

Menu's & prijzen voor groepen

Om constante kwaliteit te kunnen bieden en het inperken van wachttijden hanteren wij voor groepen vanaf 8 personen onderstaande menu's. Voor de lunch heeft u de keuze uit het lunchmenu of het menu Wilhelminapark. Voor diner het chefsmenu of menu Wilhelminapark.

Lunch

Het lunchmenu is een wekelijks wisselend menu, gebaseerd op seizoensgebonden producten. Het lunchmenu kan ook als verrassingmenu geserveerd worden. Indien er gasten zijn met specifieke dieetwensen of allergieën zorgen wij voor een alternatief.

Het menu Wilhelminapark is een keuzemenu met gerechten van onze á la carte kaart. Bij iedere gang is er een keuze uit vis of vlees, in het nagerecht uit dessert of kaas. Bij het Wilhelminapark menu maken uw gasten de keuze op de dag zelf. Vanaf 23 personen verzoeken wij u vriendelijk de keuze vooraf aan ons kenbaar maken.

	Lunchmenu	Menu Wilhelminapark
2-gangen	€ 32,50	
3-gangen	€ 39,50	€ 42,50
4-gangen		€ 52,50
5-gangen		€ 59,50

Diner

Het chefsmenu is een vaststaand en regelmatig wisselend menu, gebaseerd op seizoensgebonden producten. Het chefsmenu kan ook als verrassingmenu geserveerd worden. Indien er gasten zijn met specifieke dieetwensen of allergieën zorgen wij voor een alternatief gerecht. Indien u voor 5 gangen kiest, heeft u een keuze tussen een extra tussengerecht of kaas voorafgaand aan het zoete dessert.

Het menu Wilhelminapark is een keuzemenu met gerechten van onze á la carte kaart. Bij iedere gang is er een keuze uit vis of vlees, in het nagerecht uit dessert of kaas. Bij het Wilhelminapark menu maken uw gasten de keuze op de dag zelf. Vanaf 23 personen verzoeken wij u vriendelijk de keuze vooraf aan ons kenbaar maken.

	Chefsmenu	Menu Wilhelminapark
3-gangen	€ 42,50	€ 42,50
4-gangen	€ 52,50	€ 52,50
5-gangen	€ 59,50	€ 59,50

Wijnen

Op verzoek kunnen wij u onze uitgebreide wijnkaart toesturen om een wijnkeuze te kunnen maken. Ook kunnen wij bijpassende wijnen schenken voor de gasten die dit wensen:

2-glazen	€ 15,00
3-glazen	€ 21,50
4-glazen	€ 27,50
5-glazen	€ 34,50

Wilhelminapark 3-gangen

Voorgerecht

Steak tartaar, klassiek bereid met crème van eidooier, schuim van parmezaan, mosterdsla en yoghurt-mayonaise met ansjovis

Gebrande forel met ceviche van coquilles, panna cotta van groene appel, enoki paddenstoelen, oxalis en sojasaus

Hoofdgerecht

Gebraden entrecote met cantharellen, schorseneren, gekonfijte aardappel, andijvie met roomkaas en runderjus met eendenlever

Zacht gegaarde tongfilet, gekarameliseerde witlof, gestoofde venkel, crème van gerookte kabeljauwlever en saus van prei en oester

Nagerecht

Gepocheerde peer met gember, karamel met miso, kletskep van zwarte sesam, lychee-ijs en geraspte pure chocolade

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur

W ilhelminapark 4-gangen

Voorgerecht

Steak tartaar, klassiek bereid met crème van eidooier, schuim van parmezaan, mosterdsla en yoghurt-mayonaise met ansjovis

Gebrande forel met ceviche van coquilles, panna cotta van groene appel, enoki paddenstoelen, oxalis en sojasaus

Tussengerecht

Fricassée van maishaan met gekonfijt pootje, gedroogde pancetta, dragon, Japanse andoorn en romige saus van zachte mosterd

Op de huid gebakken snoekbaars, gestoofde koolrabi, yacónwortel, geroosterde abrikoos en gebonden kreeftenbisque

Hoofdgerecht

Gebraden entrecote met cantharellen, schorseneren, gekonfijte aardappel, andijvie met roomkaas en runderjus met eendenlever

Zacht gegaarde tongfilet, gekarameliseerde witlof, gestoofde venkel, crème van gerookte kabeljauwlever en saus van prei en oester

Nagerecht

Gepocheerde peer met gember, karamel met miso, kletskep van zwarte sesam, lychee-ijs en geraspte pure chocolade

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur

Chefsmenu 3-gangen

Voorgerecht

Hollandse garnalencocktail met tomatillo tomaat, fregula, kropsla, avocado en lobbige cocktailsaus

Hoofdgerecht

Gebraden staartstuk, flan van knolselderij, crumble van paddenstoelen, geroosterde cavalo nero, gele meiraap en jus van zwarte knoflook

Dessert

Mousse van kwark en bergamot, Ruby chocolade reep met gezouten karamel, short bread, kokosgel en macadamia noten



WILHELMINAPARK

RESTAURANT - BAR

Chefsmenu 4-gangen

Voorgerecht

Hollandse garnalencocktail met tomatillo tomaat, fregula, kropsla, avocado en lobbige cocktailsaus

Tussengerecht

Zacht gegaarde heilbot met Lardo di Colonnata, Beluga linzen, pistacheboter, scheermes en saus dieppoise

Hoofdgerecht

Gebraden staartstuk, flan van knolselderij, crumble van paddenstoelen, geroosterde cavalo nero, gele meiraap en jus van zwarte knoflook

Dessert

Mousse van kwark en bergamot, Ruby chocolade reep met gezouten karamel, short bread, kokosgel en macadamia noten

Chefsmenu 5-gangen

*Bij 5-gangen heeft u een keuze tussen een extra tussengerecht of kaas voorafgaand aan het zoete dessert

Voorgerecht

Hollandse garnalencocktail met tomatillo tomaat, fregula, kropsla, avocado en lobbige cocktailsaus

Tussengerecht

Zacht gegaarde heilbot met Lardo di Colonnata, Beluga linzen, pistacheboter, scheermes en saus dieppoise

Tussengerecht*

Fricassée van maishaan met gekonfijt pootje, gedroogde pancetta, dragon, Japanse andoorn en romige saus van zachte mosterd

Hoofdgerecht

Gebraden staartstuk, flan van knolselderij, crumble van paddenstoelen, geroosterde cavalo nero, gele meiraap en jus van zwarte knoflook

Kazen*

Een selectie van kazen met bijpassend garnituur

Dessert

Mousse van kwark en bergamot, Ruby chocolade reep met gezouten karamel, short bread, kokosgel en macadamia noten



WILHELMINAPARK

RESTAURANT - BAR