



HEEREN VAN  
**ORANJE**  
GRAND CAFÉ



***Met veel plezier presenteren wij u hierbij ons Kerstprogramma 2018***

Beide dagen is ons Grand Café "Heeren van Oranje" geopend van 09.00 uur tot 17.00 uur voor een heerlijk kopje koffie met kerstgebak of romantisch genieten op ons met dekens en vuurkorven verwarmde terras van 'n glaasje glühwein. Tevens kunt u op deze dagen ook een keuze maken uit een beperkte lunchkaart.

**1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> Kerstdag:**

**Kerstbrunch in de Maurits/ Willem I zaal**

Van 11.30 uur tot 14.30 uur serveren wij een uitgebreide Kerstbrunch met heerlijke kerstgerechten  
Live optreden zanger/gitarist



**1<sup>e</sup> Kerstdag:**

**Kerst High Tea Buffet in de Prins Willem Alexanderzaal**

Van 13.30 uur tot 16.00 uur serveren wij een scala van hartige en zoete gerechten



**1<sup>e</sup> Kerstdag:**

**Familie Dinerbuffet in de Maurits/ Willem I zaal**

Van 17.30 uur tot 21.00 uur serveren wij een koud-warm buffet met uitgebreide keuzes uit heerlijke kerstgerechten  
Live optreden zanger/gitarist



**1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> Kerstdag:**

**4 of 6 gangen Kerstdiner**

Wij verwelkomen u graag om 18.00 uur in ons Grand Café Heeren van Oranje.  
Onze chef-kok heeft voor u een feestelijk 4 -of 6 gangenmenu samengesteld.

### **Kinderspeelhoek/ bioscoop**

Voor de kinderen is er in de lobby een spelletjeshoekje, waar je spelletjes kunt doen, kan tekenen/kleuren en waar je een film kan kijken.



### **Speciale kamerprijs**

Natuurlijk is het prettig als u na een feestelijke avond niet meer de deur uit hoeft. Daarom bieden wij u op 23, 24, 25 en 26 December een speciale kamerprijs aan van € 98,00 per kamer, gebaseerd op een standaard tweepersoonskamer inclusief ontbijt. Voor een luxe tweepersoonskamer bedraagt de prijs € 123,00.

In combinatie met het hotelarrangement krijgt u 10% korting per persoon op de brunch, high tea, dinerbuffet of het 4 of 6 gangendiner.



### **Reserveren**

Voor de lunch, de Kerstbrunch, Kerst High Tea, Familie Dinerbuffet en de Kerstmenu's (beide dagen) dient u te reserveren.

Kamerreserveringen tel.: 076-5650050 of [info@mastbosch.nl](mailto:info@mastbosch.nl)  
Kerstreserveringen tel.: 076-5650050 of [a.werther@mastbosch.nl](mailto:a.werther@mastbosch.nl)

**Namens de directie en het voltallige personeel van Hotel Mastbosch  
Breda wensen wij u alvast hele fijne feestdagen toe.**

**Met vriendelijke groet,  
Peter en Anita Werther.  
Directie Hotel Mastbosch Breda  
Grand Café Heeren van Oranje**



HEEREN VAN  
**ORANJE**  
GRAND CAFÉ

M<sub>3</sub> F<sub>4</sub> R<sub>1</sub> R<sub>1</sub> Y<sub>8</sub> X<sub>8</sub> M<sub>4</sub> A<sub>4</sub> S<sub>1</sub>

### *Kerst brunchbuffet*

Romige licht gebonden soep van hoevehoen met chiffonade van bladselderij en julienne van courgette



Bordje wildham met chutney van tomaat, appel, kerrie en rozijnen  
Glaasje met salade van beenham, rozeval aardappel en whisky mascarponecrème  
Glaasje zalmousse met gerookte zalm en zachte mayonaise van cornichons  
Bordje gegrilde Mediterraanse groenten met pomodoritomaat kruidenroomkaas  
Glaasje bloemkool panna cotta met gepofte kerstomaat en basilicumschuim



Kaasplateau met diverse kazen  
Diverse vleeswaren  
Mastbosch bruin & wit brood  
Mini korstdeeg broodjes  
Kerststol met spijs  
Assortiment zachte broodjes  
Assortiment harde broodjes  
Breekbrood



