



Weekendmenu

Vanaf 4 personen
eet 1 persoon (max) GRATIS!

*A partir de 4 personnes
1 personne (max) GRATUIT!*

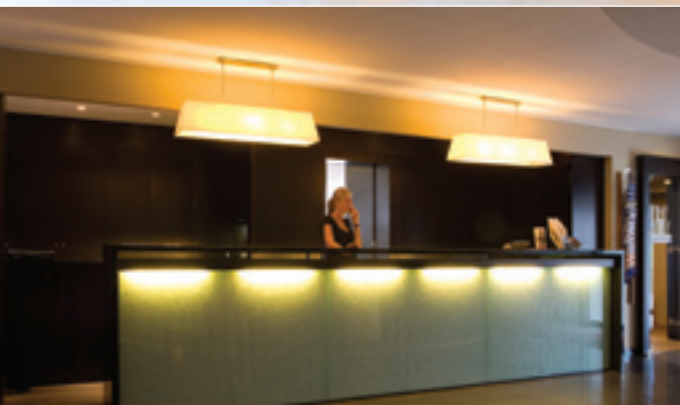
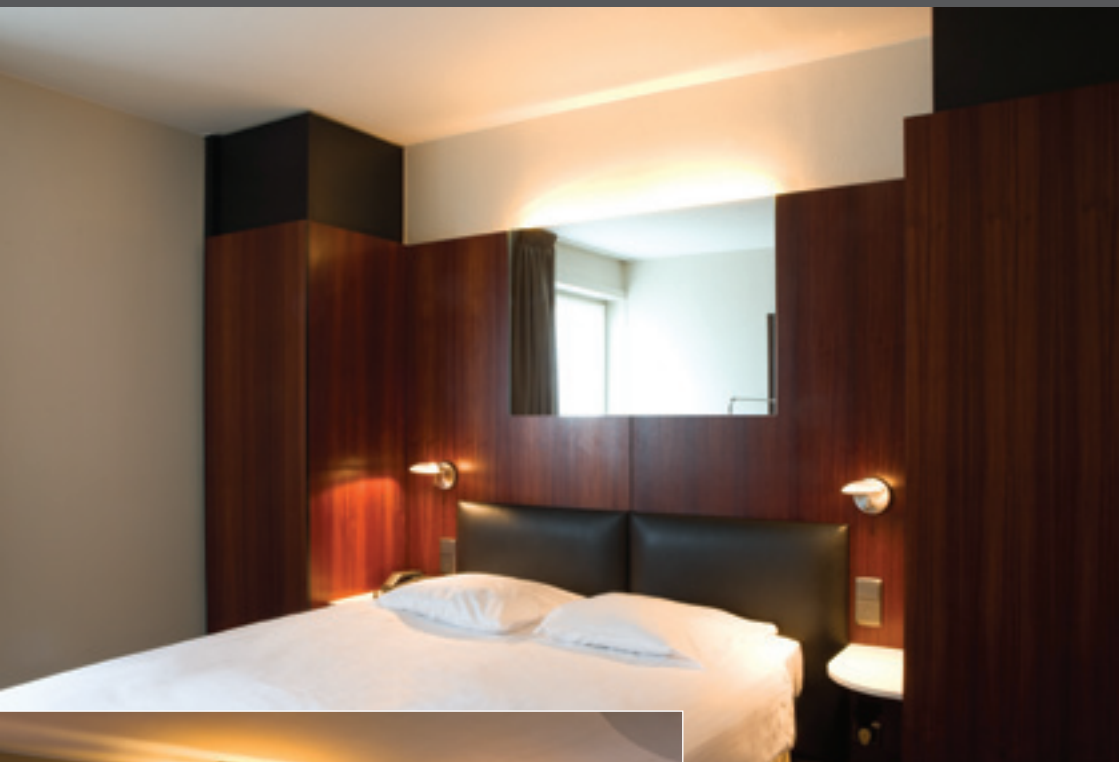
Niet cumuleerbaar met andere acties

Januari - juni 2012

A. Gossetlaan 52- 1702 Groot-Bijgaarden
T 02 466 21 30 - F 02 466 18 50
info@gosset.be - www.gosset.be

Hotel Gosset beschikt over 48 hedendaagse kamers. Elke kamer heeft een werkruimte met daglicht. Het hele hotel is voorzien van gratis WiFi en airco.

