



**Informatie gids
voor
feesten, bruiloften,
jubilea, partijen, groepen,
brunches, high tea ed.**

Fletcher Hotel Restaurant Zeeduin
Relweg 59
1949 EC Wijk aan Zee
0251- 37 61 61
info@hotelzeeduin.nl



Geachte heer/mevrouw,

Vriendelijk bedankt voor uw interesse in Fletcher Hotels en in het bijzonder Fletcher Hotel Restaurant Zeeduin. Middels deze bijlagen hoop ik u te kunnen presenteren wat Fletcher Hotel te bieden heeft om uw feest, jubileum, bruiloft, partij tot een succes te maken.

Door de combinatie van de unieke ligging van het hotel midden in de duinen en de goede bereikbaarheid, is het hotel uitstekend geschikt voor u. Gelegen aan de rand van het dorp Wijk aan Zee, op slechts 50 meter van het strand, vindt u Hotel-restaurant Zeeduin. De ligging draagt natuurlijk ook bij aan een goede sfeer.

De bar en het restaurant bieden plaats aan circa 100 gasten. De bar is afsluitbaar en ook apart te huur voor een borrel of feestje tot ongeveer 50 gasten. Daarnaast is er in combinatie met onze Duinzaal veel mogelijk.

Viert u uw feesten en partijen liever in de buitenlucht, dan staat ons ruime terras tot uw beschikking. Ideaal voor een uitgebreide barbecue met uw familie en/of vrienden.

Wij kunnen feesten en partijen op maat voor u samenstellen.

Mocht u nog vragen hebben aarzelt u dan niet om contact met ons op te nemen via telefoonnummer 0251 – 376 161 of per mail via info@hotelzeeduin.nl

Uiteraard verwelkom ik u of een van mijn collega's u graag voor een rondleiding.

Met vriendelijke groet,
Fletcher Hotel Zeeduin

Jennifer van der Tol
Hotel Manager

Fletcher Hotel Restaurant Zeeduin
Relweg 59
1949 EC Wijk aan Zee
0251- 37 61 61
info@hotelzeeduin.nl

Inhoudsopgave

<u>INHOUDSOPGAVE.....</u>	<u>3</u>
<u>HIGH TEA</u>	<u>4</u>
<u>BUFFETMOGELIJKHEDEN</u>	<u>5</u>
BRUNCH.....	5
LUNCHBUFFET.....	6
DINERBUFFETTEN	7
DINERBUFFET STANDAARD	7
DINERBUFFET "DELUXE"	8
BARBECUE BUFFET	9
TAFEL BARBECUE.....	9
TAFEL BARBECUE "DELUXE"	9
<u>DESSERT MOGELIJKHEDEN</u>	<u>10</u>
OMELET SIBÉRIENNE	10
GRAND DESSERT	10
KAASPLATEAU.....	10
<u>ONTVANGST ARRANGEMENTEN.....</u>	<u>11</u>
ONTVANGST ARRANGEMENT 1:	11
ONTVANGST ARRANGEMENT 2.....	11
<u>BORRELARRANGEMENTEN</u>	<u>12</u>
HOLLANDS BORRELARRANGEMENT	12
BORRELARRANGEMENT ZEEDUIN.....	12
MEDITERIAANS BORRELARRANGEMENT	12
<u>MENU SUGGESTIES.....</u>	<u>13</u>
MENU WIJK AAN ZEE.....	13
MENU ZEEDUIN.....	13
CHEFS MENU	14

High tea

High tea is een typische Engelse traditie welke is over komen waaien naar Nederland. In Fletcher Hotel Zeeduin willen wij u kennis laten maken met deze traditie en u laten genieten van al het lekkers wat u mag verwachten van een high tea.

De high tea is te reserveren vanaf 2 personen. Wij verzoeken u de reserveringen voor de high tea een week van te voren te maken.

Wanneer uw gezelschap groter is dan 20 personen zullen wij de high tea in buffet vorm presenteren. Tot 20 personen presenteren wij de high tea op étagères.

