



Pasen 2018

1 & 2 April

Pasen; de tijd om gezellig samen te zijn, te ontspannen en te genieten van de aankomende lente. Dit jaar kunt u genieten van een Paasbrunch buffet, Paas High Tea buffet en een heerlijk Paasmenu. Natuurlijk is het ook mogelijk om in Het Grand Cafe Heeren van Oranje á la carte te lunchen of te dineren.

Paasbrunchbuffet

Op 1^e Paasdag van 12.30 uur tot 15.30 uur serveren wij een uitgebreide Paasbrunch in de Maurits/Willem I zaal.

Volwassenen € 35,50 per persoon

Kinderen (tot 12jr) € 17,50 per persoon

Alleen op reservering

Paas High Tea Buffet

Op 1^e en 2^e Paasdag tussen 15.00 uur en 17.00 uur serveren wij een High Tea Buffet in de Prins Willem Alexanderzaal.

Volwassenen € 25,50 per persoon

Kinderen (tot 12jr) € 12,50 per persoon

Alleen op reservering

Paasmenu

Op 1^e en 2^e Paasdag vanaf 17.30 uur

Speciaal voor Pasen heeft onze chef-kok een driegangen menu samengesteld
Het menu wordt geserveerd in het Grand Café Heeren van Oranje

Prijs € 31,50 per persoon

Natuurlijk kunt u ook een keuze maken uit onze reguliere dinerkaart!

Alleen op reservering

Voor de kinderen hebben wij met Pasen een spelletjes/tekenhoek, kan er film worden gekeken en natuurlijk kunnen er eieren geschilderd worden.

Speciale kamerprijs

Natuurlijk is het prettig als u na een feestelijke avond niet meer de deur uit hoeft. Daarom bieden wij u op 1 & 2 April een speciale kamerprijs aan van € 98,00 per kamer, gebaseerd op een tweepersoonskamer inclusief ontbijtbuffet. In combinatie met het hotelarrangement krijgt u 10% korting per persoon op de brunch, de paas high tea of het diner.

Paasarrangement

Geniet van een heerlijk ontspannen Pasen in een bosrijke omgeving. Het paas arrangement bestaat uit: Eén Overnachting inclusief ontbijtbuffet en een overheerlijk 3 gangen paasmenu. Dit arrangement kost € 75,00 per persoon. Te boeken op Zaterdag 31 Maart tot en met Maandag 2 april 2018.

Reserveren

Voor de paasbrunch, paaslunch, de paas high tea, diner a la carte en het paasmenu dient u te reserveren. Dit kan aan de receptie van het hotel, per email of u kunt telefonisch contact opnemen.

Tel: 076-5650050

Email: info@mastbosch.nl

Met Royale Groet,

Hotel Mastbosch Breda
Grand Café Heeren van Oranje

Brunchbuffet

Ontvangst met glas Prosecco



Romige gevogelte soep met ragfijne julienne van courgette, tomaat en kruidenflensje



Bordje gerookte lamsham en een tonnetje tomaten mascarponebavarois en acetostroop

Glaasje eiersalade aangemaakt met cognac mayonaise en een korststengel

Glaasje met salade van gerookte zalm, appel en cornichons met limoen creme fraiche

Bordje rouleau van Scandinavisch brood, gevuld met picalillycreme en gerookte hoenfilet



Plateau met diverse Hollandse en buitenlandse kazen

Plateau met diverse vleeswaren



Gebakken lamsbout in een Provençaalse kruidensaus

Roerei met Vadouvan kruiden en garnituur van gesnipperde rode en lente uiringen

Aardappel taartjes en lentegroenten



Assortiment korstdeegbroodjes

Paasbrood

Mastbosch Waldkorn & wit oerbrood

Assortiment zachte bruine en witte bolletjes

Assortiment harde broodjes

Gilze roggebrood



Aan tafel geserveerd Paas suprise dessert

Prijs per persoon € 35,50

Kinderbrunch 4 tot 12 jr. € 17,50

Onder 4 jr. gratis

Paas High Tea

Vanaf buffet

Appel peer crumble met gele room
Chocoladesoesjes/ Mini banaan éclair
Scones met tokkelroom (advocaat room)
Five spices chocolade cake met witte chocolade advocaatmousse
Assortiment paas eitjes / roomboter koekjes
Koffietaartje
Blokjes boterkoek



Sandwich met gerookte zalm, cornichon crème en rucola
Mini besembroodje met zongedroogde tomaten roomkaas en Serranoham
Glaasje eiersalade met beenham en bladerdeegstengel
Sandwich met grove mosterd spread met belegen kaas en veldsla



Feuilleté van hoevehoen met Mexicaanse kruiden, rode en
groene paprika en ui
Ciabatta met gekruid lamsgehakt en mozzarella uit de oven



Verschillende soorten koffie en thee

Prijs per persoon € 25,50
Kinder high tea tot 12 jr. € 12,50

Paasmenu

Voorgerecht

Gemarineerde tonijn en zalm in sap van rode biet en limoenschuim, met een salade met groen asperges en tauge

*Het voorgerecht wordt geserveerd met roomboter, kruidenboter
Mastbosch wit- en bruinbrood.*

Hoofdgerecht

Combinatie van stoverij van lam en een lamsrackribje, quenelle aardappelpuree met verse groene kruiden, tuinboontjes begeleid door een knoflookjus

*Het hoofdgerecht wordt geserveerd met krielaardappel in schil uit de oven óf
pommes frites en op aanvraag een frisse salade.*

Dessert

Surprise Paasdessert

Prijs per persoon € 31,50