

Feesten, Partijen en Bedrijfsuitjes bij Restaurant 't Wildryck!

Ben je op zoek naar een unieke locatie voor jouw speciale gelegenheid? Zoek niet verder! Bij Restaurant 't Wildryck maken we van elk evenement een onvergetelijke ervaring.

Of het nu gaat om een verjaardagsfeest, jubileum, bedrijfsuitje of een gezellig samenzijn met vrienden en familie, wij hebben alles in huis om jouw feest tot een succes te maken.

Wat bieden wij?

Sfeervolle zalen: Onze prachtige zalen zijn geschikt voor kleine en grote groepen. Van intieme diners tot bruisende dansfeesten, wij creëren de perfecte ambiance.

Culinair genieten: Onze chef-koks bereiden heerlijke gerechten met verse ingrediënten. Van smaakvolle buffetten tot luxe diners, wij zorgen voor een culinaire ervaring.

Activiteiten en entertainment: Maak je feest compleet met leuke activiteiten voor de kids zoals een indoor speeltuin (kleintje Balorig) of een verfrissende duik in ons verwarmde binnenzwembad. Live muziek of een DJ? Ook dat regelen we graag!

Prachtige omgeving: Restaurant 't Wildryck is gelegen in een adembenemend natuurgebied. Geniet van de groene bossen en de frisse lucht.

Persoonlijke service: Ons team staat klaar om jouw wensen te vervullen. We denken graag met je mee en zorgen voor een feest dat bij jou past.

Buitenkeuken: Kom en ontdek de charmes in onze gloednieuwe buitenkeuken! Voorzien van een BBQ en een pizza oven, is onze keuken de perfecte plek om te genieten van heerlijke gerechten met een frisse bries. Maar dat is nog niet alles! Om ervoor te zorgen dat uw feest ongestoord door kan gaan, hebben we een stijlvolle **stretchtent** opgezet. Dus waarom zou je jezelf niet trakteren op een middag/avond vol culinaire verrassingen en gezelligheid? Wij zorgen voor een onvergetelijke ervaring. **Laat ons weten wanneer je komt en bereid je voor om te genieten!**

Reserveer nu!

Wacht niet langer en neem contact met ons op voor een vrijblijvende offerte.
Bel ons op 0521 591 207 of stuur een e-mail naar info@wildryck.nl.

Jouw feest begint bij Restaurant 't Wildryck!



Lunchgerechten

Van 12.00 tot 15.30 uur

Pinsa 🌿	9
versgebakken pinsa met diverse smeersels	
Gegrilde Paprika soep 🌿	7,5
gevuld met zomerse rauwkost	
Broccolisoepp 🌿🌿	7,5
met crème fraîche en krokantje van rauwe ham	
Tosti 🌿🌿	8
heerlijke focaccia met ham en/of kaas geroosterd in de oven	
Kroketten 🌿🌿	11
twee plakken versgebakken desembrood met 2 kroketten keuze uit: rundvlees-, groente- en garnalenkroket	
Uitsmijter 🌿🌿	11
twee plakken versgebakken desembrood met 3 eieren, ham en/of kaas	
Flatbread Gerookte Heilbot	16
met sla, frisse rauwkost, crème fraîche en citroen	
Flatbread Burrata Caprese 🌿	15
met romige burrata, tomaat, verse basilicum en balsamico crème	
Gerookte Heilbot Salade	13
met gemengde salade, rauwkost en citroenmayonaise	
Mexicaans Salade 🌿	13
met mais, tomaat, ui, komkommer, nacho's en chili mayonaise	

Carpaccio's

Carpaccio Sriracha mayonaise	15
met sla, rauwkost, walnoten en oude kaas	
Carpaccio Truffelmayonaise	15
met sla, rauwkost, pistachenoten en oude kaas.	
Carpaccio Burrata	16,5
met sla, pesto en noten	
Carpaccio Rode biet 🌿	13
met sla, rauwkost, pesto, truffelmayonaise, walnoten en oude kaas	