- > Parkeergelegenheid voor 100 wagens
- > Gelegen aan de Brusselse Ring, op nauwelijks 10 minuten van het stadscentrum





Seminaries

Een perfecte accommodatie voor de organisatie van seminars en vergaderingen.

- > 7 vergaderzalen uitgerust met audiovisueel materiaal
- > Gratis WiFi
- > Airco in alle zalen
- > Arrangementen
- > Ontbijtvergaderingen
- > Residentiële vergaderingen
- > Teambuilding



Congressen

Onze zalen zijn geschikt voor grote meetings tot 200 personen:

- > Grote vergaderingen met break outs
- > Bedrijfspresentaties
- > Symposia
- > Klantendagen (beurs)
- > Gratis WiFi
- > Airco in alle zalen



Diner Privé is van geen kleintje vervaard, of het nu om een bedrijfsfeest of om een privé-feest gaat. In functie van de locatie, het thema en het budget zorgen we op basis van dagverse ingrediënten voor een maximum aan sfeer en kwaliteit.



- > Hoogkwalitatieve gerechten
- > Dagelijks toezicht op kwaliteits- en hygiënische eisen
- > Professionele bediening
- > Dagverse ingrediënten
- > Sfeervolle aankleding van tafel en interieur

Brasserie Gosset

De gezellige sfeer die "Brasserie Gosset" biedt is een toeverlaat waar hotelgasten, lokale klanten en zakenmensen terecht kunnen voor een smaakvolle maaltijd of een snelle hap. Een open wijnkelder met wijnfrigo's toont u de betere wijnen welke u aan democratische prijzen worden aangeboden.

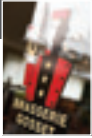
Uiteraard kunt U ook in "Brasserie Gosset" terecht voor een leuke babbel met klanten, collega's of kennissen, in een ongedwongen sfeer, rond een van de hoge praattafels. Op zomerse dagen is er het terras om te genieten van een verfrissend zomerbriesje.



L'atmosphère sympathique que vous offre la "Brasserie Gosset" est un refuge pour les hôtes, les clients locaux et les hommes d'affaires qui sont à la recherche d'un repas copieux ou d'un coupe-faim. Une cave ouverte avec des refroidisseurs vin vous propose les meilleurs vins aux prix démocratiques.

Avec son atmosphère agréable et ses tables élevées, la "Brasserie Gosset" est naturellement l'endroit par excellence pour rencontrer ses clients, ses collègues ou ses amis. Lors des jours d'été, vous pouvez profiter d'une brise rafraîchissante sur la terrasse.

WEEKENDMENU



JANUARI - 2012 - JANVIER

Carpaccio van Gandaham met notensla en Parmezaanschilfers
Carpaccio de jambon de Ganda au ruccola et coupeaux de Parmesan

Geitenkaaskroketjes met tomatensaus en geparfumeerd met koningskruid
Croquettes au fromage de chèvre, coulis de tomates au basilic

Witloofroomsoep
Crème aux chicons

Stoofpotje van kalfsvlees met wintergroentjes
Blanquette de veau aux légumes d'hiver

Kort gebakken Schotse zalm met shitaki en emulsie van waterkers
Filet de saumon d'Ecosse mi-cuit aux shitaki et émulsion de cresson

Apfelstrüdel met vanille-ijs
Apfelstrüdel à la glace vanille
Bavaroise van nougat en abrikoos
Bavarois de nougat et abricot

Koffie en versnaperingen
Moka et ses trésors

Weekendmenu

Vanaf 4 personen
eet 1 persoon (max) GRATIS!

