

# Kerst 2024

## Restaurant Wilhelminapark

24, 25 en 26 december

Onze keukenbrigade heeft wederom met zorg het kerstmenu samengesteld. Samen met de bediening zullen zij er alles aan doen om uw bezoek naar wens te laten verlopen.

Restaurant Wilhelminapark wenst u alvast fijne kerstdagen en een gezond en voorspoedig 2025. Wij danken u voor het vertrouwen in ons restaurant en het fijne gezelschap van u als gast.

### Ontvangst

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.

### Prijzen

Kerstlunch 4-gangen met twee amuses	€ 69,50 per persoon
Kerstdiner 6-gangen met twee amuses	€ 84,50 per persoon
Lunch 4-gangen wijnarrangement	€ 36,00 per persoon
Diner 5-gangen wijnarrangement	€ 45,00 per persoon
Ook per glas te bestellen	€ 9,00 per glas

Wij vernemen graag vooraf hoeveel gasten van het wijnarrangement gebruik wensen te maken.

### Bijzonderheden

Het kerstmenu is tevens vegetarisch te bestellen, we bieden geen veganistische optie.

Indien u geen vlees of geen vis eet, vernemen we dat graag vooraf. Voor kinderen serveren we het reguliere kerstmenu of een kindermenu (tot en met 12 jaar) in overleg.

Honden zijn helaas niet welkom tijdens de kerstdagen.

De aanbetaling bedraagt € 50,00 per persoon.\*

Graag vernemen wij vooraf uw dieetwensen of allergieën.

Maandag 30 december tot en met donderdag 2 januari zijn wij gesloten. Op vrijdag 3 januari zijn wij weer geopend vanaf 18.00 uur voor het diner. Wij hopen u in 2025 opnieuw als gast van Restaurant Wilhelminapark te mogen begroeten.

\*Tot 72 uur van tevoren kunt u kosteloos annuleren en wordt de aanbetaling teruggestort.

# WILHELMINAPARK



# Kerstdiner

## 6-gangen en 2 amuses

Bij het aperitief

Saffraan madeleine met paprika crème  
Bladerdeeg met nigella en zwarte knoflook

Amuses

Paté van haas

Soep van sjalot met brioche en gruyere

Voorgerecht

Geschroeide tonijn met coquille

dashi van wortel & schaaldieren | groene appel | koolrabi | macadamia

Tussengerecht 1

Tarbotfilet met gebrande langoustine

knolselderij | beurre blanc van beurre noisette met geroosterd brood

Tussengerecht 2

Drie bereidingen van aardpeer

truffel | vegetarische jus | hazelnoten

Hoofdgerecht

Gebraden hert en hertenstoof met cranberry

pommes Anna | jus met steranijs & jeneverbess | schorseneren | meloes ui | kingboleet | spruiten

Pre dessert

Eendenlever

kweeper | suikerbrood

Nagerecht

Taart van witte chocolademousse en yuzu

mandarijn | crumble van witte chocolade | witte chocolade ijs

Friandises bij de koffie

€ 84,50 per persoon



# WILHELMINAPARK



# Kerstlunch

## 4-gangen 2 amuses

Bij het aperitief

Saffraan madeleine met paprika crème  
Bladerdeeg met nigella en zwarte knoflook

Amuses

Paté van haas

Soep van sjalot met brioche en gruyere

Voorgerecht

Geschroeide tonijn met coquille

dashi van wortel & schaaldieren | groene appel | koolrabi | macadamia

Tussengerecht

Tarbotfilet met gebrande langoustine

knolselderij | beurre blanc van beurre noisette met geroosterd brood

Hoofdgerecht

Gebraden hert en hertenstoof met cranberry

pommes Anna | jus met steranijs & jeneverbes | schorseneren | meloes ui | kingboleet | spruiten

Nagerecht

Taart van witte chocolademousse en yuzu

mandarijn | crumble van witte chocolade | witte chocolade ijs

Friandises bij de koffie

€ 69,50 per persoon



# WILHELMINAPARK