

HOTEL
GOSSET



Januari - augustus 2019

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.

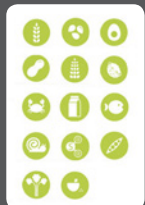


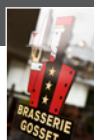
Openingsuren

- > Tijdens de week doorlopend open.
- > Op vrijdag is de keuken 's middags open, de bar sluit vanaf 18u.
- > Op zaterdag is de keuken 's avonds open, de bar is de hele dag open.
- > Op zondag is de keuken 's middags open, de bar sluit vanaf 18u.

Graag houden wij rekening met uw speciale wensen, eventuele diëten en allergieën. De samenstelling van onze gerechten kan veranderen.

Notre chef adaptera les menus selon vos allergies et des souhaits particuliers. Les ingrédients des plats peuvent changer.





WEEKENDMENU

JANUARI - 2019 - JANVIER

Panna cotta – geitekaas – Gandaham
*Panna Cotta – fromage de chèvre – jambon Ganda
of/ou*

Scampi – rode curry – couscous – appel
Scampis – curry rouge – couscous – pomme

Witloofroomsoep
Velouté d'endive

Heilbotfilet - gekarameliseerde schorseneren
*Filet de flétan – salsifis caramélisés
of/ou*

Kalfsmedaillon – madeirasaus – lasagne wintergroenten
Medaillon de veau – sauce madère – lasagne légumes d'hiver

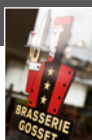
Parfait champagne
*Parfait au champagne
of/ou*

Frangipanetaartje – peer
Tarte à la frangipane – poire

Koffie - versnaperingen
Moka - ses trésors

Prijs/Prix 53,00 euro
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.
Seulement samedi soir, dimanche midi.



WEEKENDMENU

FEBRUARI - 2019 - FÉVRIER

Vitello tonato new style
Vitello Tonato nouveau style
of/ou

Gevuld portobello – wijngaardslakken – kruidenboter
Portobello farci – escargots de vigne – beurre aux fines herbes

Cappuccino van garnaal – vadouvan
Cappuccino de crevettes – vadouvan

Zeebaarsfilet – sinaasappelboter – knolselderpuree - kokosmelk
Filet de bar – beurre à l'orange – purée de céleri-rave au lait de coco
of/ou

Parelhoenfilet – gekonfijte aardappel – citroen tijmsaus
Filet de pintade – pomme de terre confite – sauce thym et citron

Tiramisu - gemarineerde peer
Tiramisu - poire marinée
of/ou

Citroentaartje – meringue
Tarte citron meringuée

Koffie - versnaperingen
Moka - ses trésors

Prijs/Prix 53,00 euro
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.
Seulement samedi soir, dimanche midi.

WEEKENDMENU



MAART - 2019 - MARS

Bavarois rivierkreeft – tomaat - crème avocado
Bavarois d'écrevisse – tomate – crème d'avocat
of/ou

Paling in 't groen
Anguille au vert

Bloemkoolvelouté – saffraan
Velouté de chou-fleur – safran

Gepocheerde kabeljauw – roerei bieslook – kruidensaus
Cabillaud poché – œufs brouillés à la ciboulette – sauce fines herbes
of/ou

Varkenshaasje – gebakken ananas – pikante tomatensaus
Filet de porc – ananas rôti – sauce tomate piquante

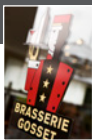
Rijstpap - kokos – passievrucht
Riz au lait - coco – fruit de la passion
of/ou

Charlotte - advocaat
Charlotte – liqueur aux oeufs

Koffie - versnaperingen
Moka - ses trésors

Prijs/Prix 53,00 euro
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.
Seulement samedi soir, dimanche midi.



WEEKENDMENU

APRIL - 2019 - AVRIL

Pastei - verse zalm – broccoli – dillesaus
Terrine de saumon frais – brocoli – sauce à l'aneth
of/ou

Kikkerbilletjes – prei – krokant Parmezaan
Cuisses de grenouilles – poireaux – croquant de Parmesan

Aspergevelouté – gerookte paling
Velouté d'asperges – anguille fumée

Zeewolffilet – garnalen – saffraan saus – rijst
Filet de loup de mer – crevettes – sauce au safran – riz
of/ou

Waterzooi hoevekip – oesterzwam – kervel
Waterzooi poulet fermier – pleurotes – cerfeuil

Chocolademoes – kokossorbet
Mousse au chocolat – sorbet coco
of/ou

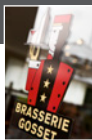
Semifreddo - framboos
Semifreddo - framboise

Koffie - versnaperingen
Moka - ses trésors

Prijs/Prix 53,00 euro
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.
Seulement samedi soir, dimanche midi.

