



PAASWEEKEND

PAASONTBIJT VANAF 2 PERSONEN

Assortiment zoetigheden, cho-copasta, honing en hagelslag, assortiment van 3 ontbijtkoekjes: 1 zachte sandwich, 1 krokante pistolet en 1 ovenkoekje, 1/2 meergranen stokbroodje, zachtgekookt eitje, gekookte ham, jonge kaas, salami, bacon en brie, koffiepads van Damen koffie, melk en suiker, speculoos, peperkoek, vers fruit, vers fruitsap, glaasje yoghurt met bessen, bordje gerookte zalm, cava, verse aardbeien (seizoensgebonden)

+ Op zondag: 'De zondagskrant'

€ 26,50 /pers.

[BESTELCODE 8238]

PAASBUFFET VANAF 2 PERSONEN

Gebakken kippeboutjes · Gebakken Paasvleesbrood · Gekookte ham met asperges · Pastrami van rund · Huisgedroogde ham met meloen

Kippenwit met asperges · Gevulde eitjes met krab · Gebakken scampi · Gepocheerde zalmfilet · Gerookte zalmfilet met uisnippers · Tomaat gevuld met grijze garnalen · Sint-Jacobsschelp gevuld met Paasvissalade

Met rauwe groentenschotel, aardappelsalade, sausje en rijst met groentjes

Paasdessert

€ 35,00 /pers.



OP PASEN ZIJN WIJ OPEN VAN 8u - 12u



WAT U MOET WETEN OVER...

LAMSVLEES

Lamsvlees heeft de reputatie een vette vleessoort te zijn, maar het past perfect in een **gezond voedingspatroon**.

Net zoals ander rood vlees is lam een prima bron van **vitamine B, zink en goed opneembaar ijzer**.

Lamsvlees is op zich al zo smaakvol dat het eigenlijk **niet veel - of geen - saus** nodig heeft.

Lam kan je sappig (rosé) garen in de oven, maar om het vlees eerst een korstje te geven, bak je het aan in de pan. Ga voor fifty/fifty: de helft boter, de helft olijfolie, het **ideale compromis tussen gezondheid en smaak**.



*Bij ons steeds verkrijgbaar!
Vraag gerust advies in onze slagerij*