



De Laro wordt reeds tientallen jaren gerund met passie voor kwaliteit en kunst.

Het landgoed, een erfenis van landheer Voortman heeft een zeer rijk verleden.

Een exclusieve locatie die kunst ademt, waardoor de locatie een eigenheid, en uniekheid heeft die geen enkele andere locatie u kan bieden.

De Laro zorgt ervoor dat uw klanten en uw gasten een bijzondere ervaring beleven met een extra dimensie, zodat uw gasten deze dag nog lang zullen herinneren.

De inrichting, de persoonlijkheid en onze creatieve culinaire hoogstandjes zijn de reden waarom onze gasten steeds naar ons terugkeren.

Wilt u eens iets écht unieks, dan moet u bij De Laro zijn.



U en uw gasten worden verwelkomd met een heerlijk glaasje Cava, en voor degene die geen Cava lusten is er een glaasje jus d' orange. Dit is steeds inbegrepen in het buffetvoorstel.

*Voor de brunch hebt u de keuze uit 3 menu's:*

Brunch de Luxe:

- ❖ Diverse verse broodjes: harde broodjes en sandwiches
- ❖ Notenbrood en gezond fitnessbrood
- ❖ verschillende soorten charcuterie
- ❖ diverse salades ( verse eisalade en tonijnsalade, filet américain)
- ❖ gesneden kaas, verschillende soorten
- ❖ patésorten met veenbessen
- ❖ roomboter en jam
- ❖ croissants en koffiekoekjes
- ❖ roerei met spek
- ❖ Vers stokbrood
- ❖ verse lasagne met stokbrood
- ❖ Huisgemaakte chocolademousse
- ❖ koffie/ thee

Prijs: € 26,50 per persoon

Brunch Royal:

- ❖ Huisgemaakt soepje
- ❖ Carpaccio met rucola, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- ❖ Huisgemaakte quiches
- ❖ Verse lasagne
- ❖ Diverse verse broodjes: harde broodjes en sandwiches
- ❖ Notenbrood
- ❖ Fitnessbrood
- ❖ diverse salades ( verse eisalade en tonijnsalade, filet américain)
- ❖ Huisgemaakte penne salade met pesto, spekjes, rucola en parmezaanse kaas
- ❖ gesneden kaas, verschillende soorten
- ❖ patésorten met veenbessen
- ❖ Huisgemaakte chocolademousse
- ❖ Tiramisu
- ❖ Chocolade suprême
- ❖ verschillende soorten Franse kazen
- ❖ koffie/ thee

Prijs: € 28,50 per persoon

Brunch De Laro :

- ❖ Huisgemaakt soepje
- ❖ Meloen met ham
- ❖ Carpaccio met rucola, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- ❖ Schotse gerookte zalm met crème fraîche, kappertjes en dille.
- ❖ Tomaat garnaal
- ❖ Huisgemaakte quiches
- ❖ Mozzarella met basilicum, olie, peper en zout
- ❖ Verschillende soorten luxe brood
- ❖ Huisbereide penne- salade met pesto, spekjes, rucola en Parmezaanse kaas
- ❖ patésoorten met veenbessen
- ❖ verschillende soorten Franse kazen
- ❖ Tapenade met stokbrood
- ❖ Diverse verse broodjes: harde broodjes en sandwiches
- ❖ Dessertbuffet
- ❖ koffie/ thee

Prijs: € 35,00 per persoon

De prijzen zijn inclusief bediening, locatie en BTW.

Wij staan graag voor u klaar.

Wij zullen er alles aan doen om er een fijne dag van te maken.

Met vriendelijke groeten,

Femke Héylen