

Ontdek de passie van Vinos de Jerez



Proeverij Goos

Zakkendragerstreeg 25

3511 AA Utrecht

Tel.nr.: 030-230 22 25

web: www.proeverijgoos.nl

E-mail: info@proeverijgoos.nl

Openingstijden:

keuken open 17.00-23.00h

Samen proeven, samen genieten.

‘Samen proeven, samen genieten’.

Dat is de insteek van Proeverij Goos, die met het exclusieve tapasconcept de gasten de mogelijkheid bieden om een veeltal kleine gerechtjes door te proeven. Alle gerechten op de kaart hebben dan ook het formaat van een voorgerecht, zodat je een grote keuze kan maken van al het heerlijk van de kaart. ‘Meestal bestellen onze gasten 2 á 3 gerechten, die wij stapsgewijs serveren.

Als je dan nog trek hebt, bestel je er gewoon nog iets bij.’

De sfeer bij Proeverij Goos is intiem en rustig. Een perfecte locatie als je tussen het winkelen door iets lekkers wilt eten, maar ook als je met een vriend(in) een avondje wilt bijpraten.

Op de kaart zien wij een smaakvolle diversiteit aan hapjes staan, die

prachtig te combineren zijn met Vinos de Jerez. Neem bijvoorbeeld de gepelde gamba's, gemarineerd in sinaasappelsap en gebakken in olijfolie met papaja en Spaanse pepertjes. Een echte smaakmaker bij een koel glas Fino. Een Medium sherry raden wij aan bij de krullen van eendenlevermousse geserveerd met dadels omwikkeld met spek. Als afsluiter is de bread and butterpudding een smakvolle combinatie met een Cream, die door de karameltonen het dessert echt af maakt. Of wat dacht je van een zachtzoete PX bij de chocolade Crème Brûlée?

Dit is slechts een kleine greep uit de vele smakvolle hapjes, dus ga zeker proeven!

Vinos de Jerez nieuwsbrief



Binnenkort verschijnt de nieuwe Vinos de Jerez nieuwsbrief, met informatie, evenementen, recepten en interviews over de temperamentvolle wijnen uit Jerez. Een must voor iedere Vinos de Jerez fan! Inschrijvingen via info@vinosdejerez.nl o.v.v. je volledige naam en e-mailadres.

www.vinosdejerez.nl

J E R E Z
V I N O S D E
S H E R R Y
W I N E S

WIST JE DAT?

- Medium sherry een halfzoete Oloroso is, die soms wordt aangevuld met een Amontillado?
- Medium met vele gerechten, zoals noten en kaas, maar ook zoete gerechten gecombineerd kan worden?
- Medium ook heerlijk smaakt bij vele Aziatische gerechten (pittige curry's of zachtzoete gerechten) maar ook feilloos past bij paté en ganzenlever?

Sherry.
Temperamentvolle
wijn uit Jerez.

