



Events in Duinpaviljoen De Uitkijk

Welkom bij De Uitkijk, een Duinpaviljoen op een van de mooiste plekken van Kennemerland. In dit document krijgt u een beeld van de mogelijkheden voor events in onze locatie. Hoewel ieder event uniek is en we altijd graag met u in gesprek gaan voor een custom-made aanpak, willen wij hiermee toch inzage geven in de stijl van ons eten en drinken, ons prijsniveau en onze faciliteiten. Wij rekenen geen zaalhuur voor het gebruik van een aparte ruimte. Al onze prijzen zijn inclusief btw.

Indien u vragen heeft over dit document neem gerust contact met ons op via info@deuitkijkbloemendaal.nl of bel ons op 023-5251162.

Inhoud

Lunch / diner	2-4
Borrel	5
Brunch	6
High tea	7
BBQ	8
Feest	9



3-gangen keuzemenu à € 33,50

(Beschikbaar voor groepen tot 25 personen. Geserveerd aan tafel)

Voor groepen tot 25 personen kunnen we een 3 gangen keuzemenu serveren waarbij uw gasten de keuze vlak bij het aan tafel gaan nog kunnen maken. Dit keuzemenu bestaat uit gerechten van onze reguliere kaart. Uiteraard kunnen wij rekening houden met speciale dieetwensen. Hiervoor bieden we een alternatief. Graag horen we deze wensen voorafgaand aan het event.

Voorgerecht

Bisque, vers gemaakte soep van langoustine

Vol au vent, knapperig bladerdeeg bakje met huisgemaakt kippenragout

Salade met gemarineerde tomaatjes, gepofte paprika, olijven, basilicum en croutons

Hoofdgerecht

Runder bavette met chimichurri, granaatappel, balsamico & zoete aardappel

Saumon en papillote, uit de oven met venkel, prei, groene kruiden & witte wijn

Rode biet met waterkers, yoghurt, quinoa & pepertjes

Bijgerechten

Friethoes frites en groene salade

Nagerechten

Tiramisu met frambozencoulis en citroen

Eton mess, vers fruit gemengd met room en merengue

3-gangen menu à € 34,50 pp

4-gangen menu à € 39,50 pp

(Beschikbaar voor groepen vanaf 25 personen, geserveerd aan tafel)

U selecteert voor al uw gasten vooraf 1 gerecht per gang. Elke gast eet dus hetzelfde. Uiteraard kunnen wij rekening houden met speciale dieetwensen. Hiervoor bieden we een alternatief. Graag horen we deze wensen voorafgaand aan het event.

Voorgerecht

Ceviche van makreel met avocado, kokos, limoen

Groene Asperges, tuinerwt, munt & mousse van geitenkaas

Salade van gemarineerde tomaatjes, olijven, basilicum, croutons, kappertjes gepofte paprika

Geroosterde lamsham met witlof, Venkel en vijgen

Tartaar van zalm met krokant zeewier en creme van oesters

Kofte van kip met een salsa van walnoot en granaatappel

Soep (bij 4-gangen menu)

Bisque met rivierkreeft

Frisse soep van zoete aardappel

Zomersoep van tuinerwt en spinazie

Hoofdgerecht

Gegrilde runderbavette met gepofte zoete aardappel, granaatappel en chimichurri

Coque au Vin - heerlijk gestoofde kip en groenten in rode wijn

Op de huid gebakken filet van (diklip)Harder met puree, prei & gremolata

Zalm met fregola, schelpjes en venkel

Quiche van walnoot, tuinerwt en paddestoelen met tahin yoghurt (v)

Burrata met kruidenkorst, verschillende graantjes en kruiden olie (v)

Bijgerechten (2 bijgerechten zitten in de menuprijs)

Friethoes frites

Roseval aardappeltjes uit de oven

Seizoensgroenten

Groene salade

Dessert

Witte chocolade & citroen cheesecake

Eton Mess, vers fruit gemengd met room en merengue

Tiramisu met frambozen coulis en citroen

Chocolademousse met crunch en gezouten karamel



Walking dinner of lunch à € 37,50 pp

(beschikbaar voor groepen vanaf 25 personen, geserveerd in kleinere porties, in een glaasje of op een bordje, makkelijk te eten in een wat informelere setting)

U selecteert voor al uw gasten 5 gerechtjes uit onderstaande lijst. Elke gast eet dus hetzelfde. Uiteraard kunnen wij rekening houden met speciale dieetwensen. Hiervoor bieden we een alternatief. Graag horen we deze wensen voorafgaand aan het event.

- Ceviche van harder
- Tartaar van zalm met zeewier en creme van oesters
- Tartaar van bavette met truffel mayonaise, hazelnoten en biet
- Balletje van kip met muhamarra
- Focaccia van de kamado met burrata en tomaatjes
- Gemarineerde tomaatjes met kappertjes, gepofte paprika en croutons
- Bisque, soep van langoustines
- Soepje van zoete aardappel
- Runderstoofje
- Mini runderburger met bacon en cheddar
- Krokante zeebaars met gepocheerde venkel en schaaldieren
- Perzik Eton Mess - Perzik met room en merengue
- Witte chocolade mousse

Borrelen

Dranken

Dranken worden bij ons altijd berekend op basis van nacalculatie. Wij werken niet met 'onbeperkt' arrangementen omdat het gebruik altijd af hangt van het tijdstip van de dag en de grootte, gemiddelde leeftijd en drankverbruik van de groep. Hieronder een indicatie van drankgebruik per persoon per uur om toch een beeld te krijgen van te verwachten bestedingen. Alle indicaties zijn op basis van Hollands assortiment dranken. Dit bestaat uit frisdrank, bier, huiswijn en binnenlands gedestilleerd.

