



## **RESTAURANT PLANKEN WAMBUIS**



### **KERST 2018**

Ook dit jaar heten wij u tijdens de Kerst graag welkom voor een diner in ons sfeervolle restaurant.

Voor een kerstdiner hebben wij beide Kerstdagen twee tijden beschikbaar, namelijk van 14:00 tot 17:00 uur en vanaf 19:15 uur.

Hierbij treft u onze menu's voor de kerstdiners aan.

Heeft u vragen of wilt u een reservering maken?  
U kunt ons telefonisch bereiken via: 026 – 482 1251  
(bij voorkeur tussen 10:00-12:00 en 15:00-17:00 uur)  
dan wel per e-mail via: [info@plankenwambuis.nl](mailto:info@plankenwambuis.nl)



dinsdag 25 & woensdag 26 december 2018

**Kerstdiner van 14:00 tot 17:00 uur | menu driegangen diner**



### **Voorgerecht**

Combinatie van gerookte zalm en makreel met Monchou-crème van limoen,  
zwarte sesam en zeewierkroepoek

**of**

Drieluik van wild : hertencarpaccio, reebokpaté en rilette van eend,  
geserveerd met pompoencrème en brioche

**of**

**Vegetarisch:** Bavarois van geitenkaas met zoetzure gele biet en een gel van rode biet

**of**

Krachtige ossenstaartconsommé met beukenzwammen, groene kruiden en Madeira

**of**

Knolselderij-crème-soep met morilles en gerookte eendenborst  
(als vegetarische soep mogelijk zonder eendenborst)



### **Hoofdgerecht**

Op de huid gebakken verse zeebaarsfilet,  
met een romige kreeftensaus met Hollandse garnalen en groene kruiden

**of**

Kalfs-ribeye (van Eco Fields uit Wekerom),  
met een saus van paddenstoelen en truffel

**of**

Rosé gebraden hertenbiefstuk,  
met een saus van Banyuls en een hint pure Belgische chocolade

**of**

**Vegetarisch:** Gnocchi met diverse bospaddenstoelen, rucola,  
een saus van eekhoortjesbrood en truffelpecorino

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende aardappel- en groentegarnituur geserveerd.



### **Dessert**

Kerstdessert, een verrassende variatie aan lekkernijen van onze keukenbrigade

**of**

Een gevarieerd kaasplankje met vijf bijzondere kazen,  
geserveerd met dadel-amandelbrood en appel-abrikoos-gember confiture

Ontvangst **tussen 14:00 en 14:30 uur** op beide kerstdagen

Menuprijs driegangen diner à **€ 49,50 p.p.** dan wel à **€ 43,50 p.p.** (bij keuze voorgerecht soep)



dinsdag 25 & woensdag 26 december 2018  
**Kerstdiner vanaf 19:15 uur | menu vier- of vijfgangen diner**



**Voorgerecht**

Combinatie van gerookte zalm en makreel met Monchou-crème van limoen,  
zwarte sesam en zeewierkroepok

**of**

Drieluik van wild : hertencarpaccio, reebokpaté en rillette van eend,  
geserveerd met pompoencrème en brioche

**of**

**Vegetarisch:** Bavarois van geitenkaas met zoetzure gele biet en een gel van rode biet



**Tussengerecht**

Krachtige ossenstaartconsommé met beukenzwammen, groene kruiden en Madeira

**of**

Knolselderij-crème-soep met morilles en gerookte eendenborst  
(als vegetarische soep mogelijk zonder eendenborst)



**Spoom**

Scroppino van Prosecco, citroensorbet en limoncello (Elisir limone van Jacopo Poli)



**Hoofdgerecht**

Op de huid gebakken verse zeebaarsfilet,  
met een romige kreeftensaus met Hollandse garnalen en groene kruiden

**of**

Kalfs-ribeye (van Eco Fields uit Wekerom), met een saus van paddenstoelen en truffel

**of**

Rosé gebraden hertenbiefstuk, met een saus van Banyuls en een hint pure Belgische chocolade

**of**

**Vegetarisch:** Gnocchi met diverse bospaddenstoelen, rucola,  
een saus van eekhoortjesbrood en truffelpecorino

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende aardappel- en groentegarnituur geserveerd.



**Dessert**

Kerstdessert, een verrassende variatie aan lekkernijen van onze keukenbrigade

**of**

Een gevarieerd kaasplankje met vijf bijzondere kazen,  
geserveerd met dadel-amandelbrood en appel-abrikoos-gember confiture

Ontvangst **vanaf 19:15 uur** op beide kerstdagen  
Menuprijs viergangen diner à **€ 57,50 p.p.** (zonder tussengerecht)  
Menuprijs vijfgangen diner à **€ 65,00 p.p.**

dinsdag 25 & woensdag 26 december 2018

**kinder-kerstmenu**



**Kerstmenu voor de kinderen | drie-, vier- of vijfgangen diner**



### **Voorgerecht**

Rundercarpaccio met sla  
**of**  
Gerookte zalm met toast

### **Tussengerecht**

Tomatensoep

### **Een feestelijke verfrissing tussendoor ...**

... passievruchtensorbet

### **Hoofdgerecht**

Gebakken kabeljauwfilet met een aardappelgarnituur en groenten  
**of**  
Medaillons van ossenhaas met een aardappelgarnituur en groenten

### **Dessert**

Kinder-kerst-dessert

Menuprijs driegangen diner (zonder tussengerecht en verfrissing) à **€ 27,50 p.p.**

Menuprijs viergangen diner (zonder tussengerecht) à **€ 32,50 p.p.**

Menuprijs vijfgangen diner à **€ 37,50 p.p.**