

2 gangen menu | keuze uit hoofdgerecht en een voor,- of nagerecht

Aantal personen 10 t/m 40

Wil's
KRACHT
— BAR & KEUKEN —

Voorgerecht

- 1v) Carpaccio: Rucola, spekjes pijnboompitten, parmezaan en truffelmayonaise.
- 2v) Prosciutto di parma ham: met galia meloen geserveerd met olijven.
- 3v) Gemarineerde zalm: met kruidenkaas, wakame en mosterdmayonaise
- 4v) Geitenkaas met groene asperges, vijgenbrood en honingmosterd

Hoofdgerechten

- 1h) Mexicaanse schotel: wrap met kip en taco met gehakt
- 2h) Puntjes van de haas: met stroganoffsaus
- 3h) Kipsate met pindasaus, cassave, kleine groentenloempia en salade
- 4h) Huis gemarineerde spareribs
- 5h) Zalmfilet: op de huid gebakken met groene asperges
- 6h) Gamba's : roergebakken met chili en whiskeysaus

Dessert

- 1n) Amuse van vanille: met chocoladesaus en slagroom
- 2n) Mojito Sorbet van limoenijs, verse mint, rum en bruiswater
- 3n) chocolade coupe
- 4n) huisgemaakte tiramisu of appeltaart

Uiterlijk drie dagen voor aanvang van uw (bedrijfs)uitje kunt u via de mail de gekozen menu's doorgeven. info@cafewilskraft.nl