ONS WIJN & SPIJS MENU CONCEPT

Het concept van Utrechtsedwarstafel is simpel: Igor koopt dagelijks het meest verse wat het seizoen en de markt te bieden heeft. Laat zich vervolgens door het aanbod inspireren tot een aantal verfijnde gerechten waaruit de menu's worden samengesteld rekening houdend met uw wensen.

Hans stelt voor ieder menu een passend wijnarrangement samen. Iedere gang wordt begeleid door de juiste wijn. Met de menu's verschillen de de arrangementen net zo in complexiteit en kwaliteit. En voilá! Daar is de essentie van het concept van Utrechtsedwarstafel: Iedere gang wordt een vruchtbaar huwelijk gesloten tussen wijn en spijs. De samensmelting baart uw smaakpapillen een groot genot.

SPECIALE WENSEN

Igor laat zich inspireren door de seizoenen en het aanbod. Zijn filosofie is om met de best verkrijgbare producten iets moois te maken. Onze gerechten zijn altijd dagvers, biologisch en ongelofelijk lekker.

Uiteraard kunnen we rekening houden met eventuele restricties, toch wordt het mooiste resultaat bereikt door met de stroom mee te gaan. **We doen het liefst één ding. En dat doen we goed.**

MENUMATRIX EN PRIJZEN

	Wijn & Spijs 3 gangen incl. wijn	**Wijn & Spijs** 4 gangen incl. wijn	**Wijn & Spijs** 5 gangen incl. wijn
Combinatie met spijs met heerlijke streekwijnen	€ 69,00	€ 89,00	€ 99,00
Gastronomische combinatie van spijs en wijnen op topniveau	€ 87,50	€ 115,00	€ 125,00
Extra wijn per glas	Niveau 1: van € 6,15 tot € 9,50 Niveau 2: van € 12,50 tot € 15,50		

- Onze wijn & spijs menu's worden als verrassing geserveerd.
- Per tafel serveren we één niveau.
- Per persoon kunt u aangeven wat niet gewenst is.
- Per gerecht is één glas wijn inbegrepen.
- Uiteraard is het mogelijk om extra wijn bij te bestellen.