



Kerstbrunch 1e en 2e Kerstdag (12.00 tot 15.00 uur)

Ook tijdens Kerstmis 2016 verzorgt DBVD op beide dagen een heerlijke brunch, waarbij u ondermeer kunt genieten van een uitgebreid warm-, koud- en dessert buffet. Ook voor de kleine gasten hebben wij een speciaal buffet samengesteld.

Wij verwelkomen u met een glas **Prosecco** Frizzante en de kinderen ontvangen een alcohol vrij welkomstdrankje. Aansluitend start u uw brunch met een Bouillon van bospaddenstoelen of een mosterdsoep.

Vervolgens kunt u onbeperkt genieten van diverse broodsoorten en een diversiteit aan broodjes & croissants. Als beleg kiest u uit:

- Diverse soorten boter, tapenades en sausjes
- Een selectie van harde en zachte kazen
- Roerei met uitgebakken spek en gekookte eitjes
- Vleeswaren plateau, inclusief , seranoham, carpaccio en huisgemaakte wildpaté
- Visplateau met diverse zalm bereidingen, garnalen en haring
- Diverse salades, waaronder bijvoorbeeld pasta salade en Salade Caprese met buffelmozzarella, tomaat en pesto

Hiernaast verzorgen onze chef-koks live cooking vanuit de keuken, waarbij voor u 'à la minute' in de keuken hertenbiefstukjes of gamba's bestellen die gelijk voor u door onze chef worden bereid met een klein lunch garnituur.

Voor de kinderen is er een Kids-buffet met jam, hagelslag, vruchtenhagel, pasta, kipnuggets, mini frikadellen, bitterballen en friet. Wij zorgen daarnaast voor genoeg kinderfilms, tekenspullen en spelletjes in onze 2^e kamer.

Uiteraard denken wij ook aan onze vegetarische gasten (gelieve dit bij reservering vermelden).

Onbeperkt gebruik van koffie, thee, melk, fristi, chocolademelk en verse jus. Overige dranken en alcoholische dranken zijn tegen meerprijs verkrijgbaar.

Deze brunch wordt besloten met een feestelijk dessertbuffet met onder andere huisgemaakte tiramisu, cheese cake en chocolade mouse

Prijs **€ 28,50 pp** (kinderen 5 t/m 12 jr. € 14,50 en kinderen t/m 4 jr. gratis)
Reserveren aanbevolen!