



Kerstmenu Goei Goesting

Te verkrijgen op 24 en 25 december 2025
Op Kerstavond en Kerstdag serveren wij enkel het 4-gangen menu

Amuses van de chef

Gebakken coquilles met avocadocrème, zeekraal en krokantjes van pancetta



Pompoensoep, snippers van zalm, geroosterde pompoenpitten en kokosmelk



Hertenhaasje, beukenzwammetjes en gekarameliseerde witloof, gestoofde peer met veenbessen, een romig wildsausje en verse aardappelkroketjes



Vanille-ijs met warme kersen en amandel krokant

Prijs: 4-gangen: € 79 p.p - Met aangepaste wijnen + € 31 p.p

Gelieve te bevestigen per mail op info@degoeigoesting.be

Tenminste 4 dagen voor de datum van de reservatie

KERSTMENU VOOR KINDEREN

Hapje van de chef

Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie

Parelhoen filet met een roomsausje – appelmoes – verse kroketjes

Vanille-ijs met chocoladesaus

Prijs 3-gangen: € 38 p.p.



NIEUWJAARSMENU 2025 (Lunch en Diner)

Amuse van de chef

Tomaat met grijze Noordzeegarnalen – kropsla – tomaat – scharrelei



Hertenhaasje, beukenzwammetjes en gekarameliseerde witloof, gestoofde peer met veenbessen, een romig wildsausje en verse aardappelkroketjes



Vanilleijs met warme kersen en amandel krokant

Prijs: 3-gangen menu: € 65 /p - Met aangepaste wijnen + € 24 /p

Gelieve te bevestigen per mail op info@degoeigoesting.be

Tenminste 4 dagen voor de datum van de reservatie

KERSTMENU VOOR KINDEREN

Hapje van de chef

Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie

Parelhoen filet met een sausje van paddestoelen – appelmoes – kroketjes

Vanille-ijs met chocoladesaus

Prijs: € 38 /p