

Restaurant ZEGERS



Zegers, dé gelegenheid voor een spetterend feest!

feestgids

Restaurant Zegers
Herenweg 78
2211 CD Noordwijkerhout
Tel: (0252) 37 25 88
info@restaurant-zegers.nl

“Zegers Feestgids”

Sfeervol gelegen aan de rand van Noordwijkerhout vindt u “Restaurant Zegers”. Een stijlvol onderkomen voor uw feestelijke evenementen van uiteenlopende aard. Naast een ruime, sfeervolle zaal (±90 personen diner, ±250 personen receptie) met open haard en buitenterras, beschikken wij over een intiem restaurant (±35 personen) en een gezellig oud bruin café met binnenplaats (±75 personen). De goede kwaliteit, de ongedwongen sfeer en de vanzelfsprekende gastvrijheid maken uw feest tot een onvergetelijke dag.

De buffetten en de menusuggesties in deze folder zijn maar een kleine greep uit de diverse mogelijkheden die wij u kunnen bieden. Uiteraard is het ook mogelijk om een menu naar uw eigen wensen samen te stellen. Wij adviseren u hier graag bij.

Wij houden eveneens graag rekening met uw speciale wensen zoals vegetarische of andere dieetgasten.

Natuurlijk hebben wij ook aan onze kleine gasten gedacht. Wij hebben een uitgebreide kindermenukaart waaruit deze een keuze kunnen maken.

De prijzen die in de folder staan vermeld gelden voor gezelschappen vanaf 20 personen.

Mocht u vragen hebben of wilt u vrijblijvend een offerte van ons ontvangen dan vernemen wij dat graag van u, wij maken graag even tijd voor u vrij!

We zien er naar uit om u als gast te mogen ontvangen.

Gert-Jan Verheij & Auke Salman



Feestarrangementen

Standaard feestarrangement

Kopje koffie met gesorteerd gebak

Tweede kopje koffie

Consumpties onbeperkt

3 koude, luxe gesorteerde hapjes

3 warme gesorteerde hapjes

Koffie met gesorteerde belegde broodjes

€ 31,- per persoon

Feestarrangement Zegers

Glas sprankelende prosecco

Consumpties onbeperkt

3 koude, luxe gesorteerde hapjes

3 warme gesorteerde hapjes

Gegrilde varkenshaas saté met stokbrood

€ 34,50 per persoon

Feestarrangement "de kelder"

Luxe zoutjes en nootjes

Consumpties onbeperkt

4 warme gesorteerde hapjes

Kaas en worst assortiment

€ 28,00 per persoon

Voor de arrangementen geldt dat de onbeperkte consumpties uit het Hollands assortiment worden geschonken, buitenlands gedistilleerd en likeuren worden apart in rekening gebracht. Deze arrangementen hebben een tijdsduur van 5 uur.*

Staat ervoor u geen passend arrangement tussen? Wij maken er graag een voor u op maat.

**Hollands assortiment: alle frisdranken, bier, wijn, jenever, advocaat, vieux, martini, port en sherry.*

Dinerarrangement

Bij aankomst verwelkomen wij u en uw gasten met 3 aperitieven uit het Hollands assortiment. Daarna nodigen wij u uit om plaats te nemen aan de feestelijk gedekte dinertafel. Wij serveren u een viergangenmenu, waarbij u bij het hoofdgerecht een keuze kunt maken.

Carpaccio van ossenhaas met pestodressing, spekjes, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas

Krachtige kalfsbouillon met fijne groenten en tuinkruiden

Varkenshaas gevuld met ossenhaas met paddenstoelenpepersaus

OF

Duet van zalmfilet en tong-schar met schuimige botersaus

Drie soorten sorbetijs met vers fruit en rode coulis

€ 39,00 per persoon

Middagarrangement

Speciaal voor mensen die hun verjaardag willen vieren en er geen omkijken naar willen hebben, verzorgen wij een "middagarrangement". Dit arrangement is gedurende drie uur lang geldig.

Het arrangement bestaat uit

Kopje koffie met gesorteerd gebak

Tweede kopje koffie

4 consumpties uit ons Hollands assortiment

2 warme gesorteerde hapjes

2 koude, luxe gesorteerde hapjes

Kopje koffie met krentenbrood

€ 18,50 per persoon

Een nieuwe manier van dineren

Walking dinner

Een diner bestaande uit gerechtjes door de avond heen geserveerd. Niet aan gedekte tafels, maar informeel, in geheel ongedwongen sfeer dineert u staand en bent u in de gelegenheid om meer mensen te spreken dan tijdens een traditioneel diner.

Prijzen walking diner:

Walking diner

5-gerechtjes

€ 28,50

Wilt u een indruk van de gerechtjes die geserveerd worden, informeer naar de menusuggesties.

