

Restaurant Planken Wambuis

Menusuggesties voor gezelschappen t/m 25 personen

Periode: wildseizoen 2018-2019



Menusuggestie A

driegangen lunch/diner à € 37,50 p.p.

Voorgerecht

Wildbouillon met beukenzwammen en groene kruiden

of

Romige knolselderijsoep met truffel (vegetarisch)

* * *

Hoofdgerecht

Gebakken doradefilets met limoen en vadouvansaus

of

Suprème van parelhoen met een sherry-morillesaus

of

Rosé gebraden edelhertenbout-filet met rode wijnsaus met een hint van pure chocolade
(supplement € 3,-)

of

Huisgemaakte klassieke wildpeper, bereid met wildkruiden en Friese kruidkoek,
geserveerd met een traditioneel wildgarnituur

of - vegetarisch

Vegetarische roti, gevuld met curry masala van pompoen, linzen, kousenband, aardappel,
groene kool en scharrelei, geserveerd met een pittige salsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en
aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Menusuggestie B

driegangen lunch/diner à € 42,50 p.p.

Voorgerecht

Hertencarpaccio met granaatappel, rucola, walnoten en Valderrama olijfolie

of

Reebokpaté met pistache, pompoencrème en groentechips,
geserveerd met brioche brood

of

Gerookte zalm met een monchou van limoen, gember, koriander en zwarte sesam,
geserveerd met blini's

of - vegetarisch

De klassieke Waldorfsalade, in een nieuwe stijl, met o.a. Oude Stolwijkse Kaas en truffelmayonaise

* * *

Hoofdgerecht

Gebakken doradefilets met limoen en vadouvansaus

of

Suprème van parelhoen met een sherry-morillesaus

of

Rosé gebraden edelhertenbout-filet met rode wijnsaus met een hint van pure chocolade
(supplement € 3,-)

of

Huisgemaakte klassieke wildpeper, bereid met wildkruiden en Friese kruidkoek,
geserveerd met een traditioneel wildgarnituur

of - vegetarisch

Vegetarische roti, gevuld met curry masala van pompoen, linzen, kousenband, aardappel,
groene kool en scharrelei, geserveerd met een pittige salsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en
aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Menusuggestie C | viergangen lunch/diner à € 47,50 p.p.

Voorgerecht

Hertencarpaccio met granaatappel, rucola, walnoten en Valderrama olijfolie

of

Reebokpaté met pistache, pompoencrème en groentechips,
geserveerd met brioche brood

of

Gerookte zalm met een monchou van limoen, gember, koriander en zwarte sesam,
geserveerd met blini's

of - vegetarisch

De klassieke Waldorfsalade, in een nieuwe stijl, met o.a. Oude Stolwijkse Kaas en truffelmayonaise

* * *

Tussengerecht

Wildbouillon met beukenzwammen en groene kruiden

of

Romige knolselderijsoep met truffel (vegetarisch)

* * *

Hoofdgerecht

Gebakken doradefilets met limoen en vadouvansaus

of

Suprème van parelhoen met een sherry-morillesaus

of

Rosé gebraden edelhertenbout-filet met rode wijnsaus met een hint van pure chocolade
(supplement € 3,-)

of

Huisgemaakte klassieke wildpeper, bereid met wildkruiden en Friese kruidkoek,
geserveerd met een traditioneel wildgarnituur

of - vegetarisch

Vegetarische roti, gevuld met curry masala van pompoen, linzen, kousenband, aardappel,
groene kool en scharrelei, geserveerd met een pittige salsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en
aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Menusuggestie D > WILD-PROEVERIJ MENU

vijfgangen lunch/diner à € 55,00 p.p.

Voorgerecht

Duet van reebok-paté en zwijnsham, geserveerd met brioche-brood

* * *

Tussengerecht I

Wildbouillon met beukenzwammen en groene kruiden

* * *

Tussengerecht II

Hertensukade met een jus van Bockbier en knolselderij-brunoise

* * *

Hoofdgerecht

Medaillon van de hazenrugfilet met een Glühweinsaus en Gieser Wildeman stoofpeer

Bij het hoofdgerecht wordt een bijpassende bordgarnituur en aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Clafoutis van kersen, met vanillesaus waarin diverse specerijen

of

Kaasplankje met vijf bijzondere kazen,
geserveerd met dadel-amandelbrood en een appel-abrikoos-gember confiture



Menusuggestie E

tweegangen lunch/diner met koffie/theeservies ter afsluiting à € 32,50 p.p.

Voorgerecht

Wildbouillon met beukenzwammen en groene kruiden

of

Romige knolselderijsoep met truffel (vegetarisch)

* * *

Hoofdgerecht

Gebakken doradefilets met limoen en vadouvansaus

of

Suprème van parelhoen met een sherry-morillesaus

of

Rosé gebraden edelhertenbout-filet met rode wijnsaus met een hint van pure chocolade
(supplement € 3,-)

of

Huisgemaakte klassieke wildpeper, bereid met wildkruiden en Friese kruidkoek,
geserveerd met een traditioneel wildgarnituur

of - vegetarisch

Vegetarische roti, gevuld met curry masala van pompoen, linzen, kousenband, aardappel,
groene kool en scharrelei, geserveerd met een pittige salsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en
aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Ter afsluiting

Koffie/theeservies met friandises



Menusuggestie F

tweegangen lunch/diner met ovenvers brood bij aanvang à € 31,50 p.p.

Bij aanvang

Ovenvers Turks brood met diverse dips

* * *

Hoofdgerecht

Gebakken doradefilets met limoen en vadouvansaus

of

Suprème van parelhoen met een sherry-morillesaus

of

Rosé gebraden edelhertenbout-filet met rode wijnsaus met een hint van pure chocolade
(supplement € 3,-)

of

Huisgemaakte klassieke wildpeper, bereid met wildkruiden en Friese kruidkoek,
geserveerd met een traditioneel wildgarnituur

of - vegetarisch

Vegetarische roti, gevuld met curry masala van pompoen, linzen, kousenband, aardappel,
groene kool en scharrelei, geserveerd met een pittige salsa

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassende bordgarnituur en
aardappel- en groenten-garnituur geserveerd.

* * *

Dessert

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade

Bij alle vermelde menusuggesties zijn uitzonderingen i.v.m.
een dieet of anderszins in overleg uiteraard mogelijk.