

The background features several large, overlapping, light grey brushstrokes that create a sense of movement and depth. The strokes are thick and have a slightly textured appearance, reminiscent of calligraphy or expressive painting. They are arranged in a way that frames the central text.

*Catch*

BY SIMONIS

Te bestellen tot 17 uur

## CATCH YOUR LUNCH

### DAGELIJKS WISSELEND TWEE-GANGEN LUNCH MENU

Daily changing 2 course lunch menu

## BROODJES / SANDWICHES

<b>KAAS-UIEN BROODJE TONIJSALADE</b> Met pikante tonijnsalade / A cheese and onion bun with a spicy tuna salad	€ 7,95
<b>BAGUETTE STELLENDAMSE GARNALEN</b> Handgepelde garnalen met huisgemaakte cocktailsaus A baguette with manually peeled North Sea shrimp with a homemade cocktail sauce	€ 7,95
<b>PULLED PORK</b> Geserveerd met barbeque saus en coleslaw Served with barbeque sauce and coleslaw	€ 9,95
<b>CLUBSANDWICH KIP</b> Gegrilde kip, krokante bacon, eiersalade en tomaat geserveerd met frites Grilled chicken, crispy bacon, egg salad and tomatoes served with fries	€ 10,95
<b>TOAST STELLENDAMSE GARNALEN KROKETTEN</b> Twee Stellendamse garnalenkroketten geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus Two Stellendam shrimp croquettes served with toast and homemade cocktail sauce	€ 12,95
<b>BAGUETTE WAGYU CARPACCIO</b> Baguette met dingesneden wagyu-beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	€ 13,95
<b>TOAST GEROOKTE ZALM</b> Huisgerookte handgesneden Schotse zalmfilet geserveerd met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Schottish salmon from our own smokehouse served with onions, capers and chives	€ 14,95

## LUNCH AANRADERS / RECOMMENDATIONS

<b>STEAK TARTAAR</b> Met klassieke garnituren / Served with the classic garnishes	€ 16,95
<b>CAESAR SALAD</b> Klassieke Caesarsalade met caesardressing, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with Caesar dressing, boiled egg and Parmesan cheese	€ 8,95
<b>Gebakken gamba's</b>	€ 12,95
<b>Huisgerookte Schotse zalmfilet</b>	€ 12,95
<b>Tonijntataki</b>	€ 12,95
<b>Krokante kip</b>	€ 12,95
<b>SUSHI COMBINATION</b> Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	€ 19,95
<b>PASTA FRUITS DE MER</b> Spaghetti geserveerd met vongole, gamba's, mosselen, chorizo, rode peper en knoflook Spaghetti served with clams, prawns, mussels, chorizo, red pepper and garlic	€ 19,95
<b>LUNCH TONG</b> Een in roomboter gebakken zeetong van 250 gram geserveerd met Stellendamse garnalen, frisse venkelsalade, frites en remoulade saus One 250 gram sole, pan-fried in creamy butter served with Stellendam shrimp, fresh fennel salad, fries and remoulade sauce	€ 19,95
<b>GRIET</b> Gegrilde grietfilet geserveerd met paddestoelen, aardappel-pastinaakpuree en een truffel beurre blanc Grilled brill served with mushrooms, potato parsnip puree and truffle beurre blanc	€ 24,95
<b>KREEFT</b> Gekookte of gegrilde kreeft geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten boter Lobster "boiled or grilled" served with spinach, Stellendam shrimps and melted butter	€ 24,95

# STARTERS

De hele dag te bestellen

## WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS

- GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE** € 13,95  
Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken / Peeled prawns prepared Spanish style
- KING CRAB** € 26,95  
Koningskrab uit de wok lauwwarm geserveerd met een licht pikante saus  
Stir-fried King crab served lukewarm with a slightly spicy sauce
- GEBAKKEN OESTERS** € 14,95  
Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2' geserveerd met spinazie uit de wok en hollandaisesaus  
Three oysters 'Spéciale Geay no. 2' served with stir-fried spinach and hollandaise sauce
- GEGRATINEERDE COQUILLES** € 14,95  
Twee gevulde coquilles met spicy cream cheese en groene asperges  
Two scallops filled with spicy cream cheese and green asparagus
- PEKING EEND** € 14,95  
Flensjes gevuld met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer  
Crepes filled with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber
- MOSSELEN** € 14,95  
In schelp geserveerd met olie van gepofte paprika en knoflook  
In shell served with oil of roasted peppers and garlic
- BUIKSPEK EN KREEFT** € 14,95  
Krokant buikspek geserveerd met Canadese kreeft, ananas, kokos en huisgemaakte sambal  
Crispy pork belly served with Canadian lobster with pine apple, coconut with spicy homemade sauce

## KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS

- BROOD MET TAPENADE** € 4,95  
Catch-tapenade en gezouten boter / Catch tapenade and salted butter
- SCHOTSE ZALM** € 12,95  
Ceviche van zalm met tamarillo en een frisse limoendressing  
Ceviche of salmon with tamarillo and a fresh lime dressing
- STELLENAMSE GARNALEN** € 13,95  
Klassieke cocktail geserveerd met een romige cocktailsaus  
Classic shrimp cocktail served with a creamy cocktail sauce
- TUNA STARTER** € 14,95  
Tartaar van tonijn geserveerd met noedels en wasabi mayonaise  
Tuna tartar served with noodles and wasabi mayonaise
- JAPANESE CATCH** € 16,95  
Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's  
Tuna, salmon, hamachi and cooked prawns sashimi
- CATCH COMBINATION** € 14,95  
Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling  
Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimp and IJsselmeer eel fillet
- CHEF'S SPECIALTY OESTER** € 14,95  
Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2' geserveerd op een oesterblad, met kaviaar en Vodka  
Three oysters 'Spéciale Geay no. 2' served on an oyster leaf with caviar and vodka
- BEEF TERIYAKI** € 13,95  
Geserveerd met enoki, lente-ui, knoflookchips en truffel teriyaki  
Served with enoki, spring onion, garlic chips and truffle teriyaki
- WAGYU CARPACCIO** € 13,95  
Dungesneden wagyu-beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas  
Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese
- EENDENLEVER ROULLEAU** € 13,95  
Geserveerd met appelgelei, vijg en een sesam kletskep  
Served with apple jelly, fig and a sesame lace cookie
- PATA NEGRA** € 15,95  
100 gram dungesneden Iberico ham / 100 grams of thinly sliced Iberico ham

## SALADES / SALADS

### SALADE CANADESE KREEFT

Gepelde kreeft geserveerd met Stellendamse garnalen, verse tomaat, basilicum en olijfolie

Salad with peeled Canadian lobster served with Stellendam shrimp, fresh tomato, basil en olive oil

Met 1/2 kreeft

€ 14,95

Met hele kreeft

€ 24,95

### CAESAR SALAD

Klassieke Caesarsalade met caesardressing, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas

Classic Caesar salad with Caesar dressing, boiled egg and Parmesan cheese

Met gebakken gamba's

€ 12,95

Met huisgerookte Schotse zalmfilet

€ 12,95

Met tonijntataki

€ 12,95

Krokante kip

€ 12,95

### SALADE MET GEROOKTE PALINGFILET

Geserveerd met komkommer, hazelnoot met unagi saus

Served with cucumber, hazelnut and unagi sauce

€ 14,95

### SALADE VEGA

Papadum met spinazie, geitenkaas, walnoten en een honingdressing

Papadum with spinach, goat cheese, walnuts and a honey dressing

€ 12,95

## SOEP / SOUP

### BISQUE D'HOMARD

Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft

Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster

€ 14,95

### BOUILLABAISSE

Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille

Rich fish soup served with rouille

€ 11,95

### GEROOSTERDE POMPOENSOEP

Geserveerd met Stellendamse garnalen; ook vegetarisch mogelijk

Served with Stellendam shrimps; vegetarian option available

€ 11,95

€ 8,95

## SUSHI

### CRISPY NIGIRI

Vijf gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm, met een licht pikante misosaus

