



Restaurant - Le Grand-duc

Buffet voor de feestdagen 2019

Diner op 31 december 2019

Lopend buffet Volwassene dranken niet inbegrepen

Aanvang 18.30 uur: € 49.00

Aanvang 20:00: € 49.00

Aanvang 21:30: € 59.00

Lopend buffet Kind dranken inbegrepen: € 29.00

Nettoprijzen

De personages uit het park komen bij tijdens de 3 dinertijden langs

DE VOORGERECHTEN

Saladebar

Blokjes schapenkaas, blokjes verse geitenkaas, stukjes gebraden kip, spekjes, gekonfijte tomaten, pijnboompitten, croutons, radijzen, gebakken ui, gepocheerde eieren, kerstomaten, komkommer, wortelen, verschillende groene sla (mesclun, rucola, eikenblad)

Vleeswaren

Droge worst, rauwe ham, coppa, terrine uit de Périgord met eendenlever, terrine van wild zwijn en kastanjes

Huisgemaakte salades

Soissons bonensalade (*rode paprika, groene paprika, gedroogde tomaten, pesto, veldsla*)
Sperziebonensalade met gerookte eendenborst en Parmezaanse kaas
Pennensalade met zalmduo

Warme voorgerechten

Romige paddenstoelensoep met eekhoortjesbrood

Uit de zee

Gerookte zalm

Terrine van Sint-Jacobsvruchten en fijne groenten
Kleine zeevruchtenschotel (wulken, garnalen, alikruiken)
Garnalen gemarineerd in kerrie



Restaurant - Le Grand-duc

Glaasjes

Romige avocado en krab met citrusvruchten
Panna cotta met foie gras, vijgenchutney en peperkoek

Sauzen en dressings

Mayonaise, mosterd, graanmosterd, ketchup, augurken, zilveruitjes, citrus-vinaigrette, vinaigrette met honing en gember, vinaigrette met rode wijn en sjalotten, bieslookroom, zonnebloemolie, olijfolie, wijnazijn, balsamicoazijn, sherry-azijn.

DE WARME GERECHTEN

Gevogelte

Kapoen, saus met morieljes en foie gras
Gebraden kwartel

Varkensvlees/ Wild zwijn

Witte worst met zomertruffels

Lamsvlees

Gekonfijte lamsschouder

Vis

Heekmoot, saus van rivierkreeftjes
Visschotel met champagnesaus (Sint-Jacobsvruchten, zalm, mosselen, kokkels)

Warme gerechten voor de kinderen

Gegratineerde orecchiettepasta en kalkoenham
Kipfilet
Heek- en spinaziebeignets



Restaurant - Le Grand-duc

Groenten

Gegrilde groenten
Nieuwe aardappelen met Guérande-zeezout en olijfolie
Puree van Vitelotte-aardappelen
Gebakken gele en groene courgettes
Gebakken ouderwetse groenten

DE KAZEN

Kaasplank (Tomme au foin, Brie de Meaux, Comté, Valençay, Crèvecœur, Maroilles)
Fruitbrood en zwarte kersenjam

DE NAGERECHTEN

Madeleines & Co

Rabarbercompote, gestoofde aardbeien, chocoladesaus, karamelsaus, slagroom, kwark, melkconfituur, geroosterde amandelen, praligrain, chocoladestukjes, rumsiroop, honing

Lekkernijen

Boerenappelpeltaart
Panna cotta met frambozen in een glaasje
Smeuïge chocoladecake
Speculaas cheesecake
Chocolademousse in een potje
Kwark
Selectie van kleine soesjes
Kerststammetje met frambozen
kerststammetje
Chocoladeflikken

Fruit

Mand met seizoensfruit
Fruitsalade
Dadels en gedroogde vruchten/vruchtenreepjes