

De Goei Goesting

Paasmenu 2010

(Te verkrijgen op 4/4/2010)

Aperitief van het huis vergezeld van een hapje.

Voorgerecht:

Duo van kabeljauwbereidingen:

- Stukje kabeljauwhaas met crumble van peterselie.
- Carpaccio van kabeljauwhaas - Gedroogde ham,geparfumeerd met Passadouro olijfolie.

Tussengerecht:

Minestrone-soepje met reuzegamba,geparfumeerd met pesto en Parmezaankrokant.

Hoofdgerecht:

In de oven gebraden lamskroon,tartaar van witte en groene asperges en een lichte truffeljus.

Nagerecht:

Mille-feuille van witte chocolade "Poire Williams".

Koffie met huisbereide zoetigheden

Prijs menu met aperitief en koffie 50,00 pp.

Met aangepaste wijnen + 20,00 pp.

Paasdag is er enkel dit menu te verkrijgen!

Gelieve te bevestigen per mail op info@degoeigoesting.be tenminste 4 dagen voor de datum van reservatie.