

Easter Brunch Menu

Homemade fresh bread corner

Flavor focaccia slab, bread loaf and pretzel, (d) (n)

Homemade French baguette, multigrain bread (n)

Bread loaf and sour dough, (n)

Grissini and lavash, (d) (n) (e)

Greek bagels (d)

Savory bread (d)

Soft roll (d)

Hard roll

Chocolate babka (d) (n)

Sour dough bugutte

Salads

English burrata with blood orange, green peas and black olive powder (v) (n) (d)

Potato and beetroot with yoghurt, flex seeds and caraway oil (v) (d)

Brown rice tabbouleh (v) (n)

Teriyaki grilled beef with broccolini and mushrooms (d)

Seafood with fennel and orange (sh)

Anti pasti

Marinated zucchini (v)

Balsamic mushrooms (v)

Marinated sweet peppers and pesto (v) (n)

Slow cooked baby fennel with saffron (v)

Marinated artichokes (v)

Mini starters

Thai seafood ceviche (sh)

Onion, cherry tomato, mango, coconut milk and lemon juice

Deviled egg (d) (e)

Mayonnaise, chives and paprika

Prawn cocktail (e) (sh)

Baby gem, pineapple, cucumber and chives

Smoked salmon with quail egg (sh) (e)

Mozzarella panna cotta, heirloom tomatoes and pomegranate molasses (v) (d)

Fresh salad bar

Rocca leaves, romaine, mix lettuce, cucumbers, tomatoes, capsicum

Dressings

Lemon dressing, balsamic, ranch, cocktail and honey mustard

Cold cuts

Beef salami, chicken mortadella and beef bresaola

Easter Brunch Menu

Condiments

Pearls onion, capers, chop parsley
Chop shallots, lemon wedges and pickle cucumber

Cheese display

Parmesan cheese, brie, manchego and cheddar
Dry fruits and nuts
Walnuts, pecan nuts, sunflower seeds, almond flakes, raisins
Jams
Blueberry compote and strawberry compote

Hot Appetizers

Bourbon BBQ lamb ribs (a)
Boerewors sausages
Lamb cutlets (d) (e)
Onion rings (d) (e) (v)
Spinach puffs (d) (e) (v)
Grilled corn on cob (v)

Condiments

Garlic mayo, BBQ sauce, Rufus, marinara, peri peri, dynamite, mustard and hot sauce

Carving

Herb crusted roasted lamb leg (d)
Mint jus
Salmon wellington (d) (e) (sh)
Saffron sauce
Roasted Turkey ham (d)
Pineapple sauce

Sides

Roasted beetroot (v) (n)
Herbs and spices
Roasted pumpkin (v)
Rosemary and pumpkin seeds
Roasted potato (v)
Herbs and Cajun spices
Vichy carrot (v) (d)
Butter, sugar, chives
Roasted Chimichurri Cauliflower (v) (d)

Easter Brunch Menu

Main course

Confit duck leg (d)

Braised sour red cabbage, potato courgettes and orange jus

Honey miso cod (sh) (d)

Served with Le Puy lentils, fennel and Honey miso sauce

Braised beef brisket (d)

With roasted garlic, celeriac mash pepper sauce

Smokey corn mac and cheese (d) (e) (v)

Kale, cream and cheddar cheese

Chicken coq au vin (d) (a)

Mushroom, shallots, carrot and red wine

Paneer butter masala (d) (v)

White rice (v)

Patatas bravas (d) (e)

Indian papad

Mango chutney

Mix veg raita

Desserts

Tropicana cake (d) (n) (e)

Strawberry pavlova (d) (n)

Lemon meringue tart (d) (n) (e)

Banana cheese frosting (d) (n)

Mud cake (d) (n) (e)

Mango almond cake (d) (n) (e)

Strawberry bavarois (d) (n)

Carrot cake (d) (n) (e)

Chocolate and coffee crumiex (d) (n)

Marshmallow Easter eggs (d) (n) (e)

Easter meringue cups (d) (e)

Tiramisu (d) (n) (e)

Fruits baba (d) (e) (n)

Hot Desserts

Umali (e) (d) (n)

Chocolate pudding (e) (d) (n)