



Paasbrunch

Zondag 20 april / Maandag 21 april 2025

Het paasdiner buffet zal geheel in buffetvorm gepresenteerd worden.

Aanvang van de brunchbuffet is om 11.00 uur en zal duren tot ca. 14.30 uur.

Het buffet zal om 11.30 uur geopend worden.

Gasterij Oatmössche

PRIJS PER PERSOON

Volwassenen: €

Kinderen t/m 9 jaar: €

De échte Twentse gastvrijheid!

Broodsoorten

- Oerbrood heel (wit- bierbostel en bruinbrood)
- Petits pains, croissant
- Paas lekkernijen, suikerbrood
- Krentenwegge, plukbrood
- Gevulde zoete broodjes

Koude gerechten

- Oma's rundvleessalade / Rauwkost
- Pastasalade / Aardappelsalade met prei
- Sla met bijpassende garnituur
- Spaanse ham in klem
- Eiersalade met tomaat
- Visschaal (o.a. haring, zalm, tonijn, garnalen en makreel)
- Kaasplankje (o.a. brie, bleu schimmelkaas)

Beleg

- Diverse soorten plakken kaas (o.a. jong, oude kaas, kruidenkaas)
- Achterham
- Carpaccio (rode pesto dressing, truffelmayonaise)
- Hausmacher
- Worstplankje
- Filet

Specialiteiten

- Varkenshaas geserveerd in roomsaus
- Kippendij in sojasaus met groente
- Kippendij met satesaus
- Procureur
- Champignons in bierbeslag
- Gevulde zalmtournedos

Snackkast

- Ambachtelijke rundvleeskroket (oma bob's)
- Hollandse snacks
- Mini pizza
- Nacho's met gegratineerde kaas

Warme gerechten

- Pasteitjes met kalfsraqout
- Roerei
- Gekookte eieren
- Hotpot met tomatensoep

Algemeen

- Jam, diverse soorten vruchten/hagelslag
- Pasta (o.a. chocolade, pinda)
- Room-en dieetboter
- Losse theekoffer, honing en citroen

Dessert Topping bar...

Poffertjes, warme kersen, verse fruit, met diverse soorten pecan toffee merinque. Daarbij melkbussen met boeren-ijs, kwark en voor de liefhebbers diverse soorten zoete topping en slagroom.

Dranken

- Koffie en thee
- Melk en karnemelk
- Water met munt en citroen
- Jus d'orange

