

Brunch Nieuwjaar in The Iris

Januari 2025

Bakker's assortiment

Gezouten en ongezouten boerenboter

Aan tafel geserveerd

½ warme kreeft met knoflookboter

Koud buffet

Assortiment van mini koffiekoeken

Assortiment van ambachtelijke confituren

Hazelnoot en chocoladepasta van Buddy Buddy

4 soorten granola en ontbijtgranen

4 soorten yoghurt: natuur, fruit, soja en Grieks

3 soorten gesneden seizoensfruit

Eendenpaté, witloofchutney & veenbessen

Charcuterieplank, mini peer in rode wijn & piccalilli

Knolseldercarpaccio, rivierkreeftjes, granaatappel,
pijnboompitten & hibiscusbalsamico

Salade van sint-jakobsvruchten, venkel & artisjok, truffelpesto

Zalm "Label Rouge" à la Bellevue

Salades en dressings van het moment

Butternutsalade & boerenkool, groene appel, pecannoten,
wasabi en yuzu-vinaigrette



Dip bar

Truffelsalsa

Pompoenpesto met geitenkaas

Hummus van paprika

Warm buffet

Roerei

Wentelteefjes en Brusselse wafels met garnituren

Omelet met boschampionns,
parmezaanse kaas & zongedroogde tomaat

Gegrild spek

Oesters met balsamico parels

Chef's station

Entrecote in zoutkorst, mierikswortel en mosterd

Zalmfilet Wellington

Robata Grill

Gemarineerde kipspiesjes

Garnalenspiesjes

Sauzen naar keuze

Choron sauce

Peper

Rode curry



Oven

Burrata ravioli, gebakken broccolini en citroensaus
Mini loempia's met gekonfijte eend en gerookte BBQ saus
Truffel aardappelpuree met mascarpone
Geglazuurde Parijse wortels en daikon in
Luikse siroop en appelazijn
Pilafrijst met champignons
Parelhoen vol-au-vent en wortelgroenten

Kaasplank

Selectie van fijne kazen met bierchutney
Druiven en gedroogd fruit

Dessertbuffet

Assortiment van mini desserts
Chocoladefontein met vers fruit

Drankenbuffet

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut & Rosé
Lavazza koffie & thee van Or Tea
Verse fruitsappen
Geparfumeerd en bruisend water
Smoothies & groentesappen
Huisgemaakte ijsthee

85€ Per persoon

