

Paasbrunch

Wij heten u van harte welkom op **zondag 9 en maandag 10 april** a.s. om samen met familie en vrienden, tussen **11:30 tot 14:00** te genieten van een uitgebreide Paasbrunch.

Restaurant de Oude Hoeve presenteert voor u een groot assortiment van diverse koude gerechten, broodsoorten, salades en warme gerechten.

Alles wordt uitsluitend met verse ingrediënten voor uw bereid!

Prijs per persoon: Vanaf 12 jaar € 31,50

Vanaf 6 jaar € 16,50

Van 2 tot 5 jaar €1,50 per levensjaar

Met live-Cooking !!

Reserveren is gewenst.

Graag per mail: info@hotelarcen.nl

Of telefonisch: 077-4731210

Het buffet is inclusief gratis **onbeperkt**

koffie, thee, vruchtensappen

en zuiveldranken

Ook voor vragen of suggesties

Broodsoorten & beleg

- * uitgebreid broodassortiment, met o.a. door de Oude Hoeve vers afgebakken oerbroden, Suikerbrood
- * 3 soorten beleg
- * 2 soorten kaas
- * Div. zoetwaren



Restaurant de Oude Hoeve



Eierengerechten:

- * gevulde eieren
- * huisgemaakte Quiche Lorraine
- * scrambled eggs

Koude gerechten & salades:

- * aardappelsalade
- * verse fruitsalade
- * huisgemaakte koude schotel
- * carpaccio truffelmayonaise rucola
- * diverse rauwkostsalades
- * pasta salade caprese
- * cocktailsaus
- * coburgerham met meloen

Soepen:

- * soep van de dag
- * tomatensoep zoals grootmoeder hem maakt.



Vis:

- * gerookte vissoorten
- * makreel, forel en zalm
- * zalmsalade

Restaurant de Oude Hoeve

Warme gerechten:

- * warme beenham met een honing mosterdsaus
- * gamba's met chilisaus
- * Italiaanse gehaktballetjes in tomatensaus
- * aardappel gratin
- * kruidenrijst
- * oosterse wokgroente
- * kip saté

Live Cooking

* biefstukreepjes met rode wijnsaus

Kinderbuffet:



- * frietjes
- * frikandellen
- * bitterballen
- * kipnuggets

Met mayo, curry/ketchup en appelmoes

Dessertbuffet:

- * ijstaart
- * Bavarois
- * warme pastel de nata
- * Bastogne mousse
- * Chocolade mousse
- * slagroomsoesjes
- * warme kersen
- * panna cotta
- * ijslolly

