

• VIER •

kerst

BIJ AMRÂTH GRAND HOTEL DE L'EMPEREUR

RESERVEER NU!
[INFO@HOTEL-EMPEREUR.NL](mailto:info@hotel-empeur.nl)




geniet

VAN DE FEESTDAGEN
..... IN
AMRÂTH GRAND HOTEL DE L'EMPEREUR

Graag nodigen we u uit uw kerstdagen te komen vieren in Amrâth Grand Hotel de l'Empereur. We maken gedurende deze bijzondere tijd van het jaar graag van uw verblijf een onvergetelijke ervaring. Geniet van ons uitgebreide kerstbuffet of van één van onze culinaire kerstdiners. De ambiance van ons feestelijk gedecoreerde balzaal of restaurant staan garant voor een gezellige avond met familie of vrienden. Tijdens uw verblijf zal het hotel geheel in kerststijl zijn aangekleed. Ook de stad leent zich tijdens deze dagen uitstekend voor een bezoek. Geniet van het lampjesspektakel door de gehele stad tijdens Magisch Maastricht en van de kerstmarkt op het Vrijthof. Sluit daarna de avond feestelijk af in ons geheel gerenoveerde Grand restaurant en bar.

Wij verheugen ons op uw komst!

Bob van Herpen | General Manager

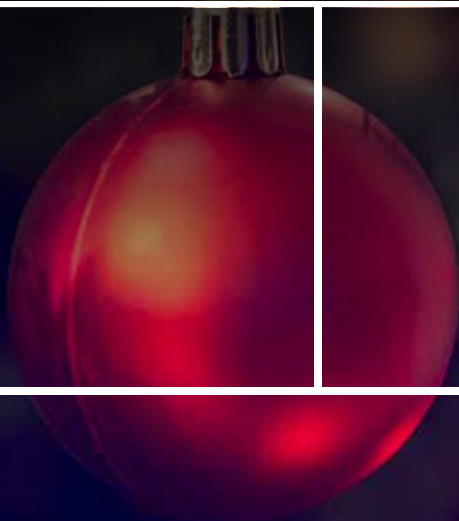


• GENIET VAN EEN HEERLIJK •

Kerst buffet

.....TIJDENS DE FEESTDAGEN

BIJ AMRÁTH GRAND HOTEL DE L'EMPEREUR



Kerst buffet

24 december 2018 | Vanaf 18:00 uur

BUFFET € 42,50 EXCLUSIEF DRANKEN

Kinderen vanaf 4 tot en met 11 jaar **50%**

VOORGERECHTEN

- Brood, boter tapenades • Wild bouillon en pompoensoep • Huisgerookte eendenborst met zuurkoolsalade en frambozen crème • Zachte rundertartaar met truffel • Een rijkelijk gemengde vissalade • Zacht gegaarde kalfsrosbief met Limburgse aardappelsalade • Aspergerolletjes van puntasperges met Livarham en mango chutney • Klassiek gevulde eieren en tomaatjes • Een koude Elzasser quiche Lorraine • Gepocheerde zalm • Diverse gerookte vissoorten • Verschillende rauwkostsalades

HOOFDGERECHTEN

- Heerlijke wildstoof • Heerlijk zacht gegaarde wildzwijn ham met veenbesjes • De vergeten longhaas van het rund met geroosterde knoflook saliesaus • Sappige kalkoenfilet met sinaasappelsaus
 - Hoki filet (kabeljauwachtige) overgoten met een Dijon mosterdsaus • Dorade filet met beurre rouge • Vegetarische cannelloni gevuld met ricotta en spinazie • Spruitjes • Rode kool • Kastanje puree • Zoete aardappel uit de oven

NAGERECHTEN

- Als dessert een uitgebreid dessertbuffet van de chef • Kaasplank

1e Kerstdag

25 december 2018 | Vanaf 18:00 uur

5-GANGEN DINER € 70,- INCLUSIEF APERTIEF

Amuse van gemarineerde hertenbiefstuk
met een crème van oesterzwam

Palette van gamba's op drie manieren bereid:
Als carpaccio met knoflooksalie crème, tomaat en citroen.
Huis gerookt op een taartje van aardappelsalade met crème
fraiche en mierikswortel.
Rilette met bieslook en vanillesaus.

Duivenbouillon met trompette de la mort, mihoen en bosui

Een verfrissende granité van sinaasappel en Mandarine Napoleon

Zachtgegaarde frianderlende met truffel morilles jus
en een groentenverrassing

Creatie van chocoladetaart met gezouten karamelsaus
en kokosijs

2^e Kerstdag

26 december 2018 | Vanaf 18:00 uur

3-GANGEN DINER € 37,50 INCLUSIEF APERITIEF

Amuse van zacht gegaarde gamba en kruidencrème

Ragout van bospaddestoelen en truffel met filodeeg
en rode uiencompôte

Limburgse Livarhaas gevuld met pruimen en een zachte saus
van Gulpener bockbier, vergezeld door seizoens groenten

Hangop met acaciahoning en speculaascrumble
en een mini apfelstrudel

Ook aan de kleintjes is gedacht; informeert u naar de mogelijkheden.

RESERVEER NU!
INFO@HOTEL-EMPEREUR.NL



AMRÂTH GRAND HOTEL DE L'EMPEREUR

Stationsstraat 2 | 6221 BP Maastricht | + 31 (0)43 3213 838

info@hotel-empeur.nl | www.amrathhotelempereur.nl