



't **WAPEN** *van* **BUNNIK**  
Café - Restaurant

ORGANISEERT DE TRADITIONELE

# WILD AVONDEN

NATUURLIJK UIT DE NATUUR

**ZATERDAG  
5 NOVEMBER &  
26 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  
Waidmannsheil**

Volg ons ook op



Reserveringen via tel. 030 656 27 27 of e-mail: [reserveren@wapenvanbunnik.nl](mailto:reserveren@wapenvanbunnik.nl)  
't Wapen van Bunnik • Dorpsstraat 9 • 3981 EA Bunnik • [wapenvanbunnik.nl](http://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 2022

### 5- of 6-gangen diner

#### Amuse

Terrine van fazant | crème van pastinaak  
Steak tartaar van hert | mayonaise van wilde  
paddenstoelen

#### Voorgerecht

Grove leverworst van wildzwijn  
bitterbal van wildzwijn-stoof  
vijgen | frambozen-mosterd crème

#### Tussengerecht

Wildbouillon | gegrilde eekhoortjesbrood  
gerookte duivenborst

#### 1<sup>e</sup> hoofdgerecht

Tarte tatin | wilde eendenborst | gekonfijt boutje  
witlof | bosbessen chutney

#### 2<sup>e</sup> hoofdgerecht

Ree-peper | rouleaux van reefilet | aardpeer  
spruitjes | 92 % pure chocolade.

#### Dessert

Mousse van pure chocolade  
amarenen kersen | sinaasappel

*Bij onstuimig weer is de herfsttuin niet geopend.*

Volg ons ook op

