

Eidejaarsfolder

O P ' T H O F X G O E S T I N C

Feestelijk Genieten met Goestinc
& Op't Hof Hoevevlees

Welkom

Maak van de feestdagen een smakelijke en gemakkelijke ervaring met de speciale eindejaars take-away van Goestinc en Op't Hof! Kies uit een selectie heerlijke hapjes, voorgerechten, hoofdgerechten en desserts, allemaal bereid met de beste ingrediënten, inclusief het exclusieve Black Angus vlees van Opthof.

G

Stel je menu samen naar wens

Stel je eigen feestmenu samen met onze heerlijke gerechten! Kies per gang uit onze zorgvuldig bereide specialiteiten, gemaakt met liefde voor de beste smaken. Om je te inspireren, hebben we enkele voorbeeldmenu's samengesteld die perfect passen bij de feestdagen.

apéro om te delen

Frisse tartare van zalm
Black Angus carpaccio met truffeelmayo en parmezaan
Vitello Tonnato met verse tonijnsaus en kappertjes
Mini Black Angus balletjes met pittig sausje
Mini Italiaanse croque
Camembert uit de oven met brood

maak een keuze uit jouw 3 favorieten hapjes
€ 12 p.p

soepen

Geroosterde butternut met kokos
Tomatenroomsoep met balletjes

maak een keuze uit bovenstaande
€ 8.5 per L

G

hoofdgerecht

Black Angus gehaktbrood gevuld met pulled beef en bruine saus *
22 p.p.

Black Angus Stoofpotje met wintergroenten*
22 p.p.

Black Angus Gehaktbrood gevuld met champignon mix en portosaus*
22 p.p.

Vispannetje en romige witte wijnsaus*
23.5 p.p.

Vegetarische lasagne met bos champignon , oesterzwam, pastinaak en
harrissa
20.5 p.p.

***KIES JOUW FAVORIET BIJ JE GERECHT**
(niet van toepassing bij de veggi lasange)

KEUZE 1: AARDAPPEL

Romige aardappelpuree natuur of met pastinaak

Aardappelgratin

Rozemarijn krieltjes uit de oven

KEUZE 2 : EXTRA GROENTJES VOOR OP TAFEL (OPTIONEEL)

Gegrilde wintergroenten 2 p.p.

Bloemkool - broccoli gratin 2 p.p.

Rode biet uit de oven met honing 2 p.p.

Frisse groene salade 1.5 p.p

G

dessert

Chocolademousse met krokante topping

6 p.p.

Tiramisu met speculaas

6 p.p.

Winterse panna cotta

8 p.p.

G

dranken

BIO CAVA CORDONIU - €16 PER FLES

Een frisse, feestelijke bubbel om de avond stijlvol mee te beginnen. Perfect als aperitief of om middernacht mee te proosten.

-

MOCKTAIL PASSIE - € 8 PER FLES (500 ML)

Een exotische, alcoholvrije mocktail op basis van passievrucht, limoen en een vleugje verse munt.

Lekker als aperitief of voor de BOB's onder ons! Serveer met ijsblokjes en een schijfje sinaasappel voor een feestelijke touch.



Voorbeeldmenu's

OM JE OP WEG TE HELPEN

MENUVOORBEELD 1

Hapjes:

Black Angus Carpaccio
Camembert uit de oven
frisse tartaar van zalm

Hoofdgerecht:

Black Angus Gehaktbrood met champignon mix en portosaus

Bijgerecht:

Aardappelgratin en frisse groene salade

Dessert:

Tiramisu met speculaas

MENUVOORBEELD 2

Hapjes:

Vitello Tonnato
Black Angus Carpaccio
Mini Italiaanse Croque

Hoofdgerecht:

Black Angus stoofpotje

Bijgerecht:

Rozemarijn krieltjes uit de oven & frisse groene salade

Dessert:

Winterse panna cotta

G

Voorbeeldmenu's

OM JE OP WEG TE HELPEN

MENUVOORBEELD 3

Hapjes:

Mini Italiaanse Croque
Frisse tartaar van zalm
Camembert uit de oven

Hoofdgerecht:

Vegetarische Lasagne met bos champignons, oesterzwam

Bijgerecht:

Geroosterde wintergroenten

Dessert:

Chocolademousse met krokante topping

MENUVOORBEELD 4

Hapjes:

Vitello Tonnato
Black Angus Carpaccio
Mini Italiaanse Croque

Hoofdgerecht:

Vispannetje met romige witte wijnsaus

Bijgerecht:

Pastinaak - aardappelpuree

Dessert:

Winterse panna cotta

G

Goestinc x Op't Hof

Al een "Goestinc"ske?

Neem gerust contact op!

HEKSTRAAT 20, 1540 HERNE

04 96 21 89 21

Email: catering.goestinc@gmail.com

www.goestinc.be

Volg ons op sociale media:

Facebook: www.facebook.com/goestinc

Instagram: www.instagram.com/catering_goestinc/