



SUNDAY ROAST BUFFET

LANDGOED
ALTENBROEK

APERITIEF

Huisaperitief van cava en vlierbloesemsiroop, geserveerd met een wisselende amuse

SOEP

Soep van het seizoen

KOUDE SELECTIE

Ardennen paté met geconfijte uitjes en framboos

Serranoham

Spinata Romana

Oude kaas

Brie

Groene salade met tomaat, komkommer, rode ui en huisdressing

Coleslaw

Komkommer-yoghurtsalade

Diverse soorten brood met boter en kruidenboter

BIJGERECHTEN

Rosevalaardappelen met olijfolie en rozemarijn

Groentemix van seizoensgroenten

WARME SELECTIE

De warme selectie bestaat uit een wisselend aanbod van twee vleesgerechten en één visgerecht, afhankelijk van het seizoensaanbod:

Diamanthaas met rodewijnsaus

Kalfslende met groenepepersaus

Rollade van lamsbout met honing-tijmsaus

Varkenslende met paddenstoelensaus

Rollade van Limburgse hoender met spek, pesto en rodewijnjus

Kabeljauwfilet met kreeftenjus

Zeebaarsfilet met beurre blanc

Roodbaarsfilet met wittewijnsaus

Zalmfilet met kreeftenjus

DESSERTS

Panna Cotta
Geserveerd met een mix van rood fruit

Chocolate Mousse
Rijk en zacht, met een crumble

Javanais
Van mokka en amandelbiscuit

