

## Restaurant Planken Wambuis

Menusuggesties voor gezelschappen t/m 25 personen

Periode: najaar/winter 2019-2020



### Menusuggestie A

driegangen lunch/diner à € 38,50 p.p.

---

#### Voorgerecht

Wildbouillon met lavas en stokzwammetjes

**of**

Soep van de Chef

\* \* \*

#### Hoofdgerecht

Zeebaars met knoflook, kappertjes, olijf, basilicum en een saus van tomaat

**of**

Hertenbiefstuk met een saus van gin en jeneverbes (supplement € 3,-)

**of**

Veluwse boerderij-eend met een saus van muskaatwijn en witte druiven

**of**

Wildpeper, traditioneel bereid met peperkoek en een wildgarnituur

**of - vegetarisch**

Gevulde portobello met notenrijst, seizoensgroenten, kastanjechampignons, Gruyère en gepofte cherrytomaatjes

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

\* \* \*

#### Dessert

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade

## Restaurant Planken Wambuis

Menusuggesties voor gezelschappen t/m 25 personen

Periode: najaar/winter 2019-2020



### Menusuggestie B

driegangen lunch/diner à € 43,50 p.p.

---

#### Voorgerecht

Carpaccio van hert met appelstroop, rucola en walnoten

of

Wildpaté met brioche en vijgencompôte

of

Gerookte zalm met knolselderij, wasabi-crème en oerbiet

of – vegetarisch

Linzen met geroosterde bloemkool met pompoenschuim, rookamandelen en peterselie olie

\* \* \*

#### Hoofdgerecht

Zeebaars met knoflook, kappertjes, olijf, basilicum en een saus van tomaat

of

Hertenbiefstuk met een saus van gin en jeneverbes (supplement € 3,-)

of

Veluwse boerderij-eend met een saus van muskaatwijn en witte druiven

of

Wildpeper, traditioneel bereid met peperkoek en een wildgarnituur

of – vegetarisch

Gevulde portobello met notenrijst, seizoensgroenten, kastanjechampignons, Gruyère en gepofte cherrytomaatjes

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 € 49,50 p.p.

---

**Voorgerecht**

Carpaccio van hert met appelstroop, rucola en walnoten

**of**

Wildpaté met brioche en vijgencompôte

**of**

Gerookte zalm met knolselderij, wasabi-crème en oerbiet

**of - vegetarisch**

Linzen met geroosterde bloemkool met pompoenschuim, rookamandelen en peterselie olie

\* \* \*

**Tussengerecht**

Wildbouillon met lavas en stokzwammetjes

**of**

Soep van de Chef

\* \* \*

**Hoofdgerecht**

Zeebaars met knoflook, kappertjes, olijf, basilicum en een saus van tomaat

**of**

Hertenbiefstuk met een saus van gin en jeneverbes (supplement € 3,-)

**of**

Veluwse boerderij-eend met een saus van muskaatwijn en witte druiven

**of**

Wildpeper, traditioneel bereid met peperkoek en een wildgarnituur

**of - vegetarisch**

Gevulde portobello met notenrijst, seizoensgroenten, kastanjechampignons, Gruyère en gepofte cherrytomaatjes

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

\* \* \*

**Dessert**

Dessertvariatie met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



**Menusuggestie D > WILDPROEVERIJ MENU**

vijfgangen lunch/diner à € 57,50 p.p.

---

**Voorgerecht**

Wildpaté met brioche en vijgencompôte

\* \* \*

**Tussengerecht I**

Wildbouillon met lavas en stokzwammetjes

\* \* \*

**Tussengerecht II**

Gekonfijte zwijnswang op gebakken spätzle, met bospaddenstoelen en eigen jus

\* \* \*

**Hoofdgerecht**

Hazenrugfilet met een saus van kersen en kaneel

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

\* \* \*

**Dessert**

Cheesecake gemarmerd met donkere chocolade en sinaasappel, geserveerd met sinaasappel-kwarkijs

**of**

Kaasplankje met een selectie van 5 binnen- en buitenlandse kazen, geserveerd met kletzenbrood en tomatenjam

## Restaurant Planken Wambuis

Menusuggesties voor gezelschappen t/m 25 personen

Periode: najaar/winter 2019-2020



### Menusuggestie E

tweegangen lunch/diner met koffie/theeservies ter afsluiting à € 34,50 p.p.

---

#### Voorgerecht

Wildbouillon met lavas en stokzwammetjes

**of**

Soep van de Chef

\* \* \*

#### Hoofdgerecht

Zeebaars met knoflook, kappertjes, olijf, basilicum en een saus van tomaat

**of**

Hertenbiefstuk met een saus van gin en jeneverbes (supplement € 3,-)

**of**

Veluwse boerderij-eend met een saus van muskaatwijn en witte druiven

**of**

Wildpeper, traditioneel bereid met peperkoek en een wildgarnituur

**of – vegetarisch**

Gevulde portobello met notenrijst, seizoensgroenten, kastanjechampignons, Gruyère en gepofte cherrytomaatjes

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

\* \* \*

#### Ter afsluiting

Koffie/theeservies met friandises

## Restaurant Planken Wambuis

Menusuggesties voor gezelschappen t/m 25 personen

Periode: najaar/winter 2019-2020



### Menusuggestie F

tweegangen lunch/diner met ovenvers brood bij aanvang à € 33,50 p.p.

---

#### Bij aanvang

Ovenvers Turks brood met diverse dips

\* \* \*

#### Hoofdgerecht

Zeebaars met knoflook, kappertjes, olijf, basilicum en een saus van tomaat

**of**

Hertenbiefstuk met een saus van gin en jeneverbes (supplement € 3,-)

**of**

Veluwe boerderij-eend met een saus van muskaatwijn en witte druiven

**of**

Wildpeper, traditioneel bereid met peperkoek en een wildgarnituur

**of – vegetarisch**

Gevulde portobello met notenrijst, seizoensgroenten, kastanjechampignons, Gruyère en gepofte cherrytomaatjes

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.