



Beren Boot KERSTMENU

GLAS PROSECCO VOORAF

SOEPBUFFET

Keuze uit de twee wisselende dagsoepen, zoals tomaten- of bospaddestoelensoep. Je kunt je soep naar eigen smaak verder aanvullen met gesneden prei of bosui, gebakken uitjes, croutons en meer.

REGULIERE BUFFET

Het buffet bestaat uit een selectie van onze beroemde Berenspecialiteiten zoals de saté, pittige kip en de bekende spare ribs, die à la minute door de chefkok worden gesneden en gemarineerd met de gewenste strike. Vanzelfsprekend mogen de vissen ook niet ontbreken aan boord van de Beren Boot. Zo geniet je onder andere van gebakken mosselen en gebakken pangafilet in roomsaus.

TOEVOEGINGEN BUFFET

- Patéschotel
- Visschotel
- Gesneden Ardenneham met meloen
- Geroosterde beenham met mosterdsaus
- Warme stoofpeertjes
- Kalkoen rollade
- Sperzieboontjes met spek
- Wildstoof
- Aardappelkroketjes

DESSERTBUFFET

Diverse desserts en ijsbuffet bestaande uit: verschillende soorten ijstaarten, vers gesneden fruit, slagroomsoesjes, chocola, vanille ijs, warme kersen, 3 soorten bavaois in schaal.