

# SAMEN MET VRIENDEN, FAMILIE OF JE LIEF!

RESERVEER VIA DE WEBSITE OF BEL 030-8905467



## Landgoedlunch: 19,50 p.p.

2 tot 20p | di. t/m za.

- soep van de dag
- quiche uit de oven
- assortiment belegde desembroodjes 2pp
- rozijnenbrood
- frisse gemengde salade

## Landgoedthee (High Tea) 24,50 p.p.

2 tot 20p | di. t/m za.

- welkomstrankje v/h seizoen
- quiche uit de oven
- salade van het seizoen
- assortiment belegde desembroodjes 2pp
- scones met room & jam
- zoete lekkernijen
- potten thee naar keuze

## Museumlunch: 14,50 p.p.

2 tot 20p | di. t/m za.

- soep van de dag
- desembrood met roomboter
- Quiche uit de oven
- salade van de oogst van de moestuin



## Warm welkom & taart 7,40 p.p.

10 tot 20 p | di t/m zo voor 11 u. of na 15.00 uur

- Ruime keuze taarten uit eigen bakkerij, gepresenteerd op etagères of op een buffet.
- Potjes thee en kannen koffie voor minimaal 2 schenkrondes.

## Warm welkom met rozijnenbrood & roomboter 5,90 p.p.

10 tot 20p di t/m zo in de ochtend of na 15.00 uur

- Rozijnenbrood uit eigen bakkerij geserveerd met een kluitje roomboter.
- Potjes thee en kannen koffie voor minimaal 2 schenkrondes.

## Hapjes v/d Barones 16,5 p.p. |

10 tot 20 p | di t/m zo vanaf 15.00 uur

- Olijven & gebrande noten;
- Brood uit eigen bakkerij, geserveerd met 2 soorten dips;
- 2 rondes Finger foods v/h seizoen
- 2 glazen drank, rode wijn, witte wijn en bier. (sapje of fris kan natuurlijk ook)

## Tuindiner 2-gangen 24,50 p.p. | 3-gangen 29,50 p.p.

10 tot 20 p | di t/m zo vanaf 17.30 uur

De chef-kok stelt het tuindiner samen met de verschillende gerechten van de avondkaart, dus samen delen en proeven, net als aan een familietafel. Je kiest voor de groep 2-gangen of 3-gangen. De gerechten zijn vegetarisch.

