

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 gemarineerde shiitake, sambai azijn en mousse van mierikswortel en citroen

Gemarineerde en dun gesneden corvina met appel, octopus, crème fraîche, gepofte rijst en gel van passievruchten

Hoofdgerecht

Geroosterd Black Angus staartstuk met runderwang, pommes pont neuf met truffelmayonaise, gebakken prei en kalfsjus met beurre rouge

Op de huid gebakken heilbot, spaghetti met bottarga, jeneverspek, geroosterde artisjok en saus met dragon

Nagerecht

Pure chocolade gevuld met praliné van hazelnoten en amarenen kersen, gekarameliseerde ananas en sorbet van tropisch fruit

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur

W ilhelmina park 4-gangen

Voorgerecht

Steak tartaar, klassiek bereid met gemarineerde shiitake, sambai azijn en mousse van mierikswortel en citroen

Gemarineerde en dun gesneden corvina met appel, octopus, crème fraîche, gepofte rijst en gel van passievruchten

Tussengerecht

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

Gebakken coquilles met risotto van carnaroli rijst, gekonfijte boeddha's hand en beignet van ansjovis

Hoofdgerecht

Geroosterd Black Angus staartstuk met runderwang, pommes pont neuf met truffelmayonaise, gebakken prei en kalfsjus met beurre rouge

Op de huid gebakken heilbot, spaghetti met bottarga, jeneverspek, geroosterde artisjok en saus met dragon

Nagerecht

Pure chocolade gevuld met praliné van hazelnoten en amarenen kersen, gekarameliseerde ananas en sorbet van tropisch fruit

Assortiment van binnen- en buitenlandse kazen met bijpassend garnituur

Chefsmenu 3-gangen

Voorgerecht

Albacore tonijn gelakt met sinaasappel en wortel, krokante zeesla en coulis van waterkers

Hoofdgerecht

Kalfsentrecote en zwezerik, crème van peterseliewortel, koolraap, mosterd-gnocchi en jus met gefermenteerde knoflook

Dessert

Yoghurt en lychee, gekonfijte rode biet, chocolade en meringue met dragon

Chefsmenu 4-gangen

Voorgerecht

Albacore tonijn gelakt met sinaasappel en wortel, krokante zeesla en coulis van waterkers

Tussengerecht

Gebakken snoekbaars en coquille met dashi en bundelzwam

Hoofdgerecht

Kalfsentrecote en zwezerik, crème van peterseliewortel, koolraap, mosterd-gnocchi en jus met gefermenteerde knoflook

Dessert

Yoghurt en lychee, gekonfijte rode biet, chocolade en meringue met dragon

Chefsmenu 5-gangen

Voorgerecht

Albacore tonijn gelakt met sinaasappel en wortel, krokante zeesla en coulis van waterkers

Tussengerecht

Gebakken snoekbaars en coquille met dashi en bundelzwam

Tussengerecht

Verrassing van de chef

Hoofdgerecht

Kalfsentrecote en zwezerik, crème van peterseliewortel, koolraap, mosterd-gnocchi en jus met gefermenteerde knoflook

Dessert

Yoghurt en lychee, gekonfijte rode biet, chocolade en meringue met dragon