*A partir de 4 personnes
1 personne (max) GRATUIT!*

Niet cumuleerbaar met andere acties

Prijs/Prix 40,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard. Enkel op vrijdagavond, zaterdag en zondag.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit. Seulement vendredi soir, samedi et dimanche.

WEEKENDMENU



FEBRUARI - 2011 - FÉVRIER

Behalve het weekend van 10 - 11 - 12 februari
Sauf le weekend du 10 - 11 - 12 février

Slaatje met krokante spekjes, champignons en sherry vinaigrette
Salades de lardons aux champignons de Paris et vinaigrette de sherry

Stoofpotje van kikkerbillen met oesterzwammen
Cassoulet de cuisses de grenouilles aux pleurottes

Aardappelsoep met geroosterde broodblokjes
Crème Parmentier aux croûtons

Konijnenbil in kriekenbier gestoofd met pruimen
Cuisse de lapin à la bière de cerises et aux pruneaux

Skreifilet met gekarameliseerd witloof en balsamico azijn
Filet de skrei aux chicons braisés et au vinaigre de balsamic

Zwarte woud taart met een sorbet van kersen
Gâteau de Fôret Noir au sorbet de cérisés

Flensjes met bergsinaasappelen
Crêpes aux oranges

Koffie en versnaperingen
Moka et ses trésors

Weekendmenu

Vanaf 4 personen
eet 1 persoon (max) GRATIS!

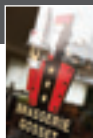
A partir de 4 personnes
1 personne (max) GRATUIT!

Niet cumuleerbaar met andere acties

Prijs/Prix 40,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard. Enkel op vrijdagavond, zaterdag en zondag.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit. Seulement vendredi soir, samedi et dimanche.

MENU



VALENTIJN - 2012 - SAINT-VALENTIN

Op 10, 11, 12 en 14 februari figureert het Gosset team in uw romantische dromen: de fijnste gerechten, met liefde gemaakt, zetten uw hart in vuur en vlam

Le 10, 11, 12 et 14 février l'équipe Gosset figurera dans vos rêves les plus romantiques : les plats les plus exquis, préparés avec amour, enflammeront vos sens.

Parelend aperitief met z'n hapjes
Apéritif pétillant et son carrousel de canapés

Carpaccio van wilde zalm met enokis en sorbet van Kéfir
Carpaccio de saumon sauvage aux énokis et sorbet de Kéfir

Heldere soep met gepocheerd kwarteleitje en zoetzure sjalotjes
Consommé à l'oeuf poché de caille et aux échalottes aigre-doux

Eendenborstfilet gelaqueerd met geconfijte citroen en specerijen
gratin van zoete aardappel en mozzarella
*Magret de canard laqué au confit de citrons et épices
gratin de patates douce et mozzarella*

Verrassingsdessert St. Valentijn
Surprise de St. Valentin

Koffie en versnaperingen
Moka et ses trésors

Prijs/Prix 50,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus *Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.*

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit.



MENU 2012

Voorgerechten / Entrées

Soep van de dag / <i>Potage du jour</i>	6,00
Ambachtelijke garnaalkroketteren / <i>Croquettes de crevettes artisanales</i>	12,50
Ambachtelijke kaaskroketteren / <i>Croquettes au Parmesan</i>	12,50
Tartaar van tonijn, bruschetta met look en tomaat / <i>Tartare de thon, bruschetta à l'ail et tomates</i>	16,00
Gerookte Schotse zalm met z'n toast, ui en peterselie / <i>Saumon fumé d'Ecosse avec son toast, persil et oignon</i>	15,00
Tempura van scampi op z'n Indisch / <i>Tempura de scampi au curry</i>	15,95
6 oesters "Fines de Claire" / <i>6 huîtres "Fines de Claire"</i>	16,00
6 Escargots de Bourgogne / <i>6 Escargots de Bourgogne</i>	14,00
Carpaccio van rund, Parmezaan en olijfolie / <i>Carpaccio de boeuf, Parmesan et l'huile d'olive</i>	14,95

