

**GRAAG NODIGEN WE JE UIT OM EENS DEEL TE NEMEN AAN ÉÉN OF MEERDERE ACTIVITEITEN DE KOMENDE MAANDEN BIJ PRINCESS HOTEL RESTAURANT OOSTERGOO TE GROU. MAAK KENNIS MET DE NIEUWE NEDERLANDSE KEUKEN EN LAAT JE CULINAIR VERRASSEN.**

Maak kennis met de Nieuwe Nederlandse Keuken met Albert Kooy en Emmylou Zanen. De Nieuwe Nederlandse Keuken is duurzaam, diervriendelijk, gezond en eigentijds. Verse groenten spelen de hoofdrol. Samen met internationale kooktechnieken levert het rijke, smaakvolle en zeer gevarieerde gerechten op. De Nieuwe Nederlandse Keuken gebruikt producten van de koude grond, of uit het water en de lucht, uit onze eigen omgeving en in het seizoen. Hoe beter de producten in het seizoen passen, des te beter zijn de kwaliteit ervan.



**De gerechten worden bereid volgens de 5 principes van de Dutch Cuisine**

**CULTUUR**

Het gerecht vertelt waar en in welk seizoen we ons bevinden

**GEZOND**

Goed voor ons en onze aarde

**NATUUR**

Eerlijk en veelzijdig eten van wat de natuur ons biedt

**KWALITEIT**

We kopen, koken en eten bewust

**WAARDE**

We werken aan resultaten voor morgen



Als u bij ons komt dineren maakt u kans op één van de boeken van Albert Kooy of Jacob Jan Boerma welke we verloten in november, december, januari en februari.

**13 | 14 | 15 NOVEMBER**

**'Weekend voor echte kaaskoppen'**

Dit weekend staat alles in het teken van KAAS!  
Vrijdag en zaterdag bieden wij een 3, 4 of 5 gangen diner met onder andere het ingrediënt kaas.

vanaf **€ 29,50**

Zaterdag vertelt 'kaasoloog' Kees Kromhout uit Huizen over kaas en serveert een topkaasplank als dessert.

Zondag verzorgt Kees Kromhout vanaf 14.00 uur de kaas, wijn en portproeverij met medewerking van de Silershop, Icarus wijnen en de Wijnimporteurs.

Kosten voor deze middag zijn **€ 17,50** p.p.

**'Biefstuk van de Green Egg'**

Borrel met ons het weekend in! Elke laatste vrijdag van de maand vanaf 17.00 uur.



Kom een drankje met ons meedrinken onder het genot van een heerlijk biefstuk van het groene ei met frites.

**€ 16,50** p.p.

**28 | 29 NOVEMBER**

**'Receptenwedstrijd Snert en Gehaktbal'**

Is de snert of gehaktbal nergens zo lekker als bij jou thuis?  
Durf je de strijd met andere erwten of ballen aan te gaan?

We houden eind november een receptenwedstrijd voor eigen gemaakte snert of gehaktbal.

Wie op zaterdagmiddag 28 november één van deze zelfgemaakte lekkernijen in d'Oude Oost (vanaf 14.00) aanlevert, dingt mee. De kok maakt het gerecht warm en prominenten uit de branche vellen vanaf 15.00 uur het oordeel.

De lekkerste gerechten komen met naam en faam op de lunchkaart en de winnaar ontvangt bovendien een beker!

**Zondag 29 november WINTEREVEN**

12.00-17.00 uur, in de grote zaal. De Entoeraazje with friends. Een middag vol sfeer en beleving!

**Gratis entree!**

**18 | 19 DECEMBER**

**'Bietenweekend'**

Iedere gang zal bestaan uit in ieder geval het ingrediënt biet.  
De biet wordt op diverse manieren bereid. Komt en geniet van de biet.

Bekende groente specialist is aanwezig om u er over te informeren.

3 gangen diner € 29,50  
4 gangen diner € 35,00  
5 gangen diner € 42,50



**25 DECEMBER**

**'Kerst bij Oostergoo'**

Ook dit jaar zullen we een heerlijk kerstdiner serveren in een gemoedelijke en sfeervolle omgeving. Reserveren is vanaf heden mogelijk door te mailen naar [info@oostergoo.nl](mailto:info@oostergoo.nl) onder vermelding van naam, aantal personen, of men 3, 4 of 5 gangen wenst. Voordat we het weten zitten we alweer gezellig onder de kerstboom. Komt u ook?

Tweede kerstdag zijn we gesloten.

**16 JANUARI**

**'WK Klunen 2016'**



Voor het vierde jaar wordt in Grou het WK Klunen georganiseerd!

Ijs en weder dienende oftewel 'als de (weers)omstandigheden meewerken' is hier niet van toepassing: 't giet oan!

Hou [www.wkklunen.nl](http://www.wkklunen.nl) in de gaten voor de exacte details!

**22 | 23 JANUARI**

**'Gezond 2016 80/20'**

80% groente, 20% vlees/vis.

Het meest gezonde weekend van het jaar na het gezond in december...

De beste start van 2016 maak je door bij Oostergoo een tafeltje te reserveren. Een goed begin..!

**13 | 14 FEBRUARI**

**'Sterrenweekend'**

Jacob Jan Boerma komt koken, Tonny Eyk komt spelen!

Jacob Jan Boerma is één van de twee 3 sterrenkoks van Nederland en mede-eigenaar van restaurant De Leest. Zaterdag komt Sint Piter aan, zondag gaat Jacob Jan Boerma een 4 gangen lunch bereiden. Wellicht helpen Sint Piter en Swarte Pyt ook een handje?

€ 79,50 exclusief wijnarrangement  
€ 99,00 inclusief wijnarrangement

De tafels worden die middag gedekt voor 6 of 8 personen. Schuif gezellig aan en geniet! Er zijn nog enkele plaatsen beschikbaar, **vol=vol!**

**12 MAART**

**'Whisky Spice'**

Tijdens deze avond zal er een 4 gangen diner geserveerd worden in combinatie met whisky. Je neus, ogen en papillen gaan op reis genomen naar Schotland.

Whisky gek en tevens kenner Werner Bos brengt je in een heerlijk ongedwongen sfeer op de hoogte van de kenmerken en wetenswaardigheden van het Schotse levenswater.



**PRINCESS**  
HOTEL COLLECTION



Princess Hotel Restaurant Oostergoo  
Nieuwe kade 1, 9001 AE Grou  
T (0566) 621309 | E [info@oostergoo.nl](mailto:info@oostergoo.nl)  
[www.oostergoo.nl](http://www.oostergoo.nl) | [www.cafeoudeoost.nl](http://www.cafeoudeoost.nl)