



GROEPSMENU

MENUSUGGESTIES VOOR GEZELSCHAPPEN T/M 20 PERSONEN

Planken Wambuis is een natuurgebied tussen Ede en Arnhem in. Bij het natuurgebied zit ook een restaurant met dezelfde naam. Als we de naam uit elkaar trekken, krijgen we twee losse woorden: planken en wambuis. Wat planken zijn, weten we allemaal. Een wambuis is een gewatteerd vest dat boeren vroeger droegen. Heeft het hier mee te maken?

Eigenlijk is het restaurant niet vernoemd naar het natuurgebied, maar andersom. Planken Wambuis is een landgoed, dat is vernoemd naar de herberg/boerderij die hier in 1782 gebouwd werd. Deze boerderij heette Planken Wambuis. De naam is voor het eerst te lezen in een pachtacte uit 1789: "Houten off Planken Wambuis, gelegen in het Reemsterveld, bestaande uit Huys Hof en Koorenlanden."

GESCHIEDENIS

MENUSUGGESTIE A

VOORGERECHT

Een keuze uit

Wildbouillon

knolselderij | wortel | prei | groene kruiden

Soep van de Chef

(vegetarisch)

De voorgerechten worden geserveerd met zuurdesem brood en boter

HOOFDGERECHT

Een keuze uit

Dorade

op de huid gebakken | beurre blanc | yuzu

Hert

jus de veau | rode port | laurier | jeneverbes
(supplement +4,00)

Wildpeper

hert | zwijn | puree | rode kool | stoofpeer

Maishoen

jus de veau | witte port | Calvados | appel

Rendang

kokos | gember | jackfruit
(vegetarisch)

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassend bordgarnituur met boerenfriet- en warme groentegarnituur geserveerd.

DESSERT

Dessertvariatie

met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Menuprijs

Driegangen lunch/diner € 42,50 p.p.

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg is uiteraard mogelijk.

MENUSUGGESTIE B

VOORGERECHT

Een keuze uit

Carpaccio

hertencarpaccio | cèpes mayonaise | parmezaan | rucola | pijnboompitten

Paté

reebok paté | little gem | kumquat | sinaasappel

Zalm

gerookte zalm | mosterd | dille

Linzen

linzen | geitenkaas | hazelnoot | pompoen
(Veganistisch mogelijk)

HOOFDGERECHT

Een keuze uit

Dorade

op de huid gebakken | beurre blanc | yuzu

Hert

jus de veau | rode port | laurier | jeneverbes
(supplement +4,00)

Wildpeper

hert | zwijn | puree | rode kool | stoofpeer

Maishoen

jus de veau | witte port | Calvados | appel

Rendang

kokos | gember | jackfruit
(vegetarisch)

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassend bordgarnituur met boerenfriten- en warme groentegarnituur geserveerd.

DESSERT

Dessertvariatie

met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Menuprijs

Driegangen lunch/diner € 47,50 p.p.

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg is uiteraard mogelijk.

MENUSUGGESTIE C

VOORGERECHT

Een keuze uit

Carpaccio

hertencarpaccio | cèpes mayonaise | parmezaan | rucola | pijnboompitten

Paté

reebok paté | little gem | kumquat | sinaasappel

Zalm

gerookte zalm | mosterd | dille

Linzen

linzen | geitenkaas | hazelnoot | pompoen
(Veganistisch mogelijk)

TUSSENGERECHT

Een keuze uit

Wildbouillon

knolselderij | wortel | prei | groene kruiden

Soep van de Chef

(vegetarisch)

HOOFDGERECHT

Een keuze uit

Dorade

op de huid gebakken | beurre blanc | yuzu

Hert

jus de veau | rode port | laurier | jeneverbes
(supplement +4,00)

Wildpeper

hert | zwijn | puree | rode kool | stoofpeer

Maishoen

jus de veau | witte port | Calvados | appel

Rendang

kokos | gember | jackfruit
(vegetarisch)

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassend bordgarnituur met boerenfriet- en warme groentegarnituur geserveerd.

DESSERT

Dessertvariatie

met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade

Menuprijs

Viergangen lunch/diner € 54,50 p.p.

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg is uiteraard mogelijk.

MENUSUGGESTIE D

VOORGERECHT

Een keuze uit

Wildbouillon

knolselderij | wortel | prei | groene kruiden

Soep van de Chef

(vegetarisch)

De voorgerechten worden geserveerd met zuurdesem brood en boter

HOOFDGERECHT

Een keuze uit

Dorade

op de huid gebakken | beurre blanc | yuzu

Hert

jus de veau | rode port | laurier | jeneverbes
(supplement +4,00)

Wildpeper

hert | zwijn | puree | rode kool | stoofpeer

Maishoen

jus de veau | witte port | Calvados | appel

Rendang

kokos | gember | jackfruit
(vegetarisch)

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassend bordgarnituur met boerenfriet- en warme groentegarnituur geserveerd.

TER AFSLUITING

Café Gourmand



Menuprijs

Tweegangen lunch/diner € 39,00 p.p

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg is uiteraard mogelijk.

MENUSUGGESTIE E

BIJ AANVANG

Ovenvers Turks brood
olijfolie | tapenade | aioli

HOOFDGERECHT

Een keuze uit

Dorade
op de huid gebakken | beurre blanc | yuzu

Hert
jus de veau | rode port | laurier | jeneverbess
(supplement +4,00)

Wildpeper
hert | zwijn | puree | rode kool | stoofpeer

Maishoen
jus de veau | witte port | Calvados | appel

Rendang
kokos | gember | jackfruit
(vegetarisch)

Bij de hoofdgerechten wordt een bijpassend bordgarnituur met boerenfriet- en warme groentegarnituur geserveerd.

DESSERT

Dessertvariatie
met diverse lekkernijen van onze keukenbrigade



Menuprijs

Tweegangen lunch/diner € 39,00 p.p

Uitzonderingen i.v.m. een dieet of anderszins in overleg
is uiteraard mogelijk.