

“Werelds” kerstbuffet 25 & 26 december 2017

In dit grandioos kerstbuffet vindt u de mooiste gerechten uit vele landen gecombineerd met het beste wat ons land biedt. Met vlees van eigen boerderij en groenten, fruit, aardappelen en kruiden van onze Groninger en Friese bodem.

Voorgerechten

- Smørrebrood, roggebrood met roomkaas en een half gekookt eitje (Denemarken)
- Salade van rivierkreeft met wasabimayonaise (Japan)
- Huisgemaakte rundvleessalade met rundvlees van eigen boerderij (Nederland)
- Carpaccio van gerookte ribeye van eigen boerderij (Friesland)
- Vegetarische Italiaanse 3 kleuren pastasalade
- Beenham uit de klem

Soepen

- Vegetarisch Zwitserse kaassoep
- Tomaten-groentesoep met rundvlees van eigen boerderij (Nederland)
- Groningse mosterdsoep
- Pesto en meergranenstokbrood (Frans)

Live cooking

- Biefstuk van eigen boerderij (Friesland)
- Lamssteak van eigen boerderij (Friesland)
- Black Tiger garnalen (India)
- Gember-tijmsaus
- Rode wijn-pepersaus
- Chili botersaus

Hoofdgerechten

- Marokkaanse kip in tomaten-abrikozensaus
- Kerala masala, Portugese rundvleescurry
- Saté van de haas geserveerd met nasi, atjar en kroepoek (China)
- Runderburger van eigen boerderij met ananasmembersaus (Friesland)

- Hele kabeljauw uit de oven (Nederland, Noordzee)
- Turkse lamsshoarma met Griekse tzatziki
- Vegetarische couscous met kastanje-champignons en gegrilde aubergine (Afrika)
- Vegetarische goulash van quorn (Hongarije)
- Rode kool met appeltjes uit Niehove en bosvruchten
- Groente mix van wortelen, bloemkool, tuinbonen en spruitjes met een kokos bechamelsaus
- Gebakken Agria aardappelen uit Spijk
- Verse friet van Agria's uit Spijk
- Pommes duchesse (Frankrijk)
- Rauwkostsalades

Desserts

- 4 soorten roomijs
- Vers fruit van het seizoen
- Belgische pure chocolademousse met American Cookies
- Griekse yoghurt met notencrumble en honing
- Engelse kerstcake met bigarreaux
- Warme Duitse rote grütze van kersen en bosvruchten
- Panna cotta van Guinness (Ierland)
- Bleu de Wolvega, belegen Goudse kaas en Friese geitenkaas geserveerd met vijgenchutney en mango-gember-dadelchutney, noten en druiven

Bandietenbuffet

- Runderburgers van eigen boerderij
- Pizzapuntjes
- Frikandelletjes
- Kipnuggets
- Appelmoes
- Friet
- Vul je eigen dierenbeker met ijs en discodip
- Raketten

Aankomst tussen 13:00-15:00 uur

- € 30.00 per volwassene
- € 11.00 per kind (van 4 t/m 12 jaar)

Aankomst tussen 15:00-19:00 uur

- € 36.00 per volwassene
- € 13.00 per kind (van 4 t/m 12 jaar)