MENU



PAASMENU - 2019 - MENU DE PAQUES

Dit menu is verkrijgbaar op 20 en 21 april
Ce menu est valable le 20 et 21 april

Sint jakobsnoten "Rossini"
Noix de Saint-Jacques « Rossini »

Rundconsommé – gepocheerde kwarteleitjes – fettuccini
Consommé de bœuf – œufs de caille poché – fettuccini

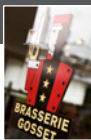
Lamskoteletjes – geglaceerde groenten – gnocchi – parmezaan
Côtes d'agneau – légumes confits – gnocchi – Parmesan

Paasdessert
Dessert de Pâques

Koffie - versnaperingen
Moka - ses trésors

Prijs/Prix 63,50 euro
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.
Seulement samedi soir, dimanche midi.



WEEKENDMENU

MEI - 2019 - MAI

Moes tarama – speltoast

*Mousse de tarama – toast à l'épeautre
of/ou*

Geroosterde asperges – yuzu vinaigrette

Asperges grillées – vinaigrette au yuzu

Selderijroomsoep – broodkorstjes

Velouté de céleri – croustons

Zeeduivelfilet – romige champignonsaus – vanille aroma

*Filet de lotte – sauce aux champignons crémeuse – arôme vanille
of/ou*

Eendenborstfilet – lente-uitjes – berghoningsaus

Magret de canard – jeunes oignons – sauce au miel de montagne

Crème brûlée – aardbeien

*Crème brûlée – fraises
of/ou*

Koude chocolade sabayon – banaan

Sabayon froid au chocolat – banane

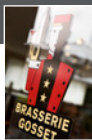
Koffie - versnaperingen

Moka - ses trésors

Prijs/Prix 53,00 euro
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.
Seulement samedi soir, dimanche midi.

MENU



MOEDERDAG - 2019 - FÊTE DES MÈRES

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

Carpaccio zeeduivel – garnalen – passievrucht
Carpaccio lotte – crevettes – fruit de la passion

Velouté asperges – gerookte zalm
Velouté d'asperges – saumon fumé

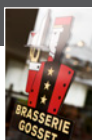
Duo van filet pur - kalfszwezerik – jonge spinazie – truffelsaus
Duo de filet pur - ris de veau – jeunes épinards – sauce aux truffes

Trio van desserts
Trio de desserts

Koffie - versnaperingen
Moka - ses trésors

Prijs/Prix 63,50 euro
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.
Seulement samedi soir, dimanche midi.



WEEKENDMENU

JUNI - 2019 - JUIN

Slaatje witte asperges – gandaham – mimosa ei
Salade d'asperges blanches – jambon Ganda – œuf mimosa
of/ou

Garnaalkroket – kruidenmayonnaise
Croquette de crevettes – mayonnaise aux herbes

Kervelsoep – chorizo
Soupe au cerfeuil - chorizo

Gebakken zalm – bloemkoolpuree – bieslooksaus
Saumon poêlé – purée de chou-fleur – sauce à la ciboulette
of/ou

Gegrilde lamsnootjes – rode ui – tuinbonen – aardappelgratin
Noix d'agneau grillées – oignon rouge – fèves – gratin dauphinois

Panna cotta – Amaretto
Panna Cotta – Amaretto
of/ou

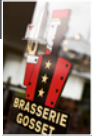
Carpaccio aardbeien – basilicum
Carpaccio de fraises – basilic

Koffie - versnaperingen
Moka - ses trésors

Prijs/Prix 53,00 euro
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.
Inclus Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.
Seulement samedi soir, dimanche midi.

MENU



VADERDAGMENU - 2019 - FÊTE DES PÈRES

Dit menu is verkrijgbaar op 15 en 16 juni
Ce menu est valable le 15 et 16 juin

Gegrilde tonijn – mayonaise oesters – ratatouille courgettes
Filet de thon grillé – mayonnaise d’huitres – ratatouille courgette

Bisque garnalen – oude calvados
Bisque crevettes – vieux Calvados

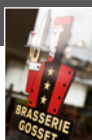
Kalfsfilet – asperges – boschampignons
Filet de veau – asperges – champignons de bois

Verwendessert
Dessert gourmand

Koffie - versnaperingen
Moka - ses trésors

Prijs/Prix 63,50 euro
Inbegrepen Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.
Inclus *Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.*

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.
Seulement samedi soir, dimanche midi.



