

Menu Kerstdag

Salade gerookte eendenborst, parmezaan, frambozenvinaigrette *

Soep van boschampionns

Sint-jacobsvruchten met gekarameliseerd witloof, appeltjes en balsamico

Filet van Ibericco, Graantjesmosterdsaus,
wintergroentjes, gratin dauphinois

“Christmas”

(coffee choc, cremeux van chocolade, krokante koffiepraliné)

Menu 4 gangen €50 per persoon

Menu 5 gangen (incl. *) €60 per persoon

Bestellen kan via brasseriegoestink@gmail.com of 053/42.60.16
tot 16/12/2020 voor Kerst, tot 24/12/2020 voor Oudejaan.

Bestellingen kunnen afgehaald worden bij Brasserie Goestink,
voor kerstavond tussen 12u en 15u, voor Kerstdag tussen 10 en 11u30,
voor Oudejaan tussen 12 en 15u.

Menu Nieuwjaar

Tartaar van tomaat, grijze garnalen, basilicumolie *

Soep van vergeten groentjes

Kroon van zonnevis, rivierkreeft en courgette met kreeftensaus

Filet pur van hert, poivradesaus, gratin van 4 groentjes,
kroketjes met spek en bieslook

“New Year”

(cocosdacquoise, coulis van framboos, cremeux van passie en witte chocolademousse)

Menu 4 gangen €50 per persoon

Menu 5 gangen (incl. *) €60 per persoon

Indien u graag levering aan huis wenst,
dan wordt er een extra kost aangerekend van €5 per bestelling.

Koude voorgerechten worden rechtstreeks op de borden gedresseerd
dus gelieve deze op voorhand binnen te brengen.

brasserie Goestink

Alphaalmenu's 2020

Wij wensen u en uw familie alvast een zalig kerstfeest
en een gelukkig Nieuwjaar!

APERITIEFHAPJES

Vers gemaakte mini-loempia	€ 1 / stuk
Artisanale bitterballen	€ 1 / stuk

SOEPEN

Bloemkool broccolisoeep	€ 4 / persoon
Thaise currysoep	€ 4 / persoon
Bretoense vissoep	€ 5 / persoon

KOUDE VOORGERECHTEN

Trio van wildpaté, uienconfijt en notenbrood	€ 14 / persoon
Carpaccio van rund, parmezaan en balsamico	€ 16 / persoon
Salade van scampi, gerookte zalm en frambozenvinaigrette	€ 18 / persoon

WARME VOORGERECHTEN

Verse kaaskroketten	€ 10 / persoon
Verse garnaalkroketten	€ 14 / persoon
Duo van kaas- en garnaalkroket	€ 12 / persoon
Tongrolletjes met zalm en roomsausje van verse tuinkruiden	€ 14 / persoon
Scampi op z'n Italiaans (6 stuks)	€ 15 / persoon
Scampi curry (6 stuks)	€ 15 / persoon
Scampi diabolique (6 stuks)	€ 15 / persoon

brasserie
Goestink



HOOFDGERECHTEN

Tournedos van kalkoen "fine champagne", peertjes met passievrucht en amandelkroketjes	€ 18 / persoon
Parelhoenroullade met veenbessen, boontjes met spek, gebraiseerd witloof, jonge worteltjes en kerstboompje met peterselieaardappel	€ 20 / persoon
Eendenborstfilet met sinaasappelsaus, appel met veenbessen en verse kroketjes	€ 22 / persoon
Scampi op z'n Italiaans (12 stuks)	€ 20 / persoon
Scampi curry (12 stuks)	€ 20 / persoon
Scampi diabolique (12 stuks)	€ 20 / persoon
Kabeljauwhaasje met crunch van chorizo, zalf van butternut, mousseline en verse kroketjes	€ 22 / persoon

DESSERTEN

Kerstbuche (Zanddeeg – abrikoos – cointreau – slagroom – fruit)	€ 4 / persoon
Optie: afwerken met chocolademousse of ganache	€ 1 / persoon
Minigebakje (mini chocomousse, mini tiramisu, mini éclair,...)	€ 3 / stuk
Onze goestink (chocolade – bavarois – frambozencoulis)	€ 6 / stuk
Sneeuwman	€ 5 / stuk