

X

M



A

S

December Magic
Relais & Châteaux Weeshuis Gouda



DECEMBER MAGIC WEESHUIS GOUDA

Het is de doorkijk van buiten naar binnen,
die de magische sfeer van Kerst direct
oproept, de lichttonen van duizenden
lampjes aan de monumentale gevels van
het historische Weeshuis.

De herkenbare geur van knapperend
haardvuur op de binnenplaats en specerijen
uit de “kerst keuken”, het harmonieert als
een volmaakt duet.

*Kerstseer in iedere suite, ruisende rokken, u heft
het glas: “op alles wat geweest is, wat is en wat
komen gaat...”*





CO
CO

COSY NEVER LOOKED SO FESTIVE!

Deze winter staat COCO volledig in het teken van warmte, samenzijn en genieten. Speciaal voor de feestdagen hebben wij twee bijzondere winterconcepten samengesteld, perfect voor een gezellige middag met familie, vrienden of collega's!

Maak kennis met onze gloednieuwe *Cosy Christmas Brunch*: een uitgebreide winterbrunch vol hartige specialiteiten, zoete verwennerijen en feestelijke desserts.

Of kies voor onze *Royal Christmas Afternoon Tea*, de geliefde WSHS Signature Afternoon Tea in een stijlvolle kersteditie, met verfijnde winterse smaken en huisgemaakte patisserie!

Lees verder op de volgende pagina!

DECEMBER MAGIC



COCO'S COSY CHRISTMAS BRUNCH

20 november t/m 31 januari

Oeuf en cocotte

Een eitje uit de oven met oude Goudse kaas, béchamel en een krokant laagje broodkruim.

Carpaccio met biet & truffel

Een combinatie van smaken die misschien niet meteen voor de hand ligt, maar verrassend goed bij elkaar past.

Winterse Waldorf

Onze winterse versie van de Waldorfsalade.

Zuurdesembrood & kruidenboter

Goede zuurdesembroodjes met luchtig geklopte kruidenboter.

Ossenstaartbouillon

Een heldere bouillon van ossenstaart, langzaam getrokken voor een volle smaak.

Paddenstoelen in knoflookboter

Gebakken paddenstoelen met knoflook en boter.

Peer Crumble

Stoofpeer met een krokante crumble en vanillesaus.

Hazelnootmeringue met passievrucht

Krokante hazelnootmeringue met passievruchtcurd en kokos.

Te reserveren tussen 12:00 & 15:00 uur
39,50 p.p, kinderen tot 12 jaar 29,95

[Klik hier om te reserveren](#)



COCO'S ROYAL CHRISTMAS AFTERNOON TEA

19 november t/m 31 januari

Ossenstaartbouillon & paddenstoelen

Een volle, verwarmende bouillon met de rijke smaken van de winter.

Hartige Macarons

Een verrassende twist op de Franse klassieker. Een beetje hartig, een beetje fris en net even anders dan je verwacht.

Cheese Scone

Een hartige versie van de bekende scone. Rijk van smaak, lekker zacht en met een Goudse tint.

Winters Stoofvlees

Langzaam gegaard, vol warme specerijen en met een friszoete twist.

Custardsoes

Een luchtig soesje met een heerlijk romig hart. Feestelijk aangekleed en bijna te mooi om op te eten.

Gingerbread & Speculaas

Warm, kruidig en met een vleugje gezouten karamel.

Sinaasappel & Kruidencake

Fris, zacht en heerlijk winters met warme specerijen.

Santa's Guilty Pleasure

Een kleine kerstverrassing met een knapperig hart en een frisse toets van cranberry. Ho ho ho, deze wil je niet overslaan!

Te reserveren tussen 12:30 & 15:00 uur
42,50 p.p

[Klik hier om te reserveren](#)

COSY LUNCH/DINER

Oh yes, let's cosy up!

Vanaf 2 december t/m 26 december verwelkomen wij u iedere woensdag t/m zaterdag, inclusief Kerstavond, Eerste Kerstdag en Tweede Kerstdag, voor een onvergetelijke decemberbeleving.

Lunch | ontvangst tussen 12:30 en 13:30 uur
Diner | ontvangst tussen 18:00 en 19:30 uur

Het Weeshuis straalt, the magic is all over. De sfeervolle ruimtes zijn gehuld in warme winterse elegantie, terwijl de keuken van Restaurant LIZZ de smaken van het seizoen tot leven brengt.

Vier december op een stijlvolle, gezellige en smaakvolle manier – the classy, sassy, cosy way.

Dit jaar kunt u kiezen uit twee verschillende kerstmenu's. Lees verder voor meer info!

Beide menu's zijn inclusief chef's aperitief, huisgebakken zuurdesembrood, Signature WSHS boter en onbeperkt tafelwater (plat & bruis).