Five fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy miso sauce

€ 14,95

### SALMON TORCH ROLL

Gebrande inside out roll met licht pikante saus

Torch seared inside out roll with a slightly spicy sauce

€ 14,95

### CALIFORNIA MAKI ROLL

Inside out roll met king crab / Inside out roll with king crab

€ 14,95

### SUSHI COMBINATION

Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri

Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri

€ 19,95

### CHEF'S SPECIALTY ROLL

Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol

Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef

DAGPRIJS

De hele dag te bestellen

## OESTERS / OYSTERS

**Half dozijn oesters geserveerd met een rodevijnvinaigrette en citroen**  
Half a dozen oysters served with a red wine vinegar and lemon

**FINES DE NORMANDIE NO. 3** € 14,95

Toegankelijke oester uit Normandië met een unieke jodiumachtige smaak en een lichte nootaroma  
Palatable oyster from Normandy with a unique iodine taste and a slightly nut aroma

**SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4** € 19,95

De Rolls-Royce onder de oesters met zorg geselecteerd, uit Marennes-Oléron  
The Rolls-Royce of oysters from Marennes-Oléron, selected with care

**SPÉCIALE GEAY NO. 2** € 25,95

Deze prachtige 4-jarige Ierse oester wordt gerijpt in Marennes-Oleron. Deze oester is vol en heeft een nootachtige smaak.

This 4 year old sublime oyster from Ireland ' is matured in claires of Marennes -Oleron.  
This oyster has a big size and a nutty flavor.

**ZEEUWSE PLATTE 6/0** € 26,95

Het stevige visvlees heeft een romige smaak. De maat van deze oesters wordt aangeduid in 'nullen' hoe meer nullen hoe groter de oester. Zodra de water temperaturen stijgen zal deze oester gaan "melken" en zal dan tijdelijk niet leverbaar zijn

The firm meat of the fish has a creamy taste. The size of the oyster is identified in 'zeros', the more zeros the bigger the oyster. When the water temperature rises this oyster will start to reproduce and will not be available for a certain period of time.

**SPÉCIALE KRYSTALE NO. 2** € 19,95

Een unieke kwaliteit; de hangende oester. Haar parelmoer van een weergaloze witheid, de knapperigheid en de smaak die nootachtig is, zoet en zoutig tegelijk

A unique quality: the hanging oyster. Her pearl is of exquisite whiteness, the crispiness and nutty flavor is sweet and salt at the same time

**SPECIALE BELON CADORET NO. 3** € 19,95

Deze oester is een juweeltje uit de beroemde rivier Le Belon. Door de rijping wordt de schelp sterker en het vlees lichter, zelfs roomwit. De oester heeft een zoete, hazelnootachtige smaak  
This oyster is a jewel from the famous river Le Belon. Due to maturing the shell becomes stronger and the meat becomes lighter and even creamy white of color. The oyster's flavor is sweet with a hint of hazelnut.

**ECAILLE D'ARGENT NO. 3** € 19,95

Deze 4-jarige sublieme oester uit Ierland wordt 4 weken gerijpt in de claires van Marennes-Oleron. Deze kruidige oester is zoetig in de nasmaak

This 4 year old sublime oyster from Ireland is 4 weeks matured in claires of Marennes -Oleron.  
This spicy oyster is sweet in the aftertaste

## OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER

Een wandeling door onze oesterkaart / A stroll through our oyster menu

**COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 7 STUKS** € 23,95

Combined oyster platter, 7 pieces

**COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 14 STUKS** € 46,95

Combined oyster platter, 14 pieces

**COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 21 STUKS** € 69,95

Combined oyster platter, 21 pieces

**COMBINATIE-OESTERPLATEAU, 28 STUKS** € 89,95

Combined oyster platter, 28 pieces

## FRUITS DE MER

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

€ 44,95 P.P.

Speciale selectie van schaal- en schelpdieren met o.a.: 1/2 Canadese kreeft, langoustines, diverse schelpsoorten, oesters en Hollandse krabbenscharen

Special selection of crustaceans and molluscs with amongst others: 1/2 Canadian lobster, langoustines, various shellfish, oysters and Dutch crab claws

### PLATEAU DE CRUSTACÉS

€ 44,95 P.P.

Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft

Special selection of crustaceans with 1/2 lobster

Optioneel bij de plateaus / Our platters can be supplemented with:

Kingcrabpoten 100 gr.

€ 5,95

1/2 kreeft (per stuk)

€ 14,95

Tjoepy Kaviaar 10 gram

€ 17,50

### 1/2 KREEFT

€ 14,95

Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

1/2 a lobster served on ice with a homemade cocktail sauce

### STONE CRAB

€ 23,95

Gepelde crabpoten op ijs geserveerd met huisgemaakte mosterdsaus

Peeled crab claws served on ice with a homemade mustard sauce

## KAVIAAR / CAVIAR

Onze kaviaar wordt geserveerd met huisgerookte Schotse zalmfilet, blini, crème fraîche en eimimosa.

Our caviar is served with salmon fillet from our own smokehouse, blini, fresh cream, chives and egg mimosa

### TJOEPY KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak

This caviar has a soft and creamy flavour

10 gram

€ 24,95

### BLACK PEARL KAVIAAR

Deze kaviaar is vol en nootachtig van smaak, te verkrijgen in:

This caviar has a full and nutty flavour; available in:

10 gram

€ 29,95

30 gram

€ 74,95

50 gram

€ 99,95

De hele dag te bestellen

## HOOFDGERECHTEN VIS / MAIN COURSES FISH

CATCH OF THE DAY	DAGPRIJS
Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag' Every day we serve a different 'catch of the day'	
<b>SCHOL</b> Scholfilet geserveerd met linzen, chorizo, wortel en Madeira saus Plaice fillet served with lentil, chorizo, carrot and Madeira sauce	€ 19,95
<b>SLIPTONG</b> Drie in roomboter gebakken sliptongen geserveerd met een frisse venkelsalade en frites Three small soles pan-fried in creamy butter served with a fresh fennel salad and fries	€ 19,95
<b>TONG</b> Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gram per stuk geserveerd met een frisse venkelsalade en frites Two soles of 250 grams pan-fried in creamy butter served with a fresh fennel salad and fries	€ 24,95
<b>WILDE GAMBA'S</b> Negen gepelde wilde gamba's geserveerd met noodles, paksoi, tauge en soya knoflooksaus Nine wild prawns, peeled served with noodles, bok choy, bean sprouts and a garlic soy sauce	€ 24,95
<b>TARBOT</b> Hele gebakken tarbot met champagne zuurkool, spek en aardappel-pastinaak puree Whole fried turbot with champagne sauerkraut, bacon and potato parsnip puree	€ 24,95
<b>TONIJN</b> Gegrilde tonijnfilet geserveerd met verse pasta, gegrilde groenten en een romige bouillabaisse saus Grilled tuna fillet served with fresh pasta, grilled vegetables and a creamy bouillabaisse sauce	€ 24,95
<b>GRIET</b> Gegrilde grietfilet geserveerd met paddestoelen, aardappel-pastinaak puree en een truffel beurre blanc Grilled brill fillet served with mushrooms, potato parsnip puree and a truffle beurre blanc	€ 24,95
<b>ZEEBAARS</b> Op de huid gebakken zeebaars geserveerd met rode biet, aardappel-mousseline, olijven en een jus van sjalotten Seabass pan-fried on the skin served with beetroot, potato mousseline and olives with a shallot sauce	€ 24,95
<b>KREEFT</b> Gekookte of gegrilde kreeft geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten boter Lobster, boiled or grilled served with spinach, Stellendam shrimps and melted butter	€ 24,95
<b>PASTA FRUITS DE MER</b> Spaghetti geserveerd met vongole, gamba's, mosselen, chorizo, rode peper en knoflook Spaghetti served with clams, prawns, mussels, chorizo, red pepper and garlic	€ 19,95

DEINER

De hele dag te bestellen

## HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT

Al ons vlees wordt bereid op een Amerikaanse grill  
All our meat dishes are prepared on an American grill

**CATCH BURGER** € 16,95

Hamburger van 200 gram op 'Catchy' wijze geserveerd  
200 grams of hamburger meat served in a 'Catchy' way

