



## Art & Dining

<b>Lunchbuffet</b>	<b>25,00</b>	<b>per persoon</b>
<b>Kinderen tot en met 12 jaar</b>	<b>15,00</b>	<b>per kind</b>

Ontvangst tussen 12:00 – 12:30 uur | Buffet open om 12:30 uur

Diverse sandwiches | huisgemaakte quiche | luxe mini-broodjes | brood | boter | tapenade

Runderpastrami met rucolasalade | salade gerookte en gemarineerde zalm | gratin van geitenkaas & rode biet | fricandeau met gekonfijte aardappel | kalfstartaar met truffelschuim | garnalencocktail

Gebraden ribstuk met paddestoeltjes | risotto met kabeljauw en scampi | wildstoof met gepofte ui | gegratineerde aardappel | stoofpeertjes

Vers fruitsalade | brownie met chocolade mousse | mangotaartjes met meringue | crème caramel | vanille roomijs

<b>Kerstdiner</b>	<b>29,50</b>	<b>per persoon</b>
<b>Kindermenu</b>	<b>22,50</b>	<b>per kind</b>
<b>Bijpassend wijnarrangement</b>	<b>15,00</b>	<b>per persoon</b>

Ontvangst met een amuse 18:00 – 18:30 uur | Aanvang diner 18:30 uur

Zalm op drie manieren bereidt | saffraan | winterpostelein | haringkaviaar

\*\*\*

Entrecote | geroosterde wintergroenten | peterselie | wortel | rodewijn-botersaus  
of

Tongschar en scampi's | geroosterde wintergroenten | peterselie | wortel | schuim van garnalen

\*\*\*

Gepocheerde Conference peer met vanilleijs | sabayon | chocolade

## Data

Zondag	25 december
Maandag	26 december

