
Kerst 2018 Restaurant Wilhelminapark



Iedereen beaamt dat het Wilhelminapark in alle jaargetijden volledig tot z'n recht komt. Ongeacht het seizoen is het Wilhelminapark een oase van rust midden in onze oude stad Utrecht. Wij hopen dat ons restaurant voor u het decor zal zijn voor een sfeervolle kerst.

Onze keukenbrigade heeft wederom met veel zorg het kerstmenu samengesteld, samen met de bediening zullen zij er alles aan doen om uw kerstdiner naar volledige wens te laten verlopen.

Restaurant Wilhelminapark wenst u alvast gezellige kerstdagen en een gezond en voorspoedig 2019. Wij bedanken al onze gasten voor het vertrouwen in ons restaurant en het fijne gezelschap van u als gast.

Ontvangst 1e en 2e Kerstdag

Kerstlunch : Ontvangst tussen 12.00 en 13.00 uur
Kerstdiner : Ontvangst tussen 18.00 en 19.00 uur

Om de lunch en het diner zo goed mogelijk te laten verlopen, spreiden wij in overleg met u de ontvangsttijd.

Graag horen wij vooraf uw dieetwensen of voedselallergieën, alsmede uw keuze voor een vegetarisch menu.

Prijzen

| | | | |
|----------------------------------|----------------|-------------|-----------|
| Kerstlunch 4-gangen en een amuse | : € 57,50 p.p. | Vegetarisch | : € 49,50 |
| Kerstdiner 5-gangen en 2 amuses | : € 69,50 p.p. | Vegetarisch | : € 59,50 |

Maandag 31 december tot en met woensdag 2 januari zijn wij gesloten. Vanaf donderdag 3 januari zijn we weer geopend. Wij hopen u in 2019 opnieuw als gast van Restaurant Wilhelminapark te mogen begroeten.

Kerstmenu 2018

Amuse

Kreeft in gelei van rode kool, oesterblad met yuzu

Voorgerecht

Sashimi van Hamachi-filet, wasabiwortel, avocado en kaviaar van vintage sojasaus

Tussengerecht

Ravioli van eekhoortjesbrood en roomkaas, kervel, schuim van bospaddenstoelen en herfsttruffel

Tussengerecht

Borstfilet van roodpootpatrijs met wortelsalade, wortelcrème en gevogeltejus met Bourbon

Hoofdgerecht

Reerugfilet en reestoof in krokant deeg, crème van artisjok, uienstroop en jus met koffieboon en pure chocolade

Kaasamuse

Cheesecake van Blu 61 en roggebrood, cranberries en gesuikerde peer

Dessert

Soufflé met passievrucht, gekaramelliseerde pecannoten en ijs van crème fraiche en ahornstroop



WILHELMINAPARK

RESTAURANT - BAR

Kerstmenu 2018

(Lunch)

Amuse

Kreeft in gelei van rode kool, oesterblad met yuzu

Voorgerecht

Sashimi van Hamachi-filet, wasabiwortel, avocado en kaviaar van vintage sojasaus

Tussengerecht

Ravioli van eekhoortjesbrood en roomkaas, kervel, schuim van bospaddenstoelen en herfsttruffel

Hoofdgerecht

Reerugfilet en reestoof in krokant deeg, crème van artisjok, uiensiroop en jus met koffieboon en pure chocolade

Dessert

Soufflé met passievrucht, gekaramelliseerde pecannoten en ijs van crème fraiche en ahornsiroop



WILHELMINAPARK

RESTAURANT - BAR