Pasta en vegetarische gerechten / Pâtes - Plats végétariennes

Penne met hoevekip en boschampignons / <i>Penne au poulet de ferme et champignons des bois</i>	17,50
Tagliatelli met tomaat, notensla en Parmezaan / <i>Tagliatelli aux tomates, roquette et Parmesan</i>	19,00

Salades

Opgevlude tomaatjes met grijze garnalen / <i>Tomates aux crevettes grises</i>	19,50
Slaatje met warme geitenkaas en Luikse siroop / <i>Salade de fromage de chèvre au sirop de Liège</i>	16,50
Salade Niçoise / <i>Salade Niçoise</i>	16,50

Visgerechten / Poissons

Kabeljauw, spinazie, aardappelen en mosterdsaus / <i>Cabillaud persillé, épinards, pommes et sauce Dijonnaise</i>	26,50
Gebakken of geroosterde slibtongetjes / <i>Solettes meunières ou grillées</i>	20,50
Gegrild zalmplakje met Béarnaise / <i>Escalope de saumon grillée Béarnaise</i>	20,50
Ossobuco van staartvis met pikante tomatensaus / <i>Ossobuco de lotte à la sauce tomate piquante</i>	26,50

Vleesgerechten / Viandes

Rundstartaar op klassieke wijze / <i>Américain préparé classique</i>	17,50
Hoevekip met kropsla / <i>Poulet fermier, laitue</i>	19,00
Varkensrib Duke of Birkshire "Cross of Blackwell" / <i>Côte de porc Duke of Birkshire "Cross of Blackwell"</i>	21,00
Gentse stoverij met kropsla / <i>Carbonnade de boeuf, laitue</i>	18,00
Dunne lende (gebakken of geroosterd) / <i>Entrecôte (poêlée ou grillée)</i>	21,00
Ossehaas (gebakken of geroosterd) / <i>Filet pur (poêlé ou grillé)</i>	24,00

Sauzen / Sauces

Groene peperroom, Champignonroom, Béarnaise, Choron, Dijonnaise, Kruidenboter / <i>Poivre vert, Archiduc, Béarnaise, Choron, Dijonnaise, Beurre maître d'hôtel</i>	+ 2,50
--	--------

Hoofdgerechten worden opgediend met kroketteren, frietjes of puree
Plat principal servi avec croquettes, frites ou pommes écrassées



MENU 2012

Desserten / Desserts

Dame Blanche	8,00
Chocolademoes / <i>Mousse au chocolat</i>	8,00
Crème Brulée / <i>Crème Brulée</i>	8,00
Tiramisu	8,00
Irish Coffee	11,00
French Coffee	11,00
Filliers Coffee	11,00
Italian Coffee	11,00

Vanaf 8 personen maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten
A partir de 8 personnes - maximum 4 entrées et 4 plats différents

Menu Gosset

Ambachtelijke garnalkroketten
Croquettes de crevettes artisanales
of/ou

Rundscarpaccio
Carpaccio de boeuf

Gebakken slibtongetjes
Solettes meunières
of/ou

Gebakken dunne lende (Béarnaise of peper)
Entrecôte poêlée (Béarnaise ou poivre)

Dame Blanche
of/ou
Irish Coffee

€ 35,00

Middaglunch / *Lunch du jour*

Soep
Potage

Hoofdgerecht
Plat principal

€ 12,50

Enkel op werkdagen / *Uniquement en semaine*

Business Lunch

Voorgerecht
Entrée

Hoofdgerecht
Plat principal

€ 27,50

Elk weekend serveren wij een weekendmenu:

€ 40,00 ALL-IN

Chaque weekend nous vous servons un weekendlunch:

€ 40,00 ALL-IN

WEEKENDMENU



MAART - 2012 - MARS

Huisgemaakte ballotine van zalmforel met dille room
Terrine de truite saumonée à la crème d'aneth

