

## **Buffet 'Amstelborgh/Borchland'**

### **Soep**

Paddestoelenbouillon met truffelroom

### **Koude gerechten**

Carpaccio van Schotse ossehaas met oude kaas

Spaanse seranno ham met mango

Gerookte runder-ribeye met groene asperges

Varkenslende met selderij en ananas

Gerookte Ierse zalm met een mosterdvinaigrette

Aalfilet met aardappelsalade en garnalen

Heilbot met tonijnsalade en pepermakreel

Hollandse haring met uitjes en zuur

Tomaatsalade met mozzarella en kruidendressing

### **Warme gerechten**

Ossehaaspuntjes op Oosterse wijze

Basmatirijst met doperwten en wortel

Kalkoenbiefstuk met een basilicumroomsaus

Vlinderpasta met een saus van rivierkreeftjes

Vietnamese tong/zalmrolletjes met kappertjesaus

Lamsbout met een saus van honing en tijm

Gekruide aardappelblokjes met peterselie

### **Bijgerechten**

Diverse broodsoorten met boter en kruidenboter

Diverse koude sauzen

### **Dessertbuffet**

Flensjes in Grand Marniersaus

Omelette Siberienne

Belgische chocolademousse met vanillesaus

Spiegel met diverse bavaroisetaartjes

Vers fruitsalade

- Amstelborgh/Borchland, per couvert € 44,50