



Restaurant - La Table des Druides

Buffet voor de feestdagen 2019

Diner op 31 december 2019

Lopend buffet Volwassene dranken niet inbegrepen

Aanvang: 19:00: € 49.00

Aanvang: 21:30 uur: € 59.00

Lopend buffet Kind dranken inbegrepen € 29.00

Nettoprijzen

De personages uit het park komen bij tijdens de 2 dinertijden langs

De voorgerechten

Gemengde salade met peulvruchten en kruiden

Gierst, quinoa, groene en zwarte Beluga-linzen, kleine spelt

Saladebar

Mesclun, rucola, veldsla, tomaten, schapenkaas, croutons, ...

Sauzen en dressings

Sperziebonensalade met gerookte eendenborst en Parmezaanse kaas

Vis

In dille gemarineerde zalm

Op twee wijzen gemarineerde haring

Garnalen met kerrie

Cannelloni met gerookte zalm en roomkaas

Terrine van Sint-Jacobsvruchten en fijne groenten

Kleine zeevruchtenschotel (wulken, garnalen, alikruiken)

Soepen en glaasjes

Kreeftenbisque, romige paddenstoelensoep met eekhoortjesbrood

Romige avocado en krab met citrusvruchten, panna cotta met foie gras en vijgenchutney

Pastelen

Pastei van gevogelte en salie

Pastei van wild zwijn en jeneverbessen

Groenten, fruit en granen in glaasjes

Pastinaak, gedroogde pruimen en geroosterde boekweit

Avocado, citrusvruchten en pijnboompitten

Japane aardappel, zoete uien en geroosterde sesamzaadjes



Restaurant - La Table des Druides

Vleeswaren

Rosetteworst

Coppa

Rauwe ham

Terrine uit de Périgord met eendenlever

Pressé van foie gras en peperkoek

Terrine van wild zwijn en kastanjes

De hoofdgerechten

Rotisserie met braadstukken

Wild zwijn schenkel (in Frankrijk gejaagd)

Scharrelkip met Loué Label rouge-keurmerk

Kapoen, saus met morieljes en foie gras

Witte worst met zomertruffels

Gebraden kwartel

Gekonfijt lamsvlees

Rotisserie met kleinere stukken vlees op een spies

Wild zwijn worst (in Frankrijk gejaagd)

Kipfilet gemarineerd met vijgen en honing

Kogelbiefstuk met drie pepers

Gekonfijt varkensbuikspek

Uit de oven

Geroosterde kabeljauwrug met hazelnoten en specerijen

Roggeveugel geroosterd met venkelzaad

Garnalen met venkel

Zalmfilet met champagnesaus

Visschotel (Sint-Jacobsvruchten, mosselen, kokkels, roomsaus)

Groenten en zetmeelhoudende producten

Gestoofde seizoensgroenten

Aardappelen met jus

Gegratineerde penne

Tortelellini met 4 soorten kaas

Orecchiettepasta met tonijn, olijven en tomaat



Restaurant - La Table des Druides

Jus en sauzen

Bearnaisesaus
Roomsaus met trio van kazen
Rode wijnsaus
Jus van de gebraden kip
Graanmosterdsaus

Kaas uit Picardië en diverse soorten brood

Tomme au foin, Bray, Rollot, Crève-cœur en geitenkaas met aslaagje

De nagerechten

Lekkernijen

Kwark en gestoofde rabarber of aardbeien
Wentelteeftjes met gekonfijte vruchten
Teurgoule rijstpudding
Taarten: traditionele appeltaart, strudel met pruimen, abrikozentaart
Madeleines
Zachte kastanjecake
Zachte cake met chocolade en frambozen
Mont Blanc met kastanjecrème
Kerststammetje met frambozen
Chocolade kerststammetje

Fruit

Spies met ananas
Appels met bruine suiker uit de oven
Gebraden seizoensfruit (abrikozen, peren, perziken, vijgen, ...)
Fruitsalade
Gedroogd fruit en chocoladeflikken