

Vier de feestdagen in sfeer bij  
**GRAND HOTEL KAREL V**  
Diners, lunch, borrels en overnachtingen

Karel V  
GRAND HOTEL · UTRECHT



## INHOUDSPAGINA

KERSTDINER BIJ RESTAURANT KAREL 5 02  
Sfeervol diner op kerstavond en eerste  
kerstdag

KERSTLUNCH BIJ BRASSERIE GOEIE LOUISA 03  
Geniet van een lunch op beide  
kerstdagen

KERSTDINER BIJ BRASSERIE GOEIE LOUISA 04  
Schuif aan voor een 5-gangen diner op  
eerste-en tweede kerstdag

BESLOTEN VIERINGEN 05  
Voorafgaand aan de kerstdagen  
borrelen, vergaderen of dineren





## KERSTDINER BIJ RESTAURANT KAREL 5 (24 EN 25 DECEMBER)

Onze kerstmenu's, zorgvuldig samengesteld door onze chef-kok en patissier, bieden een 5-gangenmenu voor €160 per persoon (€295 inclusief drankafname) en een 6-gangenmenu voor €175 per persoon (€330 inclusief drankafname). Bij voedselallergieën of dieetwensen helpen we u graag verder. Reserveren is mogelijk op kerstavond en eerste kerstdag tussen 18:00 en 20:00. Vegetarische opties zijn beschikbaar.

### MENU BIJ 5 GANGEN

#### GUSTATIO

Ijsselmeerbaars "crisp" & shiso  
Marigold eitje, witte truffel  
Krokante aardpeer, garnaltjes & dille  
Boeket najaar 2024 © Signatuur Leon Mazairac

#### MENSAE PRIMAE

Sint-Jacobsschelp & knolselderij  
Rode kool & vinaigrette met daslookkappers

#### STEAK TARTAAR & KAVIAAR

Licht gerookt met Royal Belgian Caviar "Oscietra"

#### INTERMEZZO

Oester & plankton

#### POMPOEN

Als ravioli met gelakte paling "Kabayaki"  
Velouté & crumble

#### REE & ARTISJOK

Gegrild en gekonfijt  
Zuurkool, mousseline en bittere slasoorten

#### APPEL

Hazelnoot & Elixir d'Anvers

### MENU BIJ 6 GANGEN.

#### GUSTATIO

Ijsselmeerbaars "crisp" & shiso  
Marigold eitje, witte truffel  
Krokante aardpeer, garnaltjes & dille  
Boeket najaar 2024 © Signatuur Leon Mazairac

#### MENSAE PRIMAE

Sint-Jacobsschelp & knolselderij  
Rode kool & vinaigrette met daslookkappers

#### STEAK TARTAAR & KAVIAAR

Licht gerookt met Royal Belgian Caviar "Oscietra"

#### INTERMEZZO

Oester & plankton

#### POMPOEN

Als ravioli met gelakte paling "Kabayaki"  
Velouté & crumble

#### REE & ARTISJOK

Gegrild en gekonfijt  
Zuurkool, mousseline en bittere slasoorten

#### KAASWAGEN\*

Met 5 geselecteerde kazen

#### APPEL

Hazelnoot & Elixir d'Anvers



## KERSTLUNCH BIJ BRASSERIE GOEIE LOUISA ( 25&26 DECEMBER )

Op eerste en tweede kerstdag serveren wij een feestelijk 4-gangen menu tijdens de kerstlunch, ideaal om samen met familie of vrienden te genieten van de kerstdagen. Onze kerstmenu's zijn zorgvuldig samengesteld in samenwerking met onze chef-kok en patissier. Mocht u voedselallergieën of specifieke dieetwensen hebben, neem dan contact met ons op; wij helpen u graag verder.

LUNCH MENU €95 P.P.

\*Volledige afname dranken €145 incl.

HERTENROSBIEF

witte kool | ansjovis | mosterdzaad

GEROOKTE KNOLSELDERIJ

truffel | eidooier

FAZANTENBORST & BOUT

velouté | spruiten | eekhoortjesbrood

RELIGIEUSE

crème Suisse | hazelnoot praliné

KOFFIE

madeleine | speculaas | sinaasappel

VEGETARISCH LUNCH MENU €95 P.P.

\*Volledige afname dranken €145 incl.