Scampi op Oosterse wijze met wilde rijst
Scampi oriental au riz sauvage

Romige preisoep met krokant van spek
Crème de poireaux aux lardons

Pladijsfilet opgevuld met moes van grijze garnalen
tagliatelli van groentjes
Filet de plie soufflé aux crevettes grises
Tagliatelle de légumes

Geroosterde lendesteak met dragonsaus en aardappelgratin
Entrecôte grillée à l'estragon, gratin dauphinois

Chocoladebavarois met saus van mango
Bavaroise de chocolat au coulis de mangues

Carpaccio van ananas met tartaar van kiwi
Carpaccio d'ananas à la tartare de kiwi

Koffie met versnaperingen
Moka et ses trésors

Weekendmenu

Vanaf 4 personen
eet 1 persoon (max) GRATIS!

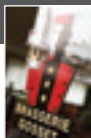
A partir de 4 personnes
1 personne (max) GRATUIT!

Niet cumuleerbaar met andere acties

Prijs/Prix 40,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard. Enkel op vrijdagavond, zaterdag en zondag.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit. Seulement vendredi soir, samedi et dimanche.

MENU



PASEN - 2012 - PAQUES

Dit menu is verkrijgbaar op 6,7,8 en 9 april '12
Ce menu est valable le 6,7,8 et 9 avril '12

Parelend aperitief met z'n hapjes
Apéritif pétillant et son carrousel de canapés

Tartaar van rode tonijn met gebakken ganzenlever
en jus van yuzu
Tartare de thon et foie d'oie poêllé au jus de yuzu

Roomsoep van gele mergpompoeu met chips van Parmaham
Velouté de courgettes jaunes aux chips de jambon de Parme

Langzaam gegaarde lamsbout
Gratin van lentegroenten met rozemarijn
*Gigot d'agneau cuit basse temperature
Gratin de légumes de printemps au romarin*

Lekkernij van de paasklokken
Surprise de Pâques

Koffie met versnaperingen
Moka et ses trésors

Weekendmenu

Vanaf 4 personen
eet 1 persoon (max) GRATIS!

A partir de 4 personnes
1 personne (max) GRATUIT!

Niet cumuleerbaar met andere acties

Prijs/Prix 50,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit.

WEEKENDMENU



APRIL - 2012 - AVRIL

Uitgezonderd het weekend van 6 – 7 – 8 april
Sauf le weekend du 6 – 7 – 8 avril

Gemarineerde zalm met spaghetti van asperges
Saumon mariné au spaghetti d'asperges

Bladerdeeggebakje met witloof en schartongfilets
Feuilleté aux chicons et filets de sole limande

Cappucino van grijze garnalen
Bisque de crevettes grises

Kabeljauwfilet met jonge spinazie en mosterdsaus
Filet de cabillaud aux jeunes épinards, sauce Dyonnaise
Osso bucco van kalfswangen met safranpuree
Osso bucco de joues de veau à la purée au safran

Tiramisu met zwarte besjes en crème de cassis
Tiramisu aux baies noirs et crème de cassis

Bavaroise van peer met chocoladesaus
Bavarois de poires à la sauce au chocolat

Koffie met versnaperingen
Moka et ses trésors

Weekendmenu

Vanaf 4 personen
eet 1 persoon (max) GRATIS!

A partir de 4 personnes
1 personne (max) GRATUIT!

Niet cumuleerbaar met andere acties

Prijs/Prix 40,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard. Enkel op vrijdagavond, zaterdag en zondag.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit. Seulement vendredi soir, samedi et dimanche.



WEEKENDMENU



MEI - 2012 - MAI

Uitgezonderd het weekend van 11 - 12 - 13 mei
Sauf le weekend du 11 - 12 - 13 mai

Carpaccio van kabeljauw met grijze garnalen en chorizo
Carpaccio de cabillaud aux crevettes grises et chorizo
Slaatje van asperges op Vlaamse wijze
Salade d'asperges à la Flamande

Kervelnat met Griekse pasta
Consommé de cerfeuil aux pâtes Grècques

Roggevlugel met jonge prei en tomatensaus
Aile de raie aux jeunes poireaux et sauce tomates
Hoevekip met oesterzwammen en romige bieslooksaus
Poulet de ferme aux pleurottes et crème de ciboulettes

Panna cotta van vanille met framboos en kardemon
Panna cotta de vanille aux framboises et cardemon

Soepje van aardbeien en basilicum
Soupe de fraises au basilic

Koffie met versnaperingen
Moka et ses trésors

Weekendmenu

Vanaf 4 personen
eet 1 persoon (max) GRATIS!