Het volgende mag u verwachten van onze high tea :

- Muffins
- Chocolade mousse
- Petit fours
- Bonbons
- Scones
- Quiche
- Pizza
- Assortiment van sandwiches

Gedurende uw high tea zullen wij u en uw gasten voorzien van onbeperkt thee. Overige consumpties zijn uiteraard ook te bestellen maar niet bij de prijs inbegrepen.

Prijs:

€ 19.50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 9.75 per kind.

Buffetmogelijkheden

Brunch

Brunch is een combinatie van een laat ontbijten een vroege lunch. Een brunch wordt soms op andere dagen van de week genuttigd maar bijna uitsluitend georganiseerd op een zondag. Een gezelschap van minimaal 20 personen is noodzakelijk om uw brunch de presentatie te geven welke wenselijk is.

Van onze brunch mag u het volgende verwachten:

We beginnen onze brunch met een welkomstdrankje bij ontvangst in onze bar - brasserie. Vervolgens begeleiden wij u naar de tafel. Waar u onze huisgemaakte pommodori soep met pesto room wordt geserveerd.

Het buffet zal daarna geopend worden en hier kunt u de volgende gerechten op terug vinden:

- Huisgemaakte penne pasta salade
- In rode pesto gemarineerde kip salade
- Verse Tonijn salade
- Geplukte sla soorten
- Salade garnituren zoals, komkommer, tomaat, zwarte olijven, groene olijven, rode uienringen, pijnboompitjes, kappertjes, gedroogde tomaatjes, feta kaas.
- Olijfolie en balsamico azijn & witte wijn azijn
- Diverse broodsoorten zoals, knapperige harde broodje, croissants, verse zacht broodjes, krenten brood & suikerbrood.
- Mini muffins en pastries
- Assortiment van diverse vleeswaren
- Verschillende soorten kaas
- Zoet beleg bijvoorbeeld, jam, hagelslag, chocolade pasta ed.
- Gemarineerde varkensrollade met rozemarijnsaus op een bedje van ratatouille
- Rode Mulfilets met saffraansaus en knapperig roergebakken groentes
- Boeren omelet met spek en groentes.
- Witte kruiden rijst
- Gekonfijte roseval aardappels

Gedurende uw brunch zullen wij u en uw gasten voorzien van onbeperkt koffie, thee, melk, karnemelk en diverse soorten vruchtensap.

Overige consumpties zijn uiteraard ook te bestellen maar niet bij de prijs inbegrepen.

Prijs:

€ 22,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 11,25 per kind.

Lunchbuffet

Wij beschikken over een uitgebreide lunchkaart, deze verandert met de seizoenen mee. Wanneer u met een gezelschap van minimaal 10 personen een lunchbuffet wenst te nuttigen mag onderstaande van ons verwachten :

- Soep van de dag met royaal garnituur
- Diverse soorten vleeswaren
- Assortiment van kaas
- Salade van de dag
- Geplukte sla
- Salade garnituren zoals, komkommer, tomaat, zwarte olijven, groene olijven, rode uienringen, pijnboompitjes, kappertjes, gedroogde tomaatjes, feta kaas.
- Olijfolie en balsamico azijn & witte wijn azijn
- Warme snack van de dag
- Verse fruitsalade
- Hand fruit
- Yoghurt
- Zoet beleg bijvoorbeeld, jam, hagelslag, chocolade pasta ed.

Gedurende uw lunch zullen wij u en uw gasten voorzien van onbeperkt koffie, thee, melk, karnemelk en diverse soorten vruchtensap.

Overige consumpties zijn uiteraard ook te bestellen maar niet bij de prijs inbegrepen.

Prijs:

€ 17,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 8.75 per kind.

Dinerbuffetten

Dinerbuffet Standaard

Een dinerbuffet kunt u reserveren vanaf 20 personen.

