

BRUNCH

Heerlijk uitgebreid lunchen

Een brunch is uitgebreid lunchen. De koude en warme gerechten worden tegelijk op het buffet gepresenteerd en aansluitend wordt het dessert buffet geplaatst. De brunch is uit te breiden met een Frans-Nederlandse kaasplank met diverse soorten bourgondisch brood en/of een heerlijke Kalfsbouillon met venkel. Het brunch buffet verzorgen wij voor gezelschappen vanaf 30 personen.

Brunchbuffet 'de Akker'

Koude gerechten

- Briochebroodje met carpaccio en truffelsaus
- Caesar salade met gegrilde kip en Grana Padano kaas
- Beenhammetje met asperges en mosterdsaus
- Gemarineerde meloen met Serranoham
- Gemarineerde Zweedse zalm
- Griekse salade met feta, komkommer en tomaat V
- Stokbrood en kruidenboter

Warme gerechten

- Romige quiche Lorraine
- Bruschetta met gegrilde groenten en gorgonzola V
- Omelet met salsa van gegrilde paprika V
- Toast met gebakken champignons
- Lasagne met gerookte zalm en saffraan
- Cannelloni met kalfsvlees met cheddar kaas
- Varkenshaas biefstukjes met pesto en tomaat
- Gehaktstrudel met cranberrysaus

Dessert

- Diverse ijssoorten
- Amerikaanse pannenkoekjes
- Vers fruit salade
- Warme kersen en pure chocolade saus

Prijs € 33,00 per persoon
(Minimaal 30 personen)
Tijdsindicatie 2,5 uur
Exclusief consumpties

Extra te bestellen:

Frans-Nederlandse kaasplank met diverse soorten bourgondisch brood

Prijs € 3,35 per persoon

Kalfsbouillon met venkel

Prijs € 4,75 per persoon

SERRANOHAM

Serranoham is een rauwe ham, oorspronkelijk afkomstig uit de Spaanse bergen. Tegenwoordig wordt hij gemaakt van een speciaal gefokt Spaans varkensras. Oorspronkelijk is de serranoham afkomstig uit de bergachtige regio Andalusië.

Daar werd de gezouten ham gedroogd in de berglucht. (Vandaar de term serrano: serrano,-a is Spaans voor berg-, gebergte-). Nadat de verse ham in een pekelbad met kruiden heeft gelegen, rijpt hij zo'n negen maanden in een ruimte waar de temperatuur langzaam toeneemt tot 30 graden. Tegelijkertijd neemt de vochtigheid af, waardoor de hammen uitdrogen. De ham is rijk aan ijzers en eiwitten en vetarm.

Kinderbrunch

Kinderen kunnen hun eigen brunch samenstellen via de kinderkaart van Roos eten & drinken. Deze gerechten worden op basis van nacalculatie berekend.

Mee eten van het brunchbuffet kan tegen 50% korting (kinderen t/m 12 jaar).

BRUSCHETTA

Bruschetta is een gerecht dat zijn oorsprong vindt in Midden-Italië. Het bestaat uit gegrild brood (kan zowel wit als meergranenbrood zijn), ingesmeerd met knoflook en besprenkeld met extra-virgine olijfolie, zout en peper.

Er kan gevarieerd worden met rode peper, tomaat, worst, groenten en/of kaas (mozzarella). In sommige gevallen wordt de olijfolie vooraf vermengd met Italiaanse kruiden zoals basilicum en oregano.

CANNELLONI

Cannelloni (of manicotti) zijn een soort pasta, die bestaat uit grote dikke staafjes pasta gemaakt uit durumtarwe. De soort stamt uit Italië, maar wordt ook in Spanje gegeten en tegenwoordig over de hele wereld. Cannelloni worden vaak met bolognaisesaus geserveerd. Ze kunnen gevuld worden met vlees, vis, groenten enzovoort.

