



Banquetingmap 2024

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 uw wensen **minimaal twee weken** van te voren 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.	€ 3,-
Met:	
Gevulde koek uit eigen oven	€ 5,95
Huisgebakken 'pie' gevuld met appel	€ 6,95
Lemoncake (onder voorbehoud)	€ 6,95
Appeltaart	€ 6,95

Lunch

Lunchbuffet Zeewolde

Soep van de dag

Oerbroden / zachte bollen

Diverse belegsoorten:

Boerenlandkaas, oude kaas,
slagersham, rauwe ham

Jam

Rundvleeskroketten met mosterd
Groentekroketten

Groene salade met garnituur

Ambachtelijke rundvleessalade

Vruchtenyoghurt

Gekookte eieren

Verse jus d'orange

Melk en/of karnemelk

Appels en bananen

€ 19,-

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 (4st.) en een pindamix
€ 5,-

Bittergarnituur Botter (vega)

Oesterzwam bitterbal (1st.)
Mini Kaassoufflé (1st.)
Bieterbal (1st.)
Mini loempia (1st.)
Brood met kruidenboter en aioli
€ 7,50

Bittergarnituur Pluut

Serranoham
Spaanse Fuet
Romige kaasblokjes
Gekruide olijven
Diverse crudité en hummus
Brood met boter
€ 9,50

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 en vegetarisch

- Lente ui/prei soep met croutons en bieslook, geserveerd met brood en boter € 9,50
- Spinaziesalade met gamba's, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas € 12,50
- Steak tartaar van ossenworst met bijpassende garnituren € 14,50
- Salade van watermeloen, fetakaas, munt en lente ui met een balsamicodressing € 11,50

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

Keuze uit vis, vlees of vegetarisch

- Gebakken kabeljauw met een beurre blanc, groenten van het seizoen € 23,50
- Short ribs (op lage temperatuur gegaarde runderrib) met een rode wijnsaus en groenten van het seizoen € 24,50
- Saté van kippendij, atjar, kroepoek, seroendeng en satésaus € 21,50
- Vegetarische lasagne van diverse groenten met Parmezaanse kaas € 21,50
- Salade zalm met rode ui, kappertjes en ei, geserveerd met brood en boter € 22,50
- Salade geitenkaas, walnoten en honing € 22,50

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites, met uitzondering van de lasagne.

Dessert:

- Coupe Romanov, bestaande uit verse aardbeien, Romanov saus en merengue € 12,50

Hiernaast kunnen wij, op verzoek, diverse buffetten met verschillende thema's verzorgen. Buffetten zijn mogelijk vanaf 25 personen, prijs vanaf € 24,50 p.p.

Mocht u specifieke (dieet)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.