



## 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

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

**G**ebrande forel met ceviche van coquilles, panna cotta van groene appel, enoki paddenstoelen, oxalis en sojasaus

## Hoofdgerecht

**G**ebraden entrecote met cantharellen, schorseneren, gekonfijte aardappel, andijvie met roomkaas en runderjus met eendenlever

**Z**acht gegaarde tongfilet, gekarameliseerde witlof, gestoofde venkel, crème van gerookte kabeljauwlever en saus van prei en oester

## Nagerecht

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

**A**ssortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur

# W ilhelminapark 4-gangen

## Voorgerecht

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

**G**ebrande forel met ceviche van coquilles, panna cotta van groene appel, enoki paddenstoelen, oxalis en sojasaus

## Tussengerecht

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

**O**p de huid gebakken snoekbaars, gestoofde koolrabi, yacónwortel, geroosterde abrikoos en gebonden kreeftenbisque

## Hoofdgerecht

**G**ebraden entrecote met cantharellen, schorseneren, gekonfijte aardappel, andijvie met roomkaas en runderjus met eendenlever

**Z**acht gegaarde tongfilet, gekarameliseerde witlof, gestoofde venkel, crème van gerookte kabeljauwlever en saus van prei en oester

## Nagerecht

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

**A**ssortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur

# Chefsmenu 3-gangen

## Voorgerecht

**C**orvina, dun gesneden met Santana appel, octopus, crème fraîche en gel van passievruchten

## Hoofdgerecht

**G**ebraden tamme eendenborst met crème karamel van eendenlever, pastinaak, gestoofde kool en jus met brandy

## Dessert

**M**ousse van mandarijn en kardemom, compote van wortel en mandarijn, pistacheparfait en gebrand eiwitschuim



**WILHELMINAPARK**

RESTAURANT-BAR

# Chefsmenu 4-gangen

## Voorgerecht

**C**orvina, dun gesneden met Santana appel, octopus, crème fraîche en gel van passievruchten

## Tussengerecht

**G**ebakken coquilles met risotto van bloemkool en beurre noisette met gezouten citroen

## Hoofdgerecht

**G**ebraden tamme eendenborst met crème karamel van eendenlever, pastinaak, gestoofde kool en jus met brandy

## Dessert

**M**ousse van mandarijn en kardemom, compote van wortel en mandarijn, pistacheparfait en gebrand eiwitschuim



**WILHELMINAPARK**

RESTAURANT - BAR

# Chefsmenu 5-gangen

## Voorgerecht

**C**orvina, dun gesneden met Santana appel, octopus, crème fraîche en gel van passievruchten

## Tussengerecht

**G**ebakken coquilles met risotto van bloemkool en beurre noisette met gezouten citroen

## Tussengerecht

**V**errassing van de chef

## Hoofdgerecht

**G**ebraden tamme eendenborst met crème karamel van eendenlever, pastinaak, gestoofde kool en jus met brandy

## Dessert

**M**ousse van mandarijn en kardemom, compote van wortel en mandarijn, pistacheparfait en gebrand eiwitschuim



**WILHELMINAPARK**

RESTAURANT - BAR