



Vanaf 15 personen

Groepsdiner

Menu A

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 chocoladekoek met romige pure chocolademousse en fruit
- Veganistisch grand dessert ✓

Menu B

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

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 ✓

Uitbreiden? Dat kan!

- Glas cava bij ontvangst
- Een extra keuze optie toevoegen aan een menu

Een allergie? Meld het ons.

GOUDS GLAS
RESTAURANT
- ANNO 2020 -

✓ = vegetarisch ✓ = veganistisch