



't WAPEN *van* BUNNIK
Café - Restaurant

ORGANISEERT DE TRADITIONELE

WILD AVONDEN

NATUURLIJK UIT DE NATUUR

**ZATERDAG
6 NOVEMBER &
27 NOVEMBER**

Met live muziek & wijnproeverij

De ontvangst is om 18:00 uur. Na de ontvangst zullen wij een aantal mooie flessen sabreren en samen een toast uitbrengen op u en het wildseizoen. Hierna zal Cavatappi Wines voor ons een wijnproeverij verzorgen.

**Wij verheugen ons op uw komst
Weidmannsheil**

Volg ons ook op



't Wapen van Bunnik • Dorpsstraat 9 • 3981 EA Bunnik.

Reserveringen via tel. 030 656 27 27 of e-mail: reserveren@wapenvanbunnik.nl



't WAPEN van BUNNIK

Café - Restaurant

Al langer dan 35 jaar organiseren wij in november onze traditionele wildavonden "Natuurlijk uit de natuur". Zoveel moois wat de natuur ons biedt en waar wij heerlijke gerechten van maken. Wij verwelkomen u graag!

Wildmenu 2021

5- of 6-gangen diner

Amuse

Paté van wildzwijn, cranberry compote en bruschetta met fazantfilet, witte kool en framboos

Voorgerecht

Terrine van wild konijn, rode uien confituur, bietenpoeder, pruimedanten crème en kroepoek van bietjes

Extra Voorgerecht (bij 6-gangen diner)

Carpaccio van herten filet, salade van wintergroenten, balsamico, walnoten en mosterd cress

Tussengerecht

Bouillon van eekhoortjesbrood, wilde duiffilet, tartaar van bospaddenstoelen

1^e hoofdgerecht

Hazenpeper, haasfilet, bloedworst, pastinaakcrème met witte chocolade en gestoofde wintergroenten

2^e hoofdgerecht

Op het karkas gebraden wilde eend, aardappelmuffin, rode kool, eigen jus met kruidnagel, monegask uitjes en gefrituurde spruitjes

Dessert

Gateau moeleux au chocolat, (warm chocoladetaartje), kaneelparfait, pistache en kletskopjes

Bij onstuimig weer is de herfsttuin niet geopend.

Volg ons ook op



't Wapen van Bunnik • Dorpsstraat 9 • 3981 EA Bunnik.

Reserveringen via tel. 030 656 27 27 of e-mail: reserveren@wapenvanbunnik.nl