



Culinaire inspiratie 2023

Golfrestaurant Zeewolde

Hierbij vindt u informatie over de mogelijkheden in ons restaurant tijdens uw evenement. Wij bieden u tal van mogelijkheden om een passende culinaire invulling te geven aan uw golfdag. Ons aanbod van arrangementen is niet beperkt tot wat er in deze banqueting map getoond wordt, maar gaat veel verder. Gebruikt u deze map als bron van inspiratie. Mocht u daarna nog speciale wensen hebben, of met ons willen brainstormen over de invulling, aarzelt u dan niet om contact met ons op te nemen.

De invulling van onze arrangementen is tot stand gekomen op basis van evaluaties en ervaringen van voorgaande jaren. Onze prijzen zijn berekend aan de hand van een standaard hoeveelheid per persoon.

Om optimale service en kwaliteit te kunnen leveren, vragen wij u om vroegtijdig uw wensen aan ons door te geven.

Alle genoemde prijzen zijn, indien niet anders vermeld, per persoon en inclusief btw. Wij werken voor al onze reserveringen met de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH). U kunt deze voorwaarden downloaden via <https://www.khn.nl/uvh-nl>

Voor verdere vragen, informatie en/of reserveringen verzoeken wij u een afspraak te maken met Cees of Mariska, ook kunt u ons een mail sturen: restaurant@golfclub-zeewolde.nl

Met culinaire en gastvrije groet,

Team Golfrestaurant Zeewolde

Ontvangst

Koffie/thee v.a.	€ 2,80
Met:	
Gevulde koek uit eigen oven	€ 5,50
Huisgebakken 'pie' gevuld met appel	€ 6,50

Lunch

Lunchbuffet Zeewolde

Soep van de dag

Oerbroden / zachte bollen

Diverse belegsoorten:

Boerenlandkaas, oude kaas,
slagersham, filet americain

Jam

Rundvleeskroketten met mosterd
Groentekroketten

Groene salade met garnituur

Pasta tonijnsalade

Vruchtenyoghurt

Gekookte eieren

Verse jus d'orange

Melk, karnemelk

Appels en bananen

€ 17,50

Lunchtas

Zeewolde:

Baanbroodje ham

Baanbroodje kaas

Handfruit

Flesje water

Candy

€ 12,50 p.p.

Liever nog iets toevoegen? Ons lunchbuffet is gemakkelijk uit te breiden met extra items. Neem contact met ons op voor de mogelijkheden. De gerechten zijn niet inwisselbaar.

Baancatering

Op aanvraag verzorgen wij ook de catering in de baan. Neem hiervoor gerust contact met ons op voor de diverse mogelijkheden.

Borrel

Onze bittergarnituren worden geserveerd per flight. De genoemde aantallen en prijzen zijn per persoon.

Bittergarnituur Aak

Warm gemengd bittergarnituur en ovenhapjes (4st.)

Pittige pindamix

€ 4,50

Bittergarnituur Botter

Warm gemengd bittergarnituur (3 st.)

Parmaham

Blokjes kaas

Stokbroodje kruidenboter en aioli

€ 7,50



Diner

Onderstaand treft u het menu aan dat wij voor u kunnen serveren. Het menu is met zorg door onze chef samengesteld. Onze chef werkt met dagverse producten waarbij kwaliteit voorop staat.

Voorgerechten

Keuze uit vis, vlees of vegetarisch

- Salade gerookte zalm, rode ui, kappertjes en een limoendressing
- Salade gerookte ribeye, cornichons en truffelmayonaise
- Salade burrata, tomaat, pesto en balsamicodressing

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood en boter € 11,50

Hoofdgerechten (keuze uit maximaal 3 gerechten per gezelschap of competitieteam)

Keuze uit vis, vlees of vegetarisch

- Gebakken zeebaars met crème fraîche, dille en citroen, geroosterde groenten (dagprijs)
- Biefstuk Black Angus met chimichurri € 24,50
- Saté van kippendij, atjar, kroepoek, verse ananas en seroendeng € 21,50
- Noodles met wokgroenten, taugé, cashewnoten, ei, ketjap en sesamzaadjes € 21,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites

Indonesisch buffet, bestaande uit:

- Japanse Miso bouillon met Gyoza, bosui en paddestoelen
- Pittige gamba's met Chinese roerbakgroenten
- Indonesische gado gado
- Oosterse kipspiesjes
- Kalfsrendang met boontjes
- Sticky buikspek
- Op Aziatische wijze gestoofd rundvlees met verse gember, wortel en peultjes
- Bami goreng
- Rijst
- Kroepoek, atjar en groenten in zuur

€ 21,50

Mocht u specifieke wensen hebben voor de invulling van uw diner of buffet dan is dit uiteraard bespreekbaar. Hierbij houden wij rekening met de op dat moment geldende dagprijs van de inkoop voor het vaststellen van de verkoopprijs.