Alvorens het buffet geopend wordt zullen we een huisgemaakte soep serveren, een pommodori soep met pesto room. Het buffet zal daarna geopend worden en hier kunt u de volgende gerechten op terug vinden:

- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter
- Penne pasta salade
- In rode pesto gemarineerde kipsalade
- Tonijn salade
- Diverse geplukte soorten sla
- Diverse soorten rauwkost
- Vegetarische salade met gemarineerde courgettes, cherry tomaatjes, gele punt paprika en kaas schotsen
- Salade garnituren zoals, komkommer, tomaat, zwarte olijven, groene olijven, rode uienringen, pijnboompitjes, kappertjes, gedroogde tomaatjes, feta kaas.
- Olijfolie en balsamico azijn & witte wijn azijn
- Gemarineerde varkensrollade met rozemarijnsaus op een bedje van ratatouille
- Oosters gekruide kippendijen
- Rode Mulfilets met saffraansaus en knapperig roergebakken groentes
- Witte kruiden rijst
- Gekonfijte roseval aardappels

Consumpties gedurende het diner buffet zullen op basis van nacalculatie worden geserveerd.

Prijs:

€ 24,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 12.25 per kind.

Dinerbuffet "Deluxe"

Een dinerbuffet kunt u reserveren vanaf 20 personen.

Alvorens het buffet geopend wordt zullen we een huisgemaakte soep serveren, een mosterd crème soep geserveerd met reepjes gerookte zalm. Het buffet zal daarna geopend worden en hier kunt u de volgende gerechten op terug vinden:

- Diverse broodsoorten met tapenade en kruidenboter
- Runder carpaccio met antiboise en parmezaanse kaas
- Gemarineerde kipsalade
- Vegetarische salade met gemarineerde courgettes, cherry tomaatjes, gele punt paprika en kaas schotsen
- Schotel met 3 soorten gerookte vis
- Geplukte soorten sla
- Diverse soorten rauwkost
- Salade garnituren zoals, komkommer, tomaat, zwarte olijven, groene olijven, rode uienringen, pijnboompitjes, kappertjes, gedroogde tomaatjes, feta kaas.
- Olijfolie en balsamico azijn & witte wijn azijn
- Baarsfilet omwikkeld met katenspek.
- Lamskoteletjes met een saus van port en thijm
- Varkenshaas medaillons gegratineerd met parmezaanse kaas
- Visspiesjes begeleid met een limoen beurre Blanc.
- La ratte aardappels in de schil gekonfijt
- Au beurre bereidde seizoengroentes

Consumpties gedurende het diner buffet zullen op basis van nacalculatie worden geserveerd.

Prijs:

€ 32,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 16,25 per kind.

Barbecue buffet

Gedurende de warme maanden in het jaar kunt u met uw gezelschap genieten van een barbecue. Het is mogelijk om tot 10 personen te genieten van een tafel barbecue. Bij gezelschappen groter dan 10 personen zullen wij een grotere barbecue reserveren.

De barbecue is te reserveren vanaf 2 personen. Wij verzoeken u de reserveringen voor de barbecue dagelijks voor 13.00 uur te doen via 0251- 37 61 61.

Wanneer u met meer dan 10 personen wenst te komen verzoeken wij u de reservering een week van te voren te maken. Wij heten u dan van harte welkom op ons terras.

Tafel barbecue

U kunt het volgende verwachten van onze barbecue:

- Stokbrood met tapenade en kruidenboter
- Diverse koude sauzen
- Zomerse rauwkostsalade
- Spiesje met kippendijen saté
- Rundvlees hamburgers
- Gemarineerde speklapjes
- Braadworstje
- Drumsticks

Prijs:

€ 17,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 8,75 per kind.

Tafel barbecue "Deluxe"

De bovengenoemde items uitgebreid met het volgende:

- Soep van de dag om de barbecue mee te beginnen
- Aardappel salade met bieslook en mosterd
- Pasta salade met gedroogde tomaat, ui, olijven en pesto
- In limoen olie gemarineerd vispiesjes
- In knoflook olie gemarineerde gamba spiesjes
- Lamskoteletjes in plaats van de gemarineerde speklapjes
- Frites

Prijs:

€ 26,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 13,25 per kind.

Dessert mogelijkheden

Wanneer u wenst is het mogelijk om uw brunch, lunch of diner spetterend af te sluiten met een feestelijk dessert.

De volgende mogelijkheden bieden wij u aan:

Omelet sibérienne

Ook bekend als baked Alaska, is een ijsgerecht wat als dessert wordt gegeten. Het bestaat uit roomijs, cake en opgeklopt geflambeerd eiwit.