**TOURNEDOS** € 24,95

Tournedos van 200 gram geserveerd met gepofte sjalot, paddestoelen en truffel polenta  
200 gram of tenderloin steak served with roasted shallots, mushrooms and truffle polenta

**COTE DE BOEUF** € 29,95

Cote de Boeuf van 500 gram, aan het bot geserveerd met ratatouille en chimi churri  
500 gram of rib steak, on the bone served with ratatouille and chimichurri

**BLACK TRUFFLE TERIYAKI CHICKEN** € 22,95

Kip geserveerd met shii-take, paksoi en teriyaki-truffel saus  
Chicken served with shiitake, bok choy and teriyaki truffle sauce

**STEAK TARTAAR** € 16,95

Met klassieke garnituren  
Steak Tartare served with the classic garnishes

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN VEGETARIAN MAIN COURSES

**SALADE VEGA** € 12,95

Papadum met spinazie, geitenkaas, walnoten en een honingdressing  
Papadum with spinach, goat cheese, walnuts and a honey dressing

**TEMPURA GROENTEN** € 16,95

Groenten gebakken in tempura geserveerd met noodles  
Vegetables fried in tempura served with noodles

**RAVIOLI** € 16,95

Ravioli geserveerd met paddestoelen, truffelroom en Parmezaan  
Ravioli served with wild mushrooms, creamy truffle and Parmezan

## KINDEREN

Kinderen kunnen kiezen uit: een stukje witvis, krokante kip of verse pasta. Vraag naar de mogelijkheden.  
For the kids we serve a fillet of fish, crispy chicken or a fresh pasta. Ask your waiter about the possibilities.



## DESSERTS

## DESSERTS

**DAME BLANCHE**

Op Catchy wijze met vanille-ijs geserveerd met warme chocoladesaus

Catchy way with vanilla ice cream served with hot chocolat sauce

€ 7,95

TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE

€ 6,95

**CHEESECAKE**

Oreo cheesecake geserveerd met peren compote

Oreo Cheesecake served with pear compote

€ 7,95

DI LENARDO, PASS THE COOKIES, VERDUZZO, ITALIE

€ 6,95

**STROOPWAFEL**

Stroopwafel geserveerd met boerenjongensijs, creme patisserie en caramelsaus

Dutch caramel waffle served with rum and raisin ice-cream, creme patisseries

€ 7,95

ALVEAR MOSCATEL, SPANJE

€ 4,95

**CHOCOLATE BAR**

Zachte chocolade met caramel, amandel, chocolade crumble en witte chocolade ijs

Soft chocolate with caramel, almond, chocolate crumble and white chocolate ice cream

€ 7,95

ROMATE PX, PEDRO XIMINEZ, FRANKRIJK

€ 5,95

**CRÈME BRÛLÉE**

Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid

Traditional vanilla crème brûlée

€ 7,95

BEAUMES DE VENISE, MUSCAT, FRANKRIJK

€ 6,95

**CLAFOUTIS**

Frans gebak van blauwe bessen en pistache, lauwwarm geserveerd met pistache ijs

A French pastry with blue berries served lukewarm with pistachio ice-cream

€ 7,95

LA FLEUR D'OR, SAUTERNES, SEMILLON, SAUVIGNON, MUSKADELLE, FRANKRIJK

€ 7,95

**KAASPLANKJE**

Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd

Five cheeses from the cheese house Ed Boele, selected by our chef

€ 12,95

QUINTA DE LA ROSA TAWNY, PORTUGAL

€ 4,95

## SPECIAL COFFEES, DESSERTWIJNEN &amp; DIGESTIEF

Irish coffee

€ 8,15

French coffee

€ 8,15

Italian coffee

€ 8,15

Spanish coffee

€ 8,15

Baileys coffee

€ 8,15

Catch coffee

€ 8,15

**SINGLE MALT WHISKY**

Lagavulin 16 Yrs. old, Classic malt

€ 8,75

Ardbeg 10 Yrs. old

€ 10,95

Springbank 15 Yrs. old

€ 14,95

Oban 14 Yrs. old

€ 8,25

Maccallan Siena

€ 13,95

**COGNAC & BAS-ARMAGNAC**

Hennessy XO

€ 12,95

Hennessy fine de Cognac

€ 6,00

Pierre Séguinot, Cognac VSOP

€ 7,25

Pierre Séguinot, Cognac „Age Inconnu”