BIET

witte kool | olijf | mosterdzaad

GEROOKTE KNOLSELDERIJ

truffel | eidooier

KOOLRABI

velouté | spruiten | eekhoortjesbrood

RELIGIEUSE

crème Suisse | hazelnoot praliné

KOFFIE

madeleine | speculaas | sinaasappel

Bij onze kerstlunches ontvangt u een glas champagne en amuse vooraf



## KERSTDINER BIJ BRASSERIE GOEIE LOUISA (24, 25 & 26 DECEMBER)

Op kerstavond, eerste en tweede kerstdag serveren wij een feestelijk 5-gangen menu met ontvangst om 18:30 en aanvang diner om 19:00. Onze kerstmenu's zijn zorgvuldig samengesteld in samenwerking met onze chef-kok en patissier. Mocht u voedselallergieën of specifieke dieetwensen hebben, neem dan contact met ons op; wij helpen u graag verder.

### DINER MENU €120 P.P.

\*Volledige afname dranken €170 incl.

#### HERTENROSBIEF

witte kool | ansjovis | mosterdzaad

#### GEROOKTE KNOLSELDERIJ

truffel | eidooier

#### KABELJAUW

ossenstaart | consommé | Hollandaise

#### FAZANTENBORST & BOUT

velouté | spruiten | eekhoortjesbrood

#### RELIGIEUSE

crème Suisse | hazelnoot praliné

#### KOFFIE

madeleine | speculaas | sinaasappel

### VEGETARISCH DINER MENU €120 P.P.

\*Volledige afname dranken €170 incl.

#### BIET

witte kool | olijf | mosterdzaad

#### GEROOKTE KNOLSELDERIJ

truffel | eidooier

#### OERPEEN

karwij | geitenyoghurt

#### KOOLRABI

velouté | spruiten | eekhoortjesbrood

#### RELIGIEUSE

crème Suisse | hazelnoot praliné

#### KOFFIE

madeleine | speculaas | sinaasappel

Bij het diner ontvangt u een glas champagne en twee smaakvolle amuses om uw feestelijke ervaring compleet te maken.



## DE FEESTDAGEN VIEREN IN BESLOTEN GEZELSCHAP

Bij Karel V kun je voorafgaand aan de kerstdagen genieten van sfeervolle diners of borrels met werk, familie of vrienden in een historische setting. De verfijnde gerechten en stijlvolle ambiance maken elke bijeenkomst bijzonder en feestelijk. Onze kerstmenu's zijn zorgvuldig samengesteld in samenwerking met onze chef-kok en patissier. Mocht u voedselallergieën of specifieke dieetwensen hebben, neem dan contact met ons op; wij helpen u graag verder.

4-GANGEN €90 P.P.  
Wijnarrangement €43 p.p

HERTENROSBIEF  
witte kool | ansjovis | mosterdzaad

GEROOKTE KNOLSELDERIJ  
truffel | eidooier

BEEF WELLINGTON  
bospeen, cepes

RELIGIEUSE  
crème Suisse | hazelnoot praliné

KOFFIE  
madeleine | speculaas | sinaasappel

5-GANGEN €110 P.P.  
Wijnarrangement €54 p.p.

HERTENROSBIEF  
witte kool | ansjovis | mosterdzaad

GEROOKTE KNOLSELDERIJ  
truffel | eidooier

KABELJAUW  
ossenstaart | consommé | Hollandaise

BEEF WELLINGTON  
bospeen, cepes

RELIGIEUSE  
crème Suisse | hazelnoot praliné

KOFFIE  
madeleine | speculaas | sinaasappel

6-GANGEN €130 P.P.  
Wijnarrangement €66 p.p.

HERTENROSBIEF  
witte kool | ansjovis | mosterdzaad

GEROOKTE KNOLSELDERIJ  
truffel | eidooier

KABELJAUW  
ossenstaart | consommé | Hollandaise

BEEF WELLINGTON  
bospeen, cepes

RELIGIEUSE  
crème Suisse | hazelnoot praliné

KAAS  
Selection of cheeses

KOFFIE  
madeleine | speculaas | sinaasappel

Boek uw verblijf en diner voor nieuwjaarsavond en vier

# OUD EN NIEUW IN STIJL

bij Grand Hotel Karel V

## Early Dinner

Van 17:00 tot 19:30 wordt er een Early Dinner geserveerd in Brasserie Goeie Louisa. Deze dineroptie is uitsluitend op reservering beschikbaar en bestaat uit een vaststaand menu van twee gangen, met koffie als afsluiting.

## Late Dinner

Van 20:00 tot 24:00 kunt u genieten van een Late Dinner in Brasserie Goeie, dat ook alleen op reservering te boeken is. Dit menu bestaat uit een vaststaand vijf-gangen diner.

Op oudejaarsavond verzorgen wij om 00:00 uur een toast in de Brasserie, waarbij u kunt genieten van een glaasje champagne.





# Get In Touch

[Events@karelv.nl](mailto:Events@karelv.nl)

Geertebolwerk 1, 3511 XA Utrecht

Utrecht, Nederland

[www.karelv.nl](http://www.karelv.nl)