

BRUNCH

Elke laatste zondag van de maand met uitzondering van juli en december, serveren wij een zeer uitgebreide, gastronomische kasteelbrunch. Deze brunch wordt voor u geserveerd in ons sfeervolle Koetshuis, welke uitsluitend wordt verlicht door de meer dan 180 brandende kaarsen. Van 11.00-13.00 uur kunt u genieten van de specialiteiten van onze Chef-kok. De brunch is inclusief koffie, thee, melk en verse vruchtensappen.

Omdat wij werken met seizoensgebonden producten, is de invulling ter indicatie.

Reserveren voor de brunch kunt u bij de receptie van het hotel.
Telefoonnummer: 0317-319104

Kopje soep / bouillon

Soep van de dag aan tafel geserveerd

Koude gerechten

Assortiment Bourgondische broodsoorten van het "Vlaamsch Broodhuys"
Een selectie van biologische vleeswaren
Keuze uit zoet beleg, onder andere jam uit de kasteeltuin
Boerenkaassoorten en zuivel van de Biologische zuivelboerderij "De Hoeve"
Ruime keus uit huisgemaakte samengestelde salades en een saladebar met losse garnituren en producten uit de moestuin van het kasteel (seizoensgebonden)
Gerookte forel, zalm en makreel met bijpassende garnituren

Warme gerechten

Crostini met boerenbrie en fondue van jonge prei en tijm
Crostini met geitenkaas en rode wijn pruim
Tomaat met seizoensafhankelijke vulling
Eiartaartje met verse room en truffel
Quiche met ragout van beenham en dragon
Mini hamburger van 100% weiderund van "Nice to Meat" met taleggio, pesto en tomaat

Zoete gerechten

Assortiment heerlijke huisgemaakte zoetigheden van het seizoen, geserveerd per tafel, denk aan bavaroise, hangop, vers fruit, chocolademousse, custard en andere zoete lekkernijen

Brunch à € 29,50 per persoon

Exclusieve reservering vanaf 25 personen Voor kinderen tot 12 jaar geldt een korting van 50% op de prijs.

U kunt de brunch extra feestelijk maken met een ontvangst met een glas Prosecco à € 6,25 per glas