Prijs:

€ 5,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 2,75 per kind.

Grand dessert

- Tiramisu
- Bavarois van het seizoen
- Vers fruit
- Slagroom
- Witte chocolade parfait
- Assortiment van Petit fours

Prijs:

€ 9,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 4,75 per kind.

Kaasplateau

- Tete de moins
- Munster
- Camembert
- Geitenkaas
- Blauw schimmelkaas
- Druiven
- Notenbrood
- Roggebrood

Prijs:

€ 9,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 4,75 per kind.

Ontvangst arrangementen

Om uw gasten welkom te heten bij ons in het hotel hebben we een aantal ontvangst arrangementen samengesteld:

Ontvangst arrangement 1:

1x koffie/thee met een plakje roombotercake € 2,75

1x koffie/thee met appelgebak € 4,50

Ontvangst arrangement 2

2x koffie/thee met een plakje roombotercake € 4,00

2x koffie/thee met Huisgemaakt appelgebak € 5,75

Borrelarrangementen

In ons hotel bieden we alle mogelijkheden om uw feest tot een succes te maken. Wij kunnen deze arrangementen serveren vanaf 10 personen. In onze bar / brasserie en terras kunnen wanneer u met een kleiner gezelschap bent dan 10 personen een van onze bittergarnituren bestellen.

De volgende borrelarrangementen kunnen wij u aanbieden:

Hollands borrelarrangement:

- Nootjes en borrelnootjes op tafel
- Bitterballen
- Jong belegen kaasblokjes
- Plakjes leverworst met mosterd
- Huisgemaakte gehaktballetjes

Prijs:

€ 4,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 2,25 per kind.

Borrelarrangement Zeeduin

- Zoutjes, nootjes en olijven op tafel
- Assortiment van gevulde mini wraps
- Gevarieerde bladerdeeg hapjes, mini saucijs, mini kaasbroodje en mini zalm
- Gemend warm bittergarnituur

Prijs:

€ 7,00 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 3,50 per kind.

Mediterraans borrelarrangement

- Huisgemarkineerde olijven op tafel
- Canapé met Rundercarpaccio, pesto en parmezaanse kaas
- Canapé met parmaham en een truffeldressing
- Canapé met brie
- Diverse Spaanse en Italiaanse worst
- Diverse soorten brood met tapenade en aioli
- In tomatensaus gegaarde pittige gehaktballetjes
- Gefrituurde inktvisringen en gamba staartjes

Prijs:

€ 9,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 4,75 per kind.

Menu suggesties

Ieder seizoen bereid onze witte brigade met veel passie de meest tongstrelende gerechten voor u. Om u op weg te helpen met het maken van een keuze hebben we een aantal menu suggesties voor u uitgewerkt. Deze dienen uiteraard van te voren gereserveerd te worden. Wanneer u zelf een menu wenst samen te stellen is dit mogelijk. **Wij zullen dan aan de hand van uw menu keuze de prijs voor u offrenen.**

Menu Wijk aan Zee

Huisgemaakte mosterd soep met gerookte zalm

Hollandse biefstuk gereserveerd met een saus van gepofte knoflook

Of

Victoriabaarsfilet met een kruiden beurre Blanc

Hangop met vers fruit en sorbet ijs

Prijs:

€ 24,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 12,25 per kind.

Menu Zeeduin

“Vitello Tonato”, dungseden kalfslede met tonijnspread en kappertjes

Runder Rib-eye van de grill en een saus van rode port

Of

Kabeljauwfilet met een mosterdsaus

Tiramisu met een koffiexreme en caramelsaus

Prijs:

€ 29,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 14,75 per kind.



Chefs menu

Rundercarpaccio met macadamia noten geschaafd 'Old Amsterdam' en een truffeldressing

Oosterse bouillon met een julienne van groentes

Kalfsoester, gebakken gamba en een saus van gepofte knoflook

Of

Zeewolffilet omwikkeld in katenspek met een saus van grove mosterd

Grand dessert

Prijs:

€ 39,50 per persoon

Kinderen van 3 t/m 11 jaar kunnen meegenieten voor € 19,75 per kind.