A partir de 4 personnes
1 personne (max) GRATUIT!

Niet cumuleerbaar met andere acties

Prijs/Prix 40,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard. Enkel op vrijdagavond, zaterdag en zondag.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit. Seulement vendredi soir, samedi et dimanche.

MENU



MOEDERDAG - 2012 - FETES DE MERE

Dit menu is verkrijgbaar op 11, 12 en 13 mei '12
Ce menu est valable le 11, 12 et 13 mai '12

Parelend aperitief met z'n hapjes
Apéritif pétillant et son carrousel de canapés

Tartaar van heilbot met grijze garnalen, mosterd en koriander
Tartare de flétan aux crevettes grises, moutarde et coriandre

Heldere soep van jonge duif en kervel
Consommé de pigeonneau au cerfeuil

Mootjes van zeeduivel met een velouté van schaaldieren, korst van pistachenootjes
Médaille de lotte à la velouté de crustacées, croûte de noix de pistaches

Dessert om de mama's in de bloemetjes te zetten
Dessert surprise

Koffie en versnaperingen
Moka et ses trésors

Prijs/Prix 50,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit.



WEEKENDMENU



JUNI - 2012 - JUNI

Uitgezonderd het weekend van 08-09-10 juni
Sauf le weekend du 08-09-10 juin

Canelloni van scampi met kerriesaus en dille
Canelloni de scampi avec sa sauce au curry et l'aneth
Mechelse asperges op Hollandse wijze
Asperges de Malines, sauce Hollandaise

Gaspacho van komkommer met munt
Gaspacho de concombres à la menthe

Gegratineerde zeewolf met Champagneboter"
Loup de mer gratiné au beurre de Champagne
Lamsspies zoals in Nice
Brochette d'agneau à la Niçoise

Aardbeien "Romanoff"
Fraises "Romanoff"

Crème van passievrucht met gemarineerde banaan
Crème aux fruits de la passion aux bananes marinées

Koffie met versnaperingen
Moka et ses trésors

Weekendmenu

Vanaf 4 personen
eet 1 persoon (max) GRATIS!

A partir de 4 personnes
1 personne (max) GRATUIT!

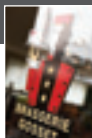
Niet cumuleerbaar met andere acties

Prijs/Prix 40,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard. Enkel op vrijdagavond, zaterdag en zondag.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit. Seulement vendredi soir, samedi et dimanche.



MENU



VADERDAG - 2012 - FETE DES PERES

Dit menu is verkrijgbaar op 8,9 en 10 juni '12
Ce menu est valable le 8, 9 et 10 juin '12

Huisgemaakte Picon met z'n hapjes
Picon fait-maison son carrousel de canapés

Aspergeroemsoep met gerookte zalm
Crème d'asperges au saumon fumé

Gebakken Nabashi garnalen met tomatenwater,
geparfumeerd met sushi azijn en zoetzure tomaat
*Crevettes Nabashi à l'eau de tomates,
parfumé à la vinaigre de sushi et tomates aigre-doux*

Ribstuk van melkkalf op Normandische wijze
Côte de veau de lait à la Normande

Irish coffee
Of / Ou
Verrassingsbord
Dessert 'surprise'

Koffie en versnaperingen
Moka et ses trésors

Prijs/Prix 50,00 euro p.p.
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd
Inclus *Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.*

Er worden bij dit menu geen kredietkaarten aanvaard.
Nous n'acceptons pas de cartes de crédit.