Walking diner arrangement (4-uur)

Consumpties onbeperkt

5 gerechtjes

€ 53,50



Voor het arrangement geldt dat de onbeperkte consumpties uit het Hollands assortiment worden geschonken, buitenlands gedistilleerd en likeuren worden apart in rekening gebracht. Dit arrangement heeft een tijdsduur van 4 uur.

Recepties en feestavonden

Dranken:

Koffie en thee	€	2,00
Frisdranken (sinas, cola, cola light, cassis, 7-up, bitter lemon, tonic)	€	2,00
Frisdranken (ice tea, chocomel, fristi, rivella, cristal clear)	€	2,15
Bier (Jupiler 0,25 ltr)	€	2,25
Bier (Hertog Jan 0,25 ltr)	€	2,55
Witbier/rosébier/maltbier	€	2,55
Port/sherry/vermout	€	2,45
Jenever/bessen/advocaat	€	2,25
Wijn per glas	€	3,30
Prosecco per glas	€	4,30
Baileys/amaretto/tia-maria/grand-marnier	€	4,50
Whisky's (prijs vanaf)	€	4,00
Bacardi/malibu/passoa/safari/gin	€	3,00

Eten:

Cake	€	1,10
Gesorteerd gebak	€	3,00
Petit four	€	2,30
Petit four (met tekst of getal)	€	2,50
Bonbon	€	1,00
Opgespoten crème	€	1,95
Belegd broodje	€	2,25
Soep	€	3,50
Krentenbol	€	1,75



Bittergarnituren

Assortiment gezouten roomboterkoekjes en nootjes. Prijs per bord	€	6,00
Kaas, grilworst, rookworst en leverworst Prijs per persoon	€	0,95
Koude luxe hapjes. (per stuk) <i>(gerookte zalm, gerookte forel, carpaccio, ardennerham etc.)</i>	€	0,95
Warme hapjes. (per stuk) <i>(bitterballen, kipkrokantjes, bami- en nasihapjes etc.)</i>	€	0,75
Koude luxe amuse glaasjes <i>(Parmaham, gerookte zalm, rosbief, gamba's)</i>	€	2,10



Luxe tussendoortjes

Varkenshaassaté met satésaus, stokbrood en kroepoek. Prijs per persoon	€	7,50
Pasteitje met gevogelteragout en tuinkruiden. Prijs per persoon	€	6,00
Huisgemaakte huzarensalade. <i>(aangekleed met diverse soorten vleeswaren)</i> Prijs per persoon	€	6,50
Puntzak friet met mayonaise. Prijs per persoon	€	2,50

Buffetten

Wij serveren op uw verzoek ook verschillende soorten buffetten. Hieronder hebben wij er een aantal voor u op een rij gezet.

Koffie tafel

Kalfsbouillon met fijne groenten en tuinkruiden

Huzarensalade

Wit en bruin brood, luxe broodjes

Diverse soorten vleeswaren

Jonge en oude kaas

Melk en karnemelk

€ 14,50 per persoon

High-tea

Luxe belegde open sandwiches met gerookte zalm, ham, kaas, filet american etc.

Scones met dunne room en jam

Kleine muffins

Assortiment petit fours

Luxe koek en bonbons

Brownies

Quiche Lorraine

Pastei met gevogelte ragout

Kruidenflensjes met gerookte zalm

Kleine saucijzenbroodjes

Koffie, thee, melk en karnemelk naar keuze

€ 27,50 per persoon

Zegers buffet

Huzarensalade en zalmsalade

Gerookte zalm en gerookte forel

Hollandse garnalen

Gebraden rosbeef en fricandeau

Ardennerham met meloen

Gevulde eieren

Fruitsalade

Stokbrood met roomboter en kruidenboter

Ossenhaas met stroganoffsous

Kipfilet in romige dragonsaus

Gepocheerde zalmfilet met witte wijn saus

Provençaalse krieltjes en seizoensgroenten

€ 32,50 per persoon

Luxe buffet

Kalfsbouillon met fijne groenten en tuinkruiden

Huzarensalade, zalmsalade en crabsalade

Gerookte zalm, gerookte forel en Hollandse garnalen

Fricandeau, runderrookvlees, parmaham en gevogeltepaté

Assortiment buitenlandse kaassoorten

Stokbrood met roomboter en kruidenboter

Gebraden runderentrecôte met rode wijn saus

Zalmfilet met tong-schar en witte wijn saus

Provençaalse krieltjes, penne met courgette en seizoensgroenten

Petit grand dessert

€ 41,50 per persoon

Basisbuffet

Huzarensalade

Zalmsalade

Stokbrood met roomboter en kruidenboter

Varkenshaassaté met kroepoek en satésaus

€ 9,75 per persoon

Italiaans buffet

Pastasalade

Vitello Tonnato

Rauwe ham met meloen

Rosbiefrolletjes met rucola

Bruchetta's met carpaccio

Salade capresse

(buffelmozzarella, pesto en pommedorie)

Ciabatta brood met pesto, tappenade en roomboter

Saltimbocca (varkenshaas met Parmaham en salie)

Scampies in knoflookolie

€ 28,50 per persoon

Dessert buffet

Assortiment petit fours

Diverse bavaroise taarten

Fruitsalade

Diverse ijstaarten en ijssoorten

Vuurwerk

€ 9,50 per persoon

Petit Grand Dessert

Grand dessert bestaande uit 4 lekkernijen, geserveerd op een bord.