MICHELIN
2026



LIZZ* SIGNATURE X-MAS MENU

Bluefin Tonijn
Kombu-sabayon, imperial kaviaar, zee-ezel

Gebraden Hertenuk & gebakken foie gras
Knolselderij, gerookt spek, stoofpeer, Sauce Bordelaise

Tarte Tatin
Bourbon-vanille, crème fraîche, gezouten karamel
€125,00 p.p

[Klik hier om te reserveren](#)

LIZZ* DECEMBER MAGIC MENU

Bisque de Homard

Gegrilde coquille, venkel, sinaasappel, luchtige rouille

Bluefin Tonijn*

Kombu-sabayon, imperial kaviaar, zee-egel

Noordzeekabeljauw

Vichyssoise van prei, op houtskool afgebrande gekonfijte prei,
persilla, Champagne beurre blanc

Filet en confit van tamme eend

Pommes Dauphine, rode port, Tartelette d'hivre

LIZZ Signature Supplement + €15

Goudbruin gebakken foie gras

Gebraden Hertenrug**

Knolselderij, gerookt spek, stoofpeer, Sauce Bordelaise
ipv Grain-fed Bavette 20

Assortiment binnen- en buitenlandse kazen

Selectie van verfijnde kazen met klassieke garnituren

Kaas ipv dessert +12,50, kaas als extra gang +20

Tarte Tatin

Bourbon-vanille, crème fraîche, gezouten karamel

3 gangen €79

4 gangen €99

5 gangen €129 incl. Bluefin Tonijn

6 gangen €165 incl. Hertenrug

[Klik hier om te reserveren](#)

TER UITBREIDING VAN UW MENU

Sparkling aperitief €15

Classic Wine Pairing €12,50 per glas

Signature Wine Pairing €17,50 per glas

Dress Code: "STRAALI!"



ESCAPE TO WSHS HOTEL

A WINTER NIGHT'S DREAM

December is de meest bijzondere maand bij WSHS. December tovert WSHS om tot hét X-MAS hotel waar warme gezelligheid, sprankelende lichtjes en onvergetelijke herinneringen samenkomen. Waarom zou je deze bijzondere sfeer beperken tot één middag of avond? Verleng je kerstbeleving met een overnachting in het Weeshuis en geniet nog even na van alle warmte en gezelligheid.

Ontwaak in een sfeervolle hotelkamer, compleet met een eigen kerstboompje, en begin de volgende dag ontspannen met een uitgebreid ontbijt.

Bekijk de actuele prijzen op wshs.nl of klik [hier](#)



G

DECEMBER GIFTS & EINDEJAARS GESCHENKEN

Bij WSHS stap je voor even – of wat langer – een andere wereld in en kijk je je ogen uit. Slaap, eet, bewonder, verwonder en word verrast.

Omdat geven vaak nog leuker is dan krijgen hebben wij iets bijzonders ontwikkeld. Iets wat enorm leuk is om weg te geven, omdat het zo feestelijk verpakt is!

Verras uw medewerkers met onze Ou La La bon (overnachting), schenk uw zakelijke relatie een dinnerbon van Restaurant LIZZ*, geef jouw vriendin een Afternoon Tea of trakteer jouw geliefde op een verblijf met alles erop en eraan in een van onze bijzondere Suites?



De belevingsbonnen zijn verkrijgbaar in 5 varianten. Allemaal met zorg verpakt in een bijzonder custom-made geschenkdoozje met feestelijke cadeauwikkels en lint, met daarin een bon naar keuze. De beleving wordt compleet met 3 heerlijke WSHS chocolaatjes van eigen patisserie. Zo'n december gift zou iedereen willen krijgen!

I



[Klik hier voor meer informatie](#)

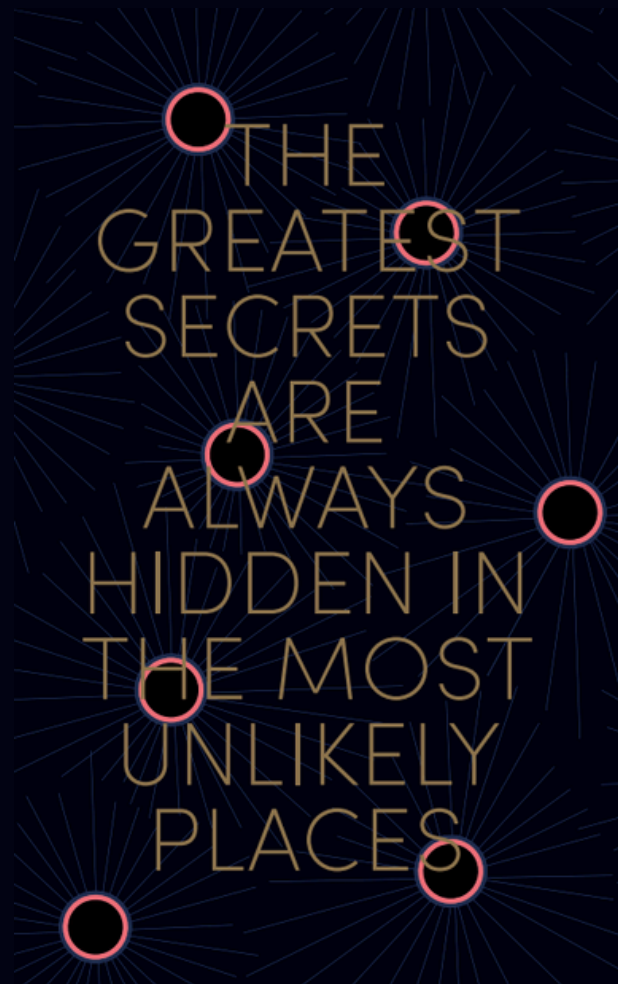
F

T



DECEMBER MAGIC

WSHS



Relais & Châteaux
WSHS Gouda

#wshsgouda
Spieringstraat 1
2801 ZH Gouda
hello@wshs.nl
wshs.nl