€ 14,95

Bas-Armagnac Samalens VSOP

€ 7,25

Bas-Armagnac Samalens Réserve

€ 12,95

Impériale XO

€ 12,95

**EAU-DE-VIE**

Massenez Poire Williams

€ 5,25

Massenez Mirabelle

€ 5,25

**LIKEUREN**

Amaretto

€ 5,25

Baileys

€ 5,25

Liqor 43

€ 5,25

Cointreau

€ 5,25

Grand Marnier

€ 5,25

Drambuie

€ 5,25

Van Kleef likeuren

€ 5,25

Frangelico

€ 5,25

Limoncello

€ 5,25

**CALVADOS VICTOR GONTIER**

2007

€ 5,25

2000

€ 6,95

1985

€ 12,95

**GRAPPA**

Nonino Chardonnay

€ 5,25

Nonino Moscato

€ 5,25

Alexander Amarone di Valpolicella

€ 5,95

Dit is slechts een kleine greep uit ons assortiment.

Vraag bij uw ober naar de andere mogelijkheden

## PRIVATE EVENTS

---

Op de tweede etage van Catch bevindt zich een exclusieve ruimte met een dakterras die een adembenemend zicht op de haven en zelfs de zee biedt. Deze exclusieve zaal is bij uitstek geschikt voor feesten, zakelijke bijeenkomsten, vergaderingen en huwelijken. Deze ruimte leent zich tevens prima voor private dining (tot 50 personen), een borrel, verjaardag of staande receptie (tot 80 personen). Het prachtige dakterras biedt ruimte aan 100 personen.

Aarzel niet en vraag naar onze informatiebrochure, daar vindt u een scala aan mogelijkheden voor uw event. Of neem een kijkje op onze website: [www.catchbysimonis.nl](http://www.catchbysimonis.nl)

### Restaurant Catch

Dr. Lelykade 43 | 2583 CL Scheveningen | 070 338 76 09 | [info@catchbysimonis.nl](mailto:info@catchbysimonis.nl)

## HIGH TEA

---

### HIGH TEA € 23,95 P.P.

High Tea kunt u reserveren vanaf 4 personen

- Ontvangst met heerlijk glas prosecco
- Onbeperkt theebuffet
- Bouillabaisse
- Sandwiches met carpaccio, kaas, Stellendamse garnalen en tonijnsalade
- Scones met huisgemaakte jam
- Wrap met zalm en wrap met kip
- Muffins en donuts
- Petit fours en assortiment bonbons
- Chocoladebrownie en friandises

High Tea can be booked for a minimum of 4 persons

- Reception with a delicious glass of prosecco
- Unlimited tea buffet
- Bouillabaisse
- Club sandwiches with carpaccio, goat cheese, Dutch shrimp and tuna salad
- Scones with homemade marmalade
- Wraps with salmon and chicken
- Muffins and doughnuts
- Petit fours and assorted chocolates
- Chocolate brownie and sweet table delicacies

### HIGH WINE € 39,95 P.P.

High Wine kunt u reserveren vanaf 4 personen

- Ontvangst met heerlijk glas prosecco
- 2 glazen wijn (keuze uit de wijnen per glas)
- Cappuccino van kreeftensoep
- Brood met tapenades en pata negra
- Oesterplateau met diverse soorten oesters (2 oesters p.p.)
- Visplateau geserveerd met Hollandse garnalen, gerookte palingfilet, huisgerookte zalmfilet en toast
- Combinatie van sushi en sashimi

High Wine can be booked for a minimum of 4 persons

- Reception with a delicious glass of prosecco
- 2 glasses of wine (choice of house wines, served per glass)
- Lobster soup cappuccino
- Bread with tapenade and pata negra ham
- Platter with various types of oysters (2 oysters p.p.)
- Seafood platter: Dutch shrimp, smoked eel fillet, smoked salmon from our own smokehouse and toast
- Combination of sushi and sashimi