

Om groepen te kunnen verwelkomen bij Vigo Cantina 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 €3 per persoon.

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

Standaard 3,-4,- gangen keuzemenu vanaf 10 personen

Voorgerechten

Huisgerookte Zalm – geserveerd met toast en mierikswortel
of
Gamba's in knoflookolie – geserveerd met brood

Tussengerecht

Bouillabaisse – klassieke Franse vissoep geserveerd met rouille (bij 4 gangen)

Hoofdgerecht

Zeebaarsfilet - geserveerd met garnituur van het seizoen
of
Scholfilet – geserveerd met garnituur van het seizoen
alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade

Nagerecht

Dame Blanche – vanille ijs met chocoladesaus
of
Crème brûlée van vanille

Is er iemand in uw gezelschap die geen vis eet of vegetariër is, dan kunt u dit aangeven. Wij komen dan met een alternatief.

3,-4-gangen keuze menu 3-gangen vanaf €28,95 p.p.

Luxe 3,-4,- gangen keuzemenu vanaf 10 personen

- Voorgerechten** Proeverij – huisgerookte zalm, Hollandse garnalen en gerookte paling
of
Tataki van tonijn – geserveerd met wakame, sesamzaad en wasabimayonaise
- Tussengerecht** Bouillabaisse – klassieke Franse vissoep geserveerd met rouille (**bij 4 gangen**)
- Hoofdgerecht** Kabeljauwhaas – geserveerd met garnituur van het seizoen
of
Tonijn Teriyaki – geserveerd met noedels en groenten
alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en salade
- Nagerecht** Dame Blanche – vanille ijs met chocoladesaus
of
Crème brûlée van vanille

Is er iemand in uw gezelschap die geen vis eet of vegetariër is, dan kunt u dit aangeven. Wij komen dan met een alternatief.

3,-4-gangen keuze menu 3-gangen vanaf €33,95 p.p.

To welcome groups at Vigo Cantina we offer a number of season bound 3-course menu's. It is possible to extend to a 4- or 5-course menu, for a surcharge of €5 per person for each course extra. It is also possible to add a meat dish as an extra option to the menu. Prefer Sushi as a Starter? Swap the starter for a sushimix – served on platters to share with each other – for a surcharge of €3 per person.

Provide allergies and any diets in advance so we can take this into account.

3- course menu for groups of 10 people 28,95 p.p.

Starters

Smoked salmon– served with horseradish and toast

or

Carlic praws – served with crusty bread

Tussengerecht

Bouillabaisse – classic French seafood soup served with rouille **(with 4 cours)**

Main courses

Fillet of Sea bass – served with vegetables of the season

or

Fillet of plaice – served with vegetables of the season

All main courses will be served with salad and fries

Desserts

Dame Blanche – Vanilla ice cream with chocolate sauce

or

Crème brûlée

If one of your guests doesn't eat fish or is a vegetarian, please let us know. We will come with an alternative



3- course menu for groups of 10 people 33,95 p.p.

Starters

Scheveningen Trio – smoked salmon, Dutch shrimps and smoked eel

or

Tuna tataki – served with wakame, sesame and wasabi mayonnaise

Tussengerecht

Bouillabaisse – classic French seafood soup served with rouille **(with 4 cours)**

Main courses

Fillet of cod – served with vegetables of the season

or

Tuna teriyaki – served with noodles and veggies

All main courses will be served with salad and fries

Desserts

Dame Blanche – Vanilla ice cream with chocolate sauce

or

Crème brûlée

If one of your guests doesn't eat fish or is a vegetarian, please let us know. We will come with an alternative