



KERSTBUFFET DE KOPEREN HOOGTE

UITZICHT OP GRENZELOOS GENIETEN

De passie van onze chef-kok vindt u terug in de met zorg bereide warme en koude gerechten. Wij ontvangen u met een heerlijke amuse en stokbrood met sausjes.

Soepen

- Heldere kippensoep
- Romige tomatensoep

Koude buffetgerechten

- Pastasalade met gerookte zalm
- Oma's beenhamsalade met ham asperge rolletjes
- Aardappelsalade met pancetta coppata en ei
- Huzarensalade met gevulde eieren
- Tonijnsalade met Hollandse garnalen
- Salade & rauwkost buffet
- Tomatensalsa van pomadorie tomaat en kappertjes
- Komkommersalsa met bieslook en rode ui
- Amerikaanse koolsalade
- Paprika taugé salade
- Gemengde stoofperen salsa met rozijnen en stroop
- Gemengde kaas soorten salsa met mosterd en selderie
- Gemengde mesclunsalade
- Diverse dressings en sauzen

Al onze salades zijn van duurzame producten gemaakt en zonder kunstmatige kleurstoffen en smaakversterkers.



KERSTBUFFET DE KOPEREN HOOGTE

UITZICHT OP GRENZELOOS GENIETEN

Vis gerechten

- Vers schoongemaakte zoute haring
- Gerookte Noorse zalmfilet met kappertjes crème
- Gamba's salsa met calamaris en zongedroogde tomaatjes
- Gerookte forelfilet met groene kruiden
- Hollandse garnalen met appel en bosuitjes
- Tonijn carpaccio met gember crème en rucola

Alle visgerechten zijn van duurzame visserij en hebben het keurmerk MSC.

Vleesgerechten

- Prosciutto di parma met mangosalsa
- Varkens gebrad met honing en rozemarijn
- Kalkoen rollade met cranberry compote
- Coppa di Parma met vijgen en kiwi
- Huisgemaakte paté met compote van perzik en cranberry
- Spinata romana (Italiaanse salami) met olijven

Wij serveren steenoven gebakken oerbrood volgens receptuur van 1850 zonder broodverbeteraars.

Life Cooking

Ontdek de heerlijke vis, vlees en gevogelte gerechten die onze koks à la minute voor u bereiden.

Warme gerechten van de grill (à la minute bereid door onze koks)

- Ierse steak Merlan premium klasse
- Medaillon van hert
- Steak van gemarineerde kalfs entrecote
- Beenham met met bruine suiker en honing
- Picanha heerlijk mals staartstuk van het rund getrancheerd aan het buffet
- Tonijn steak
- Kalkoen filet
- Runder hamburger



KERSTBUFFET DE KOPEREN HOOGTE

UITZICHT OP GRENZELOOS GENIETEN

Uit de wok

- Spruiten uit de wok met ui en spekjes
- Hazenpeper met ui en wortels en bospaddenstoelen
- Gemarineerde krieltjes met bosuitjes

Vlees gerechten zijn samengesteld door onze chef kok in samenwerking met de vak slager met het keurmerk van beter leven en wakker dier. Het rund vlees is van graan gevoerde runderen, erg smaakvol vlees.

Gerechten worden geserveerd met diverse warme sausen.

Tijdens het diner serveren wij uit eigen keuken vers bereide frites.

Dessert buffet

- Bavarois verschillende soorten
- Chocolade mini bossche bollen
- Slagroom soesjes
- Longueurs verschillende soorten
- Vers fruitsalade, warme kersen
- Omelet siberienne
- Mini petit fours
- Marshmallows, dessert toppings
- Bonbons, Spekkoek en slagroom

Italiaanse ijssalon

Uw eigen ijscoupe laten bereiden met een ruime keuze uit traditionele Italiaanse ijssoorten. Liever een hoorntje met ijs? Ook dat is mogelijk.

De perfecte afsluiting van een heerlijke kerst in De Koperen Hoogte.