



# Wildbrunch

Zondag 18 november 2018



*Vanaf 11.00 uur*

Aperitieven in wildddecor

Cava Masia de la Luz - Kastel Pompoenbier  
Kinderchampagne - Sinaasappelsap - Vers appelsap  
Proevertje van wilde eend

*Vanaf 12.00 uur*

Opening brunchbuffetten

## Kinderbuffet - vanaf 11.30 uur

Spaghetti bolognaise  
Visreepjes met pompoenpuree  
Mini hamburgers met frietjes  
Sla, tomaatjes, geraspte wortel, komkommer

## Scandinavische verwennerijen

Zalm 'belle vue'  
Zacht gerookte heilbot, forel en zalm  
Garnalencocktail  
Gevulde eitjes en tomaatjes

## Beenhouwerstafel

Rauwe en gekookte beenham  
Garnituur van meloen en chutney  
Duet van wildpasteien met uienkonfijt  
Hertengebraad - Rundscarpaccio  
  
Salade met scampi, spek en geitenkaas  
Salade met gerookte eendenborst en sinaas

## Saladebar

Rauwkost, dressings en huisbereide mayonaises  
Assortiment van broodjes met hoeveboter

## Soepbuffet

Fazantenvelouté met wilde zwammen  
Kastels pompoensoepje met Breydelham  
Heldere consommé van bosduif met kwartel

## Visbuffet

Schelvis met spinazie en witte wijnsaus  
Gemarineerde zalm met risotto  
en groene asperge

## Wildbuffet

Hertenkalf - Fazant - Wilde eend  
Ragout van everzwijn met boschampignons  
Savooikool, appeltjes met veenbessen  
Grand veneur, poivrade

## Vleesbuffet

Varkenshaasje - Ossenhaas  
Gekarameliseerd witloof, spruitjes,  
boontjes, erwten en wortelen  
Champignonroom, bearnaise  
Verse kroketjes en gratin

## Dessertenparade

Miniaturen van zoeternijen uit eigen patisserie  
Flensjes met de klassieke garnituren  
Schepijs met verse vruchtensalade,  
warme chocoladesaus en vruchtensaus  
Chocoladefontein met fruitspiezen  
en marshmallows

Gevarieerde kazentafel met garnituren

## Voor de kinderen

IJshorentjes met verschillende smaken schepijs  
Suikerspin

Meer info en reservatie:

Den Eyck – Houtum 39 – 2460 Kasterlee  
014/85 99 00 – [de@groepvaneyck.be](mailto:de@groepvaneyck.be)