€ 7,25 per persoon

Buffetarrangement

Dit arrangement heeft een tijdsduur van vier uur, bestaande uit:

Consumpties uit ons Hollands assortiment onbeperkt

Zoutjes en nootjes op de tafels

2 warme gesorteerde hapjes

Buffet bestaande uit

Huzarensalade en zalmzalade

Rosbief en fricandeau

Ardennerham met meloen

Gerookte zalm en gerookte forel

Stokbrood met roomboter en kruidenboter

Warme beenham met mosterdsaus

Varkenshaassaté met kroepoek en satésaus

€ 43,50 per persoon

Menusuggesties

Hieronder hebben wij voor u een aantal menusuggesties voor u op een rij gezet.

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met pestodressing, pijnboompitjes, spekjes en Parmezaanse kaas

Lasagne van ardennerham met kruidenfilo en meloenbolletjes

Salade van zuurkool met tranches gerookte kipfilet en een dressing van rozemarijn

Hollandse garnalen cocktail met whiskysaus en toast (extra € 3,00 per persoon)

Taartje van gemarineerde zalmtartaar met roosjes gerookte zalm en groene kruidenroom

Dun gesneden kalfsmuis met geplukte sla en balsamico sjalotjes

Soepen en tussengerechten

Heldere kalfsbouillon met fijne groenten en geplukte kruiden

Romige crèmesoep van champignons

Crème van pomodoritomaat met halfgeslagen room

Kruidenrisotto met een spiesje van gegrilde gamba en kreeften jus

Hammetje van kwartel met Elzasser zuurkool en gevogeltejus

Gegrilde zalmfilet met lintpasta en een schuim van tomaat en knoflook

Pauzesorbet

Een bijzonder geliefd intermezzo voor u aanvangt aan het hoofdgerecht is een pauzesorbet van huisgemaakt sorbetijs geserveerd met koude champagne.

€ 4,80 per persoon

Hoofdgerechten

Duet van varkenshaas en ossenhaas met een paddenstoelen pepersaus

Gevulde parelhoenfilet met een jus van truffel

Tournedos van de haas met een jus van rode wijn en sjalot (extra € 4,50 per persoon)

Gebakken varkenshaas met een champignon roomsaus

Duet van zalmfilet en tong-schar met een witte wijn saus

Op de huid gebakken kabeljauw met een coulis van tomaat

Vis van de dag

Desserts

Fris sorbetijs met seizoensfruit, slagroom en vruchtencoulis

Bossche bol met vanille-ijs, slagroom en advocaat

Wentelteeftje van suikerbrood met vanillesaus en kaneelijs

Aardbeien ijstaartje met slagroom en warme kersen

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij gebakken aardappelen, seizoensgroenten en compote.

3 gangenmenu € 33,50 per persoon

4 gangenmenu € 38,50 per persoon

Uit deze gerechten kunt u zelf een menu samenstellen met in elke gang 2 keuzes. Uw gasten kunnen op de dag zelf een keuze maken uit de door u gekozen gerechten.

Menu surprise

Verrassingsmenu dat door onze chef-kok wordt samengesteld uit dagverse producten. Uiteraard wordt hierbij rekening gehouden met uw wensen zoals de keuze in vis of vlees.

4 gangenmenu verrassing € 35,00 per persoon

5 gangenmenu verrassing € 40,00 per persoon

6 gangenmenu verrassing € 45,00 per persoon

Koffie servies

Om het menu geheel compleet te maken serveren wij u en uw gasten een onbeperkt aantal kopjes koffie met huis gemaakte zoete lekkernijen.

€ 4,00 per persoon

Muziek

Wilt u beschikken over rustige achtergrond muziek of een ander genre muziek? Ook daar kunnen wij voor zorgen, er zijn muziekcomputers aanwezig om uw feest compleet te maken.

Wijnadvies

*Voor eventuele begeleidende wijnen bij onze menu's adviseren wij u een kijkje te nemen in onze uitgebreide wijnkaart.
Het is ook mogelijk om ons een wijnarrangement te laten serveren, tijdens uw diner.*

Verhuur

Gebruik van beamer inclusief projectiescherm **€ 45,00**

Partytent voor het terras (10 meter x 3 meter) **€ 275,00**