

Om groepen te kunnen verwelkomen bij Vigo bieden wij een aantal seizoensgebonden 3-gangen keuzemenu's aan. Het is uiteraard mogelijk om uit te breiden naar een 4- of 5-gangen menu, voor een toeslag van €5 per persoon per extra gang. Ook is het mogelijk om een vleesgerecht toe te voegen als extra optie bij het standaard en luxe keuzemenu. Liever sushi als voorgerecht? Wissel de voorgerechten om voor een sushimix – geserveerd op schalen om met elkaar te delen – voor een toeslag van €4 per persoon.

Geef allergieën en eventuele diëten van tevoren door zodat wij hier rekening mee kunnen houden.



Standaard keuzemenu (vanaf 10 personen)

€ 34,95 per persoon

### **Voorgerechten**

Huisgerookte zalm

*met mierikswortel en toast*

of

Tiradito

*sashimi van witvis met leche de tigre, avocadocrème en zoetzure komkommer*

### **Hoofdgerechten**

Kabeljauw

*geserveerd met garnituur van het seizoen*

of

Griet

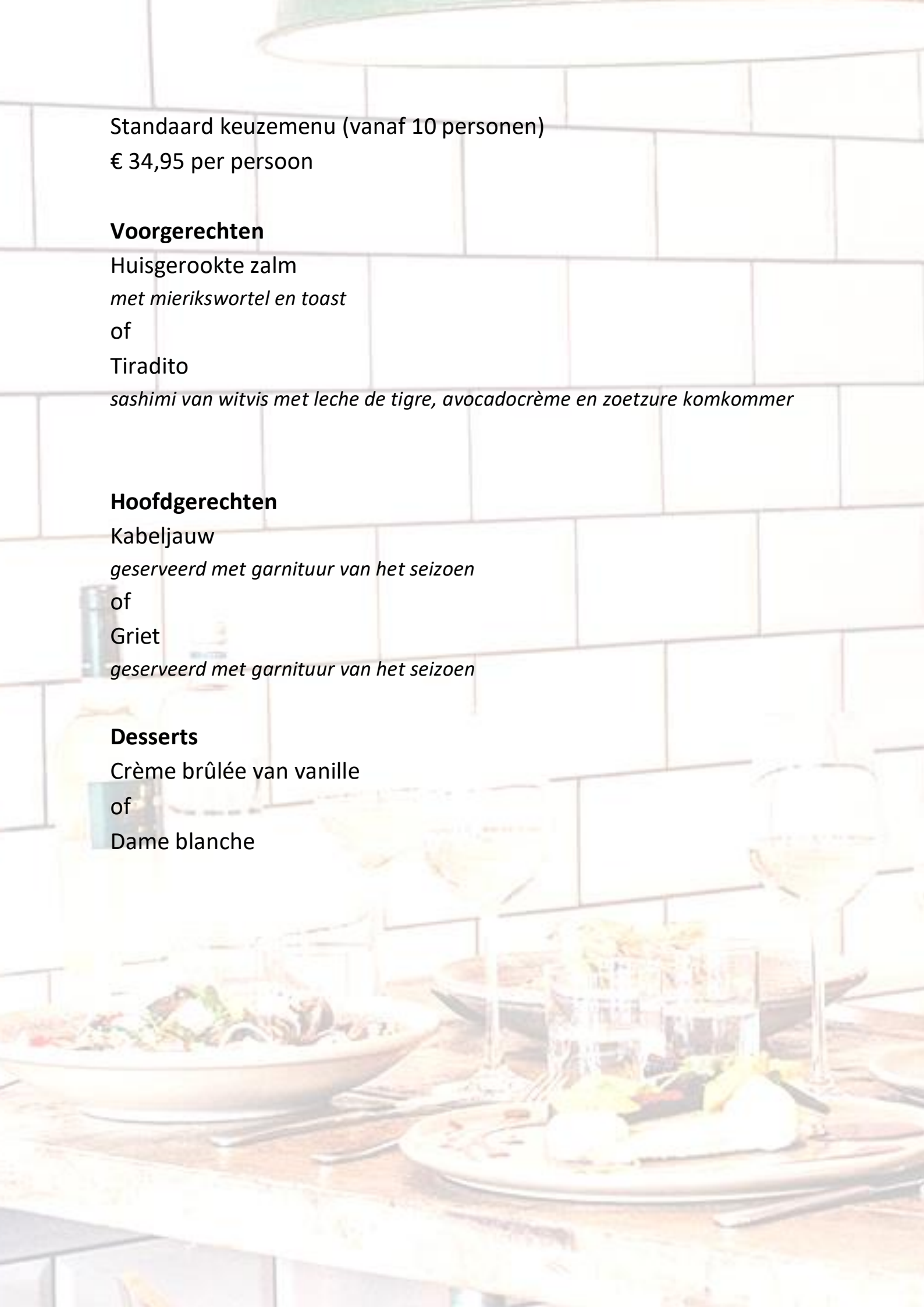
*geserveerd met garnituur van het seizoen*

### **Desserts**

Crème brûlée van vanille

of

Dame blanche



Luxe keuzemenu (vanaf 10 personen)

€ 39,95 per persoon

### **Voorgerechten**

Vigo trio

*huisgerookte zalm, Hollandse garnalen en gerookte paling met toast en cocktailsaus*

of

Tataki van tonijn

*wisselende garnituur*

### **Hoodgerechten**

Grote wilde gamba's

*geserveerd met garnituur van het seizoen*

of

Heilbot

*geserveerd met garnituur van het seizoen*

### **Desserts**

Crème brûlée van vanille

of

Dame blanche



Vis en vlees keuzemenu (vanaf 10 personen)

€ 34,95 per persoon

### **Voorgerechten**

Huisgerookte zalm

*met mierikswortel en toast*

of

Cecina de León

*met paprikajam, rucola, olijvencrumble en sherry-vinaigrette*

### **Hoofdgerechten**

Kabeljauw

*geserveerd met garnituur van het seizoen*

of

Tri-tip steak

*geserveerd met garnituur van het seizoen*

### **Desserts**

Crème brûlée van vanille

of

Dame blanche