WILD
RYCK
FOOD



Voorgerechten

Van 17.00 - 20.00 uur

 Pinsa	9
vers gebakken pinsa met diverse smeersels	
 Gegrilde Paprika soep	7.5
gevuld met zomerse rauwkost	
 Broccolisoepp	7.5
met crème fraîche en krokantje van rauwe ham	
 Gegrilde Perzik	15
met serrano ham en burrata	
 Wijntip: Quercus Sauvignon Blanc	
De hoge zuren zorgen voor een geheel fris palet aan smaak	
 Gyoza	15
keuze uit kip of groente gyoza met kimchi en een krokantje van rijst	
Gerookte Heilbot	15
op krokant gebakken pinsa met crème fraîche en citroen	

Carpaccio's

Carpaccio Sriracha mayonaise	15
met sla, rauwkost, walnoten en oude kaas	
Carpaccio Truffelmayonaise	15
met sla, rauwkost, pistachenoten en oude kaas	
Carpaccio Burrata	16,5
met sla, pesto en noten	
 Carpaccio Rode biet	13
met sla, rauwkost, pesto, truffelmayonaise, walnoten en oude kaas	

Kindermenu's

Frites met snack, appelmoes en mayonaise	7
keuze uit frikandel, kroket of kipnuggets	
Poffertjes	6
met poedersuiker, stroop en boter	
Pizza bambino	11
keuze uit salami, ham of margherita	

 = vegetarisch
 = kan ook vegetarisch

Salades

te bestellen als voor- en hoofdgerecht

 Gerookte Heilbot	13/18
met gemengde salade, rauwkost en citroenmayonaise	
Wijntip: Tagaro Vermentino	
Deze licht ziltige wijn sluit perfect aan bij de zee-elementen	
 Mexicaans	13/18
met mais, tomaat, ui, komkommer, nacho's en chili mayonaise	

Hoofdgerechten van de grill/kamado

Van 17.00 tot 20.00 uur

 Black Angus - New York Strip	200 gram	29
smaakvolle steak gesneden van de lende	400 gram	42
Wijntip: Corcovo Crianza		
De rijke en stevige wijn matcht perfect met de grilltonen		
Black Angus - Round Steak	200 gram	29
magere en malse steak gesneden van de rump	400 gram	42
Black Angus - Skirt Steak	200 gram	29
smaakvolle steak met fijne vetmarmering	400 gram	42
gesneden uit de vang van het rund		
Havana Chicken		25
kippendijen met zoete, licht pittige mango-habanero salsa		
 Saté		25
van kippendijen met kimchi		
Wijntip: Diletto Rosé		
De pittigheid wordt verzacht door het zoet van de wijn		
Coca Cola Pork Belly		25
zacht gegaard buikspek met een zoete, licht pittige rub		
Biertip: Wildrycks Bosbier		
De karameltonen in het bier sluiten prachtig aan op de zoete rub		

Hoofdgerechten

Schnitzel	25
gesneden van de bovenbil van het varken	
Catch of the Week	dagprijs
vraag de bediening naar onze dagverse vis, schaal- of schelpdieren	
 Shoarma van Oesterzwam 	25
met Libanees flatbread en knoflookmayonaise	
Wijntip: Quercus Pinot Noir	
<i>De aardse fruittonen zorgen voor een verfijnde combinatie</i>	
Orzo 	25
met zomerse groenten en een roomsaus van gorgonzola	

Al onze gerechten worden geserveerd met aardappel en groente garnituren.

Sauzen

Pepersaus met pittige kick, perfect bij de steak	3
Roomsaus van oesterzwam zacht en vol van smaak	3
Honing-chili mayonaise zoet met een pittige twist	3
Jack Daniel's BBQ-saus lichtzoet met een vleugje kruiden	3

Nagerechten

Panna Cotta	9,5
met coulis van watermeloen en sinaasappel sorbetijs	
Aardbeien	9,5
met vanille ijs, chocolade schaafsel en slagroom	
Gegrilde Perzik	9,5
met yoghurt bosvruchten ijs en slagroom	
Kersen Tiramisu	9,5
fries suikerbrood, gevuld met mascarpone, slagroom en een vleugje kers	
Kinderijsje	6
vanille ijs met ...	