

GROEPSMENU

MENUSUGGESTIES VOOR GEZELSCHAPPEN T/M 20 PERSONEN

100 JAAR 1926 2026

ONS VERHAAL

De naam **Planken Wambuis** is afkomstig van een oude herberg die in **1782** in dit gebied werd gebouwd. Voor de betekenis van de naam bestaan verschillende verklaringen. Zo zou de naam verwijzen naar een oude houten hut of naar een **wambuis** (een houten kledingstuk waarin je je niet bewegen kunt).

De meest waarschijnlijke verklaring is dat wambuis hier staat voor een eenvoudig bouwwerk. De naam van de oorspronkelijke plattelandsherberg werd later gebruikt voor het hele gebied, dat voorheen bekend stond als **Reemsterveld**.

Het huidige restaurant Planken Wambuis werd in **1926** (100 jaar geleden!) gebouwd op de plek van de oude herberg.

MENUSUGGESTIE A

DRIEGANGEN LUNCH/DINER € 47,50 P.P.

VOORGERECHT

Een keuze uit

WILD BOUILLON
heldere bouillon van wild
paddenstoelenduxelles
groene kruiden · prei-olie

SOEP VAN DE CHEF

HOOFDGERECHT

Een keuze uit

ZALM
op de huid gebakken zalmfilet
rösti · bimi · crème van
knolselderij · beurre blanc
geparfumeerd met paling

ZWIJN
zwijnshaas · aardappelpuree
gekonfijte zuurkool
romige mosterdsaus

WILDPEPER
hert · zwijn · aardappelpuree
rode kool · stoofpeer

HERT
hertenfilet · saus van glühwein
hint van pure chocolade

THAISE VEGETARISCHE CURRY
gele curry · kokos · paksoi
kikkererwten · edamame-
boontjes · jackfruit · rijst
(vegan mogelijk)

DESSERT

DESSERTVARIATIE VAN ONZE KEUKENBRIGADE

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins zijn in overleg uiteraard mogelijk.

MENUSUGGESTIE B

DRIEGANGEN LUNCH/DINER € 55,00 P.P.

VOORGERECHT

Een keuze uit

CAMEMBERT
camembert • gestoofde witte peer
knolselderij • esdoornsiroop
(vegetarisch)

CARPACCIO
rundercarpaccio • oude kaas
truffelmayonaise • rucola
pijnboompitten

ZALM
zalm gemarineerd in rode biet
zoetzure venkel
wasabimayonaise

PATÉ
paté van reebok • krentenbrood
sjalottenkonfijt

HOOFDGERECHT

Een keuze uit

ZALM
op de huid gebakken zalmfilet
rösti • bimi • crème van
knolselderij • beurre blanc
geparfumeerd met paling

ZWIJN
zwijnshaas • aardappelpuree
gekonfijte zuurkool
romige mosterdsaus

WILDPEPER
hert • zwijn • aardappelpuree
rode kool • stoofpeer

HERT
hertenfilet • saus van glühwein
hint van pure chocolade

THAISE VEGETARISCHE CURRY
gele curry • kokos • paksoi
kikkererwten • edamame-
boontjes • jackfruit • rijst
(vegan mogelijk)

DESSERT

DESSERTVARIATIE VAN ONZE KEUKENBRIGADE

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins zijn in overleg uiteraard mogelijk.