



Goesting! Buffet zondag 15 april 2012

Puntzakske frieten

Sint Sixtus biergestoofde patatten

Trappistenklooster Sint Sixtus in West Vleteren brouwt het beste bier ter wereld!
De patatten én u zullen dat ervaren.

Hutsepot

Een klassieker. Het zijn geen gestampte patatten, awoert. Het is eerder een soort van bouillon met groenten en vlees erin. In grotere stukken die wel zacht zijn maar niet tot moes worden gekookt. Het vlees komt van het Huppelse Heldervarken.
Kan ook vegetarisch worden besteld.

Stoemp

Goedgevulde stampot met verrassende, kraakverse ingrediënten uit de Achterhoek
of

Tatjespap

Heel smeugige aardappelpuree o.b.v. karnemelk, met een lopend eitje.

Filosoof (vegetarisch)

Zeer gevarieerde groenteschotel van uitsluitend groentjes zoals alleen ons tante Marie dat bereiden kan.

Vlaamse stoofkarbonades

Een stoverij zoals men het in Vlaamse land als culinaire kunst verheven heeft.
Rundvlees zacht gegaard in o.a. donker bier met mostaard, peperkoek en iets chocolade.

Vogelkes zonder kop met juinen in gueuze

Soort blinde vinken, in dit geval van 100% rund (Galloway)vlees gemaakt. Smaakvol en zacht gegaard in een uien-bierjus.

Fricandon met krieken en druivenconfituur

Een verrassend vleesbrood zoals er bij menig Belg op van die schone zondagen ter tafel komt. Da's genieten met de ganse familie. Traditioneel met kersen en confituur bereid.

Er worden zoveel mogelijk ingrediënten gebruikt van het Achterhoekse land.

Het varkensvlees is afkomstig van het Huppelse Heldervarken.

Het gebruikte rundvlees is van Gallowayrund van 't Achterhoekse veen.