

• VIER •  
*kerst*

BIJ AMRÂTH HOTEL BRABANT

---

RESERVEER NU!  
[INFO@HOTELBRABANT.NL](mailto:INFO@HOTELBRABANT.NL)



# *geniet*

VAN DE FEESTDAGEN  
..... IN .....  
AMRÂTH HOTEL BRABANT

De feestdagen staan weer voor de deur, tijd om plannen te maken!

Een tijd om samen met familie of vrienden door te brengen; in een sfeervolle ambiance culinair genieten. Amrâth Hotel Brabant vult deze dagen graag voor u in; wat dacht u van een feestelijk kerstbuffet of brunch of gezellig tafelen tijdens een vier-gangen diner? Keuzemogelijkheden genoeg, u bent van harte welkom!

Onno van der Mierden | General Manager

# Brunchbuffet

25 en 26 december 2018 | Vanaf 12.00 uur

**BRUNCH € 32,50 | € 17,50** voor kinderen van 4 tot en met 11 jaar

INCLUSIEF  
WELKOMST-  
DRANKJE

## SOEPEN

- Soep van Pomodori tomaten • Groentebouillon met boeren groenten en balletjes • Croutons en soepstengels

## BROOD

- Zoete broodjes zoals; koffiekoek, chocoladebroodjes, roombroodjes • Vruchtenslofjes • Mini eierkoeken en mini krentenbollen • Breekbroden • Assortiment harde broodjes • Worstebroodjes –en saucijzenbroodjes • Roomboter en dieetboter

## KOUD

- Krabsalade met diverse gerookte vissoorten • Tonijnmayonaise
  - Traditionele huzarensalade met gevulde eitjes, tomaatjes en komkommertjes • Duitse aardappelsalade met spekjes en bieslook en twee soorten wildpaté • Carpaccio met truffelmayonaise en Grana Padano • Serranoham met frisse meloen • Tomaat, mozzarella en basilicum • Kaasplateau

## WARM

- Kalfs-champignonragout met pasteibakjes • Gepocheerde scharrolletjes met mosseltjes en een witte wijnsaus • Gebakken zalm op gestoofde prei • Beenham met een mosterdsaus en een vleugje honing • Gewokte kipreepjes piri-piri met ui en paprika • Hazenpeper • Seizoensgroenten • Rijst • Wedges

## DESSERT

- IJscokar • Pavlova met room, mascarpone en bosvruchten
- Witte –en bruine chocolademousse van Callebaut chocolade
- Tiramisu • Verse fruitsalade • Crème brûlée • Brownie en spekkoeke • Slagroomsjes en éclairs • Appeltaart met geslagen room en vanillesaus

# Dinerbuffet

25 december 2018 | Vanaf 18.30 uur

**DINER € 37,50 | € 17,50** voor kinderen van 4 tot en met 11 jaar

## VOORGERECHTEN

- Salade van krab met gerookte vissoorten
- Salade van garnalen met groene appel en avocado
- Rundercarpaccio met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
- Serranoham met gemarineerde meloen
- Traditionele rundvleessalade met gevulde eitjes, komkommertjes en tomaatjes
- Aardappelsalade met spekjes, twee soorten wildpaté en Preiselbeeren compôte
- Salade Caprese met balsamicostroop

## SOEPEN

- Runderbouillon met vergeten groenten
- Soep van Pomodori tomaten
- Diverse soorten brood
- Soepstengels en croutons
- Roomboter en kruidenboter

## HOOFDGERECHTEN

- Op de huid gebakken zalmfilet met gestoofde prei en bieslook-witte wijnsaus
- Duivelse gewokte scampi's
- Beenham met een mosterd-honingsaus
- Biefstukjes met kruidenboter en champignons
- Kruidige kip met chili-mangomayonaise
- Hazenpeper
- Risotto met bospaddenstoelen en truffel
- Gegrilde groenten
- Wedges
- Penne pasta

## DESSERTBUFFET

- IJscokar
- Appeltaart, vanillesaus geslagen room
- Pavlova met mascarpone en roodfruit
- Brownie & witte chocolademousse
- Verse fruitsalade
- Crème brûlée
- Tiramisu
- Citroentaart
- slagroomsoesjes & éclairs

**INCLUSIEF  
WELKOMST-  
DRANKJE**



Wings  
of  
a  
Phoenix



• CULINAIR GENIETEN •

..... TIJDENS DE .....

*kerstdagen*

---

BIJ AMRÂTH HOTEL BRABANT



# *kerstmenu*

..... 24 & 26 DECEMBER 2018 .....





# 4-Gangen diner

24 & 26 december 2018 | Reserveren vanaf 18.00 uur

**MENU € 39,50**

## VOORGERECHTEN

Hollandse garnaal & avocado | coquille & bloemkool |  
gemarineerde zalm & hangop

Of

Rundercarpaccio | kletskep van Grana Padano |  
pijnboompitten | truffelmayonaise

Of

Drie bereidingen eend | rode ui-compote | Kaapse bes | portgelei

Of

Wilde tomatenmix | buffelmozzarella | krokante basilicum | salad  
pea | balsamicostroop

## SOEPEN

Vissoep | kabeljauw & mossel | prei

Of

Groentebouillon | vergeten groenten | kerrieroom

of

Heldere wildbouillon met bospaddenstoelen en truffelroom

## HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeebaarsfilet | coquille & gamba | garnalensaus

Of

Varkenshaas & ossenhaas | gedroogde livarham | rode wijnsaus

Of

Hertenbiefstuk | saus van kruidkoek & stoofpeer

Of

Ravioli | paddenstoelen | groene asperges

## DESSERTS

Verrassingsdessert van de kerstman

Of

Plateau met diverse soorten kaas met vijgenbrood

**INCLUSIEF  
WELKOMST-  
DRANKJE**



# Buffet voor de kleintjes

Brunchbuffet 25 en 26 december 2018 | Vanaf 12.00 uur  
Dinerbuffet 25 december 2018 | Vanaf 18.30 uur

---

**€ 17,50** voor kinderen van 4 tot en met 11 jaar

---

## **VOORGERECHTEN**

Mini rundercarpaccio • Ham met meloen schuitjes  
• Crostini zalm • Fruitcocktail

## **HOOFGERECHTEN**

Kibbeling • Diverse snacks • Gegrilde kip  
• Pasta bolognese • Poffertjes

## **DESSERTS**

• Grote mensen buffet



# Diner voor de kleintjes

24 & 26 december 2018 | Reserveren vanaf 18.00 uur

---

€ 17,50 voor kinderen van 4 tot en met 11 jaar

---

## VOORGERECHTEN

Tomatensoep

Of

Rundercarpaccio | pijnboompitten | truffelmayonaise

## HOOFDGERECHTEN

Gebakken zalmfilet | gerookte zalm | gebrande mosterdsaus

Of

Gebakken kogelbiefstuk | pepersaus

Of

Snack naar keuze (kaassoufflé, frikandel of kroket) | Appelmoes | Frietjes

## DESSERTS

2 bolletjes ijs met slagroom

Of

Fruit met slagroom



**AMRÂTH HOTEL BRABANT**

Heerbaan 4 | 4817 NL Breda | + 31 (0)76 5224 666

[info@hotelbrabant.nl](mailto:info@hotelbrabant.nl) | [www.amrathhotelbrabant.nl](http://www.amrathhotelbrabant.nl)