CATERING

Gobert

Hapjes

Ganzenlever / kweeperengelei / brioche	€ 6,95 / stuk
Assortiment macarons / truffel / ganzenlever	€ 3,45 / stuk
Vitello tonnato / “deconstructed”	€ 5,95 / stuk
Burrata / tomaat / mangalicaham / flatbread	€ 4,95 / stuk
Tartaar van sint-jakobsvruchten / frisse kruidenmousse	€ 6,95 / stuk
Kip / truffel / Parmezaan	€ 5,45 / stuk
Pikante gamba’s / rode curry	€ 6,95 / pers.
Croque / comté / iberico / gremolata	€ 3,95 / stuk
Fettuccine / rode pesto / spek	€ 5,25 / pers.
Bisque garnalen	€ 4,95 / pers.

CATERING

Gobert

Desserts

Desserts Kerst

Bûche — € 8,50 / stuk
crème van bittere chocolade en melkchocolade / ganache

Biscuit framboos — € 8,50 / stuk
witte chocolademousse / namelaka yoghurt

Desserts Oudjaar

Biscuit framboos — € 8,95 / stuk
mousse champagne / vanille / witte chocolade

Biscuit chocolade — € 8,50 / stuk
mousse karamel / melkchocolade

CATERING

Gobert

Kerstmenu

€ 65 / pers.

Voorgerecht

Burrata / tomaat / mangalicaham / flatbread

OF

Tomatentartaar / handgepelde garnalen

Hoofdgerecht

Vol-au-vent fazant / knolseldercrème

OF

Zeebaars / parelcouscous / velouté witte wijnsaus / gekonfijte aardappelen

Dessert

Bûche / crème van bittere chocolade en melkchocolade / ganache

OF

Biscuit framboos / witte chocolademousse / namelaka yoghurt

CATERING

Gobert

Oudjaarsmenu

€ 69 / pers.

Voorgerecht

Tomatenrisotto / scampi / basilicum

OF

Ganzenlever / kweeperengelei / brioche

Hoofdgerecht

Fazantenhen / witloof spek / zoete aardappel

OF

Kabeljauw / sluimererwten / champagnesaus / munt-erwtpuree

Dessert

Biscuit framboos / mousse champagne / vanille / witte chocolade

OF

Biscuit chocolade / mousse karamel / melkchocolade