhaas op smaak gebracht met rucola, pijnboompitten, balsamico en krullen Parmezaan

Lamsrollade

Salade van rosé gebakken lamsrollade met zongedroogde tomaat, bosui en een pesto van walnoot en dragon

Boeren beenham

Met een grove mosterdsaus

Ossenhaaspuntjes

Gemarineerde ossenhaas op de houtskoolgrill met Franse frietjes en kruidenboter

Lamsracks

Mooi mals vlees met een randje vet voor een volle smaak, geserveerd met hele kriel, bosui en een frisse yoghurt-dragonsaus

Risotto van bospaddestoelen

Een romige risotto met Parmezaanse kaas en eerste persing olijfolie

Gebakken rode mul

Mediterrane vis met mooie stevige filets op een Portugese visstoof met rijst, chorizo en saffraan

Gemarineerd rood fruit

Onder sabayon gratineerd roodfruit met Ricardsorbetijs

Canneloni van pannacotta

Gevuld met chocolademousse, geserveerd met espressosorbetijs

Tarte tatin van ananas

Zomerse variant op de klassieker, met karamelsaus