Indicatie drank pp 1 uur	€ 9,00 pp
Indicatie drank pp 2 uur	€ 15,00 pp
Indicatie drank pp 3 uur	€ 21,50 pp
Indicatie drank pp 4 uur	€ 28,00 pp

Borrelhappen

Bitterballen - 6 stuks	€ 5,50
Bitterballen groepen, per stuk	€ 0,90
Borrelplank - sardines, saucisson, cornichon, manchego, brood	€ 12,50

Huisgemaakte borrelhappen zijn verkrijgbaar vanaf 25 stuks per soort. Tijdens een borrel van een uur adviseren wij 3 happen per persoon.

Vlees

- kip balletje met harissa mayonaise
- runderbavette rolletje
- mini vol au vent kip
- krokantje met runder stoof

Alle happen zijn
€ 2,75 per stuk

Vis

- bruschetta zalm
- mini vol au vent vis
- blini met oester creme en zeekraal

Vegetarisch

- bruschetta humus en gegrilde groente
- krokantje quinoa met muhammara

Brunch Menu à € 27,50 pp

(vanaf 25 personen, geserveerd vanaf een buffet)

Zuurdesem en focacia - zelf te beleggen met:

Smashed avocado met gepocheerd ei

Burrata tomaat basilicum

In rode biet gemarineerde zalm

Geroosterde kip met limoenmayonaise

Warme gerechten:

Runderstoof

Pasta met huisgemaakte pesto

Bijgerechten:

Gegrilde tomaat

Hartige muffin

Sugar snaps

Tuinerwten

Roseval aardappels

Zoet:

Pancakes met zoute caramel

Scones

Vers fruit



High Tea à € 23,50 pp

(vanaf 25 personen, geserveerd vanaf een buffet)

Onze high tea is inclusief onbeperkt thee - indien u andere dranken wenst berekenen wij deze op basis van nacalculatie.

Zoet

Scones met clotted cream en frambozenjam

Franse appeltaart

Eton Mess: Vers fruit gemengd met room en merengue

Sandwiches

Gegrilde groenten met feta-tomaatspread en rucola

Gerookte zalm met citroen crème en gemarineerde courgette

Rundercarpaccio met mosterd crème, Parmezaan en pijnboompitten

Hartig - u kiest 3 hapjes uit onderstaande lijst:

- kip balletje met harissa mayonaise
- runderbavette rolletje
- mini vol au vent kip
- krokantje met runder stoof
- bruschetta zalm
- mini vol au vent vis
- blini met oester creme en zeekraal
- bruschetta humus en gegrilde groente
- krokantje quinoa met muhammara



BBQ bij De Uitkijk à € 35,00 pp
(vanaf 25 personen, van "The Basterd" kamado BBQ uit Haarlem)

Door de variëteit is er sowieso al keuze voor (bijna) alle dieetwensen. Uiteraard kunnen wij indien nodig nog steeds een alternatief bieden voor speciale dieetwensen. Graag horen we deze wensen voorafgaand aan uw event.

Aan tafel geserveerd:

Hele zalmzijde
Gegrilde kippendijen met citroen & tijm
The best of pork: spare rib / pulled pork / buikspek
Slow smoked shortribs met geheime kruiden rub
Brioche mini runder burger met bacon en oude cheddar
Portobello gevuld met noten, groene kruiden en zachte kaas
Falafel burger met pompoen en harissa

Vanaf een buffet:

Frisse koosalade
Groene salade
Desembrood
Dips: Home made BBQ saus / knoflooksaus / tzatziki / pindasaus / chimichurri
Friethoes friet
Gepofte zoete aardappels

Feest

Dranken

Dranken worden bij ons altijd berekend op basis van nacalculatie. Wij werken niet met 'onbeperkt' arrangementen omdat het gebruik altijd af hangt van de grootte, gemiddelde leeftijd en drankverbruik van de groep.

Hieronder een indicatie van drankgebruik per persoon per uur om toch een beeld te krijgen van te verwachten bestedingen. Alle indicaties zijn op basis van Hollands assortiment dranken. Dit bestaat uit frisdrank, bier, huiswijn en binnenlands gedestilleerd.

Indicatie drank pp 1 uur	€ 9,00 pp
Indicatie drank pp 2 uur	€ 15,00 pp
Indicatie drank pp 3 uur	€ 21,50 pp
Indicatie drank pp 4 uur	€ 28,00 pp

Happen voor een feest

Van Dobben bitterballen voor groepen	€ 0,90 per stuk
Kaasstengels	€ 0,80 per stuk
Garnalen in filodeeg	€ 1,10 per stuk

Huisgemaakte borrelhappen zijn verkrijgbaar vanaf 25 stuks per soort. Zie 'Borrelen' in dit document op pagina 5 voor de keuze van de verschillende hapjes.

Late night snack: kies 1 of 2 happen pp uit de mogelijkheden:
(happen verkrijgbaar vanaf 25 stuks per soort)

- | | |
|--|-----------------|
| <ul style="list-style-type: none"> - Broodje hete kip met mayonaise en zoetzure komkommer - Lamshawarma met hummus pijnpittensaus en pitabroodje - Broodje met saucijsje, mosterdmayo, zuurkool en gebakken uitjes - Italiaanse kipburger met gegrilde courgette en dragonmayonaise - Pizzapunt met verschillende toppings; denk aan courgette met groene asperges, mozzarella en Parmezaan of ham met truffelcreme - Broodje pulled pork met bbq saus | € 6,50 per stuk |
|--|-----------------|