Penne pasta met romige knoflook-peterseliesaus  
Kalkoendij in witte wijn sjalottensaus met tuinkruiden  
Visstoverij van schelvis, kabeljauw en scholfilet in tomaat-paprikasaus  
Paddestoelenrissotto met Parmezaanse kaas en truffelolie  
In de schil gepofte krielaardappeltjes uit de oven verrijkt met rucolapesto  
Hollandse wintergroenten macedoine



Kerst surprise dessert

*Prijs per volwassene € 36,50*  
*Prijs per kind (tot 12 jr.) € 18,50*



HEEREN VAN  
**ORANJE**  
GRAND CAFÉ

*Kerst High Tea*

Diversen soorten thee en koffie



Sandwich met salami, gerookte hoevehoen en tapenade  
Sandwich met gerookte ribeye, pestocrème, rucola en pijnboompitjes  
Mini broodje met stukjes tomaat en kappertjes verrijkte tonijnsalade  
Vikingbrood rouleau met gerookte zalm, dille roomkaas met een vleug mosterd



Warm taartje van champignons en prei  
Feuillette met vulling van kip, paprika en gemalen chorizo  
Ciabatta brood met licht pikant gehakt, kerrie ui en mozzarella uit de oven



Scones met geslagen room en marmelade  
Kerststol met gezouten roomboter  
Mini chocolade bol en mini éclair met banaanvulling  
Kerstbonbons en Kerstkransjes  
Assortiment zoete korstdeegbroodjes



Amandel banaancake met noten, zuidvruchten  
Cheesecake met limoen en stukjes framboos  
Glaasje chocolademousse met amarènekers en chocolade krokantje

*Prijs per volwassene € 25,50*  
*Prijs per kind (tot 12 jr.) € 12,50*



HEEREN VAN  
**ORANJE**  
GRAND CAFÉ

*Familiebuffet*

Heldere getomateerde rode wijn runderbouillon met groentenparels en stukjes rundvlees  
Bruin & wit oerbrood, roomboter en kruidenboter



Bordje met hertenham, appel-cranberriecompote en korststengeltje  
Bordje met carpaccio van zalm, met zoutzure courgette en crème van Vadouvan  
Bordje salade van geconfijte eend met aardappelzuurkoolsalade en Port stroop  
Schaaltje crème brûlée van geitenkaas met een vleug honing en walnoten  
Glaasje met couscous salade, baba ganousch en paprikamayonaise



Gegrilde zeebaarsfilet op licht pikante gele currysaus  
Gebakken zalmfilet met brunoise van diverse paprika en witte wijnsaus  
Klassieke wildragout met zilverui en spek

Runderbiefstuk met bospaddenstoelen en peperjus  
Ravioli van spinazie en ricotta met bieslookroomkaas



Groentengarnituur van bloemkool, boontjes en wortel  
Mix van diverse soorten rijst  
Aardappelgratin met knoflook, prei en mosterd



Kerstdessert

*Prijs per volwassene € 42,50*  
*Prijs per kind (tot 12 jr) € 19,50*



HEEREN VAN  
**ORANJE**  
GRAND CAFÉ



### *Kerstmenu*

Amuse: Rilette van geconfijte eend met een compote van peer en gel van rode ui



Tartaar van gemarineerde zalm met een bavaroise van gerookte zalm, begeleid door verfijnde cognac mayonaise en een kostkrokantje

Het voorgerecht wordt geserveerd met versgebakken oerbrood, kruidenboter en roomboter



Heldere wildbouillon met een garnituurgeleitje van courgette, tomaat, selderij en Port



Mousseline van aardappel en saffraan met gebakken grietfilet, gepofte cherrietomaat en gefrituurde basilicum\*\*



Spoom van limoen en mandarijnenlikeur\*\*



Combinatie van gebakken hertbiefstuk en hertenstoof in filodeegbakje, aardappelgratin met speculaaskruiden, spruitenspiesje en krachtige wildjus

*Of*

Gebakken doradefilet op een pannekoekje van aardappel, prei en ui, geserveerd met geglaceerde wortel en een Noilly Prat wijnsaus

Het hoofdgerecht wordt geserveerd met Pommes frites en op aanvraag een frisse salade.



Kerstdessert

*Prijs per couvert*

**6 gangen á € 61,50**

**4 gangen á € 48,50 (exclusief \*\*)**