

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)
€ 36 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)
€ 40 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)
€ 36 per persoon

Voorgerechten

Huisgerookte zalm

met mierikswortel en toast

of

Cecina de Léon

met paprikajam, rucola, olijvencrumble en sherry-vinaigrette

Hoofdgerechten

Kabeljauw

geserveerd met garnituur van het seizoen

of

Rib-eye

geserveerd met garnituur van het seizoen

Desserts

Crème brûlée van vanille

of

Dame blanche

English version

Menu 1 € 36,-

Starters

Smoked salmon
served with horseradish and toast

Or

Tiradito
thinly sliced white fish with leche de tigre, beetroot pearls, cucumber noodles and salty fingers

Main Courses

Codfish
served with sweet potato cream, stir-fried shiitake, sea aster and a miso lime beurre blanc

Or

Brill
served with celeriac-truffle puree, granny smith and wasabi foam

Desserts

Crème Brûlée

Or

Dame Blanche

Menu 2 € 40,-

Starters

Vigo Trio

smoked salmon, Dutch shrimps and smoked eel with toast and creamy cocktail sauce

Or

Tuna tataki

served with edamame cream, soy-ginger gel, furikake and crispy noodless

Main Courses

Giant wild prawns

served with green herb risotto, fresh green peas and nori powder

Or

Halibut

served with sweet potato cream, stir-fried shiitake, sea aster and a miso lime beurre blanc

Desserts

Crème Brûlée

Or

Dame Blanche

Menu 3 € 36,-

Starters

Smoked salmon
served with horseradish and toast

Or

Beef carpaccio
served with truffle mayonnaise, rocket and Parmesan cheese

Main Courses

Codfish
served with sweet potato cream, stir-fried shiitake, sea aster and a miso lime beurre blanc

Or

Rib-eye
+/- 300 grams, served with stir-fried shiitake, parsnip puree and tsuyu-jus

Desserts

Crème Brûlée

Or

Dame Blanche