



HERBERG de BONGERD

BRASSERIE · HOTEL · RESTAURANT

Paas brunch 2019

Zondag 21 april en maandag 22 april

- *Dubbel getrokken heldere bouillon met stukjes groenten*
- *Asperge soep met reepjes ambachtelijke ham*

- *Kippenragout in dragonsaus,*
- *Varkenspoulet met champignons*
- *Aardappel gratin en gekruide rijst*
- *Kip gehaktballetjes in tomatensaus*

- *Aardappel salade van grootmoeders recept*
- *Asperge salade, tonijnsalade*
- *Groene blad salade met een frisse dressing*

- *Gerookte zalm, Forel.*

- *Roerei / gebakken spek / Gekookte eitjes*
- *Gebakken eitjes vanuit de pop-up keuken*

- *Diverse vleeswaren, o.a. gekookte ham , Rosbief, rauwe ham,*
- *Diverse kaassoorten Jong , belegen en oud*
- *Zoetwaren o.a. pasta, hagelslag ,jam*
-
- *DIVERSE SOORTEN BROOD*
o.a. Paasbrood ,licht - donker brood, suiker - krenten brood ,diversen zachte en harde broodjes
- *Koffie/ Thee/melk / ju'orange/ chocomel*

Dessert buffet:

- *Fruitsalade*
- *Diverse mousses*
- *Diverse bavaroises*
- *Chocolade Fontein met o.a. spekjes, banaan, lange vingers ect.*
- *Slagroomsoesjes , drakenijs, smurfenijs, vanille ijs*

Volwassenen € 24,50 p.p.

Kinderen tot 4 jaar gratis . voor de kinderen kleur en knutsel tafel.

Kinderen 4 t/m 12 jaar € 1,- per levensjaar

Reserveren

077- 4762170 of via www.herbergdebongerd.nl