



## Borrel bij de Openhaard

Garnalencocktail



Tartaar van ossenhaas vergezeld van kwartelei met Parmaham



Aardpeersoep met popcorn van buikspek



Hertenrug met knol, savoieekool en rode port



Butterscotch met yoghurt, pruimen met Calvados en crumble van witte chocolade

€ 21,50



**Voorgerecht**  
 Diverse broodsoorten en boters  
 Bouillon van paddenstoelen  
 Gerookte zalm met citroen dille crème  
 Carpaccio van Ossehaas met truffelcrème  
 Diverse soorten vleeswaren  
 Gerookte vissoorten  
 Groene salade  
 Waldorfsalade  
 Gemengde salade



**Hoofdgerecht**  
 Varkenshaas met rode portsaus  
 Zalmsfilet met Champagne botersaus  
 Pommes Duchesse & Penne Pasta  
 Gepofte wintergroenten



**Dessertbuffet**

€ 32,50

## Feestelijk Buffet



\*Vanaf 15 personen. Buffetten kunnen ook geheel naar uw wens worden ingevuld.

## 4 Gangen Diner



Amuse met een glaasje Prosecco



Zalmtartaar met scampi en citroen dille crème



Aardpeersoep met popcorn van buikspek



Hertenrug op een bedje van zuurkool met crème van pastinaak en gepofte rode biet met saus van Gluhwein



Butterscotch van yoghurt, pruim met Calvados en crumble van witte chocolade

€ 36,50

