

Paasbrunch 2019
zondag 21 april 2019
aanvang 11.30 uur

Paasbrood

Soep van witte asperges met zadencrackers, maggiplant en oude kaas

Geroosterd brioche met ossenworst en huisgemaakte piccalily
Wrap met turfgerookte 'Skinke', Friese nagelkaas en abrikozenmosterd
Kleine croissants met verse roomkaas, gerookte forel, tuinkers en
komkommer

Salade van paksoi en noedels met pittig gemarineerde kip, komkommer en
gember
Sallandse asperges met Hollandse garnaltjes, scharrelei en
dragonvinaigrette
Aan tafel gesneden gemarineerde zalm met blini's, mierikswortel en
haringkuit

Oeuf 'en cocotte' met boerenachterham en Hollandaise met citrus
Loempiaatje van grote garnalen met sesam en yoghurt
'Pissaladière' hartige taart van ui, ansjovis en zwarte olijven

Gemarineerde aardbeien met Champagnecrème en sorbet van aardbei en
vanille

De prijs voor deze brunch bedraagt € 40.00 per persoon, kinderen tot en
met 12 jaar € 20.00 per persoon.

Voor het maken van uw reservering neemt u contact op met de receptie
van het Landgoed Lauswolt: 0512-381245 of receptie@lauswolt.nl

Landgoed Lauswolt

Van Harinxmaweg 10

9244 CJ Beetsterzwaag

(0512) 38 12 45

info@lauswolt.nl

lauswolt.nl

KvK 01012688

BTW NL 001073722B01

IBAN NL33 RABO 0330 6316 24

BIC RABONL2U