

Aspen Buffet

Soepen (2 soepen/dag)

Minestrone - Wortel-gembersoep
Witlofsoep – Pompoensoep - Uiensoep
Erwtensoep met rookworst

Voorgerechten

Winterse sla met vergeten groenten
Herfstsalade selder, appel, rozijnen, herteham
Visplateau met Zweedse haringsalades en makreel
Brettljause verschillende charcuterieën en Tiroler worsten
Artisanale patés met zoete en zure garnituren en confituren
Aardappelsalade “Montblanc” – Caesar Salad
Waldorfsalade met spekjes
Brood, boters, sausjes

Hoofdgerechten (minimaal 5 gerechten/dag)

Visgratin wortelpuree en schorseneren
Groentenstoemp met Thuringer braadworst
Stoofvlees met geroosterde wortel, raap en zoete aardappel
Aspen Gröstl gebakken aardappeltjes met spek, ui, peterselie en ei
Spätzle deegwaren uit de Elzas met Emmentaler en ui (veggie)
Konijn met pruimen, gebakken zilveruitjes en gevulde aardappel
Dagsuggestie Tepanyaki vleesgerecht van de chef
Hertenragout boschampionns, pastinaakpuree
Kip in champignonroomsaus en bieslook
Witlofgratin met kaas en ham

“Aspen buffet à volonté” : 28,50€ per persoon - 14,50€ kinderen t/m 12j

Desserten (à la carte) 8,00€

Chocolademousse ‘Toblerone’
Heisse Liebe vanille-ijs, warme rode vruchten, slagroom
Schwarzwälder kirschtorte kersentaart uit het Zwarte Woud
Apfelstrudel vanille-ijs, slagroom

Betaling mogelijk via bancontact of cash, prijzen incl. BTW,
Dranken en desserts apart te betalen



W A A G N A T I E
— ANTWERPEN —

Reserveren op 03/246.48.48 of via www.aspenbocadero.be