WEEKENDMENU

JULI/AUGUSTUS - 2019 - JUILLET/AOUT

Salade Caprese

Salade Caprese

of/ou

Fettuccini – venusschelpen – saffraan

Fettuccini - palourdes – safran

Vissoep – rouille – Ricard

Soupe de poisson – rouille – Ricard

Tongfilet – zeekraal – limoenbotersaus

Filet de sole – salicorne – sauce au beurre citronnée

of/ou

Ierse entrecote – gegrilde groenten – ansjovisboter

Entrecôte Irlandaise – légumes grillés – beurre d’anchois

Omelet Sibérienne – frambozenijs

Omelette Sibérienne – sorbet framboise

of/ou

Soepje watermeloen – meloensorbet

Bouillon de pastèque – sorbet melon

Koffie - versnaperingen

Moka - ses trésors

Prijs/Prix

53,00 euro

Inbegrepen

Aperitief (Kirr), wijnen, bieren en waters tijdens de maaltijd.

Inclus

Apéro (Kirr), vins, bières et eaux servis pendant le repas.

Enkel op zaterdagavond en zondagmiddag.

Seulement samedi soir, dimanche midi.

Dîner Privé

CATERING

DÎNER PRIVÉ

ELK DINER IS MAATWERK

Bedrijfs- of privéfeest, groots spektakel of intieme receptie... Elk evenement is anders. En toch ook weer niet. Het maakt niet uit wat uw gelegenheid, locatie of budget is, een aangepaste en verzorgde catering is altijd één van de essentiële factoren die bepalen of uw gasten met een goed gevoel naar huis gaan. Met Dîner Privé ontdekt u de luxe van écht gastronomisch maatwerk met oog voor het specifieke karakter of thema van uw feest. Flexibele capaciteit, chefs die zich inleven in uw stoutste verwachtingen, Dîner Privé staat garant voor hoogkwalitatieve gerechten en professionele bediening.

DÎNER PRIVÉ

CHAQUE DÎNER EST UNE OEUVRE SUR MESURE

Fête d'entreprise ou réunion privée, spectacle grandiose ou réception intime... Chaque événement est différent. Ou pas tout à fait... Car, quels que soient l'occasion qui vous rassemble, le lieu que vous choisissez ou le budget que vous y consacrez, l'adéquation de la formule et le soin apporté au catering resteront toujours l'un des critères essentiels de l'impression que vous ferez sur vos convives. Avec Dîner Privé, découvrez le luxe d'un véritable travail gastronomique sur mesure, combiné au souci du thème ou caractère spécifique de votre événement. Flexibilité du personnel, chefs dévoués corps et âme à vos attentes les plus originales : Dîner Privé vous garantit une cuisine de qualité supérieure et un service de niveau professionnel.

DÎNER PRIVÉ - A.Gossetlaan 52 - 1702 Groot-Bijgaarden
T +32 2 466 33 62 - info@diner-privé.be
www.diner-privé.be

ENJOY EVERY MO- MENT



LET'S COME TOGET- HER



IETS TE VIEREN? KIES VOOR GOSSET HOTEL BRUSSELS.

Gosset Hotel is dé locatie om uw event onvergetelijk te maken. We beschikken over 6 ruime zalen die we naar uw wens kunnen inrichten.

Ook de brasserie biedt sfeer en gezelligheid. Bij mooi weer kunnen uw genodigden aperitieven op het terras.

Onze chef en zijn team staan voor uw klaar om u in culinaire sferen te brengen. Een buffet of liever een uitgebreid diner? Alles kan!

Een glaasje op? Of nog een lange terugweg naar huis? Logeer in één van onze 48 kamers voorzien van al het nodige comfort: inloopdouche, flatscreen TV, bureau en airco.

Onze locatie is gemakkelijk bereikbaar en biedt gratis parking aan voor 150 wagens.

Contacteer ons gerust voor een vrijblijvende prijsofferte of een rondleiding.

+32 (0)2 466 21 30
info@gosset.be

www.gosset.be

ONTBIJT MET BUBBELS

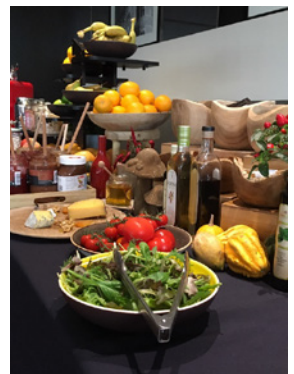
**GEZELLIG ONTBIJTEN MET FAMILIE,
KENNISSEN EN VRIENDEN...**

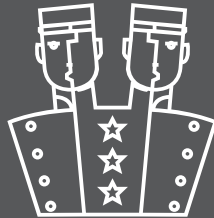
Dagelijks kan je van 7u-10u genieten van een royaal ontbijt-
buffet met een waaier aan broodsoorten, koffiekoeken,
granen, noten, kazen, beleg, yoghurt, artisanale confituren,
fruitsap, vers fruit, donuts,...

Maak jouw wafels, pannenkoeken en eiergerechten à la minu-
te en sluit af met een goeie kop koffie of thee en bubbels.

Ontbijt met bubbels: 20 euro per persoon.

Reservatie is gewenst:
info@gosset.be of 02 466 21 30





**HOTEL
GOSSET**

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

www.gosset.be