



Vanaf 15 personen

Menu A... 37,50 pp

Voorgerecht

- Soep van geroosterde tomaat met verse pesto ✓
- Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, sjalotten, kappertjes, oude Goudse kaas en rucola

Hoofdgerecht

- Groentencurry, kruidige romige curry geserveerd met rijst en yoghurtsaus ✓
- Entrecôte, seizoensgroenten, wisselend aardappelgerecht en pepersaus

Nagerecht

- Tartelette, Krokante chocoladecake met romige pure chocolademousse en fruit
- Veganistisch grand dessert ✓

Menu B... 43,50 pp

Voorgerecht

- Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, sjalotten, kappertjes, oude Goudse kaas en rucola
- Tataki van tonijn, ponzusaus, wakame en wasabi
- Soep van geroosterde tomaat met verse pesto ✓

Hoofdgerecht

- Entrecôte, seizoensgroenten, wisselend aardappelgerecht en pepersaus
- Zalmfilet met aardappelpuree, chorizo, erwten en bieslook
- Groentencurry, kruidige romige curry geserveerd met rijst en yoghurtsaus ✓

Nagerecht

- Romige, luchtige mango en kokosnoot cake
- Veganistisch grand dessert ✓

Menu C... 49,50 pp

Voorgerecht

- Carpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, sjalotten, kappertjes, oude Goudse kaas en rucola
- Tataki van tonijn, ponzusaus, wakame en wasabi
- Oesterzwam carpaccio, honing-tijmdressing, pijnboompitten, sjalotten en rucola ✓

Tussengerecht

Seizoenssoep

Hoofdgerecht

- Entrecôte, seizoensgroenten, wisselend aardappelgerecht en pepersaus
- Zalmfilet met aardappelpuree, chorizo, erwten en bieslook
- Risotto met seizoensgroenten ✓

Nagerecht

- 24 karaat Gouds Glas dessert, met goud besprenkelde vanillebol met een luchtige vruchtenvulling.
- Veganistisch grand dessert ✓

Groepsdiner

Uitbreiden? Dat kan!

- Glas cava bij ontvangst: € 5,- p.p.
- Een extra keuze optie toevoegen aan een menu: € 5,- p.p.

Een allergie? Meld het ons.


GOUDS GLAS
RESTAURANT
- ANNO 2020 -

✓ = vegetarisch ✓ = veganistisch