

ETEN & DRINKEN

Voor uw receptie, diner of feest, zowel zakelijk als privé, bent u bij het Zuiderzeemuseum aan het juiste adres. Prachtige locaties, zoals het Amsterdamse Huis en het Peperhuis, hebben alles in huis voor onvergetelijke evenementen. Van kopje koffie tot uitgebreid diner: voor elke gelegenheid is er een passende kaart beschikbaar.

Tenzij anders vermeld gelden onderstaande prijzen bij minimaal 20 personen.

KOFFIE EN THEE

2x koffie/thee met Enkhuizer krentenmik	€ 4,80 p.p.
2x koffie/thee met grootmoeders cake	€ 4,80 p.p.
2x koffie/thee met gebak	€ 5,75 p.p.
2x koffie/thee met petitfour	€ 5,75 p.p.

DRANKEN

Hollands assortiment (eenheidsprijs) (exclusief buitenlands gedistilleerd)	€ 2,40 p.st.
Champagnoise (per glas)	€ 4,25 p.p.



BORRELHAPPEN

Knabbelgarnituur

Nootjes, olijven, brood en tapenade op tafel.

€ 3,25 p.p.

Hollandse plank

Oude Beemsterkaas, ossenworst, leverworst, Hollandse haring, Amsterdamse uitjes & Zaanse mosterd

€ 4,50 p.p.

Zuiderzee kaasplank

Friese nagelkaas, overjarige Beemster, geitenkaas en schapenkaas

€ 6,00 p.p.

Italiaanse plank

Olijven, Parmaham, Toscaanse salami, Mortadella, gegrilde groenten, tapenade en brood

€ 6,50 p.p.



Warme heerlijkheden

Kipspiesje in ketjap

Gambaspiesje knoflookgembermarinade

€ 2,75 p.s.

Hollandse borrelhappen

Noord-Hollandse kaaskoekjes en nootjes op tafel, tweemaal rondgang met Hollandse haring, Beemsterkaas en worst, tweemaal rondgang met Amsterdamse bitterballen.

€ 7,75 p.p.

Luxe borrelhappen

Nootjes, olijven, brood en tapenade op tafel

Driemaal rondgang met luxe spiesjes van kip gemarineerd in ketjap, gamba's in knoflook-gembermarinade en tomaat met mozzarella en basilicum.

€ 11,50 p.p.

Vishappen

Overheerlijke in het museum gerookte vis om uit de hand te eten.

Authentiek gerookte haring

€ 3,25 p.s.

Authentiek gerookte paling

€ 5,95 p.s.



LUNCH

tot 16.00 uur

Zomer rond de Zuiderzee

€ 14,95 p.p.

Soep van de dag
 Diverse soorten bruine en witte boterhammen
 Roggebrood en krentenmik
 Beenham, rosbief, jonge kaas, komijnekaas en tonijnsalade
 Rauwkostsalade met een frisse dressing
 Vers fruit en yoghurt
 Koffie, thee, melk, karnemelk en sinaasappelsap



Vergaderlunch

€ 15,75 p.p.

Assortiment luxe broodjes belegd met verschillende soorten vleeswaar, vis en kaas.
 Koffie, thee, melk, karnemelk en sinaasappelsap
 Mini muffin



Van eigen bodem

€ 19,95 p.p.

Soep van de dag
 Diverse soorten luxe broodjes
 Beenham, rosbief, jonge kaas, komijnekaas, tonijnsalade, gerookte zalm en Hollandse haring met uitjes
 Salade tomaat, mozzarella en basilicum
 Vers fruit en yoghurt
 Koffie, thee, melk, karnemelk en sinaasappelsap



WARME LUNCH

tot 17.00 uur

Lunchmenu

€ 17,50 p.p.

Soep van de dag

Geserveerd met verschillende soorten boerenbrood

Kipsaté, vis van de dag of lasagne van gegrilde groenten*

Aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en tijm

Seizoenssalade

*Keuze bij reservering doorgeven.



VOC lunchbuffet

€ 21,50 p.p.

Een selectie van, exclusief voor het Zuiderzeemuseum samengestelde, authentieke Indische gerechten die samen een uitgebreide rijsttafel vormen.

<i>Nasi koening</i>	Aromatische gele gekookte rijst
<i>Bami goreng</i>	Gebakken vegetarische mie
<i>Sate ayam</i>	Kipsate in pindasaus
<i>Rendang djawa</i>	Rundvlees in een zachte saus met kemiri en kokos
<i>Babi pangang</i>	Geroosterd varkensvlees in zoetzure saus
<i>Babi ketjap</i>	Varkensvlees in een zoete ketjapsaus
<i>Ikan kare</i>	Witvis in milde kerriesaus
<i>Sayur lodeh</i>	Mix van bamboescheuten, sperziebonen en maïs in kokossaus

Bijgerechten

Atjar tjampoer, Seroendeng, Katjang goreng, Sambal badjak,

Kroepoek udang, Kroepoek cassave



DINERBUFFET

vanaf 16.00 uur

VOC dinerbuffet

€ 24,50 p.p.

Een selectie van, exclusief voor het Zuiderzeemuseum samengestelde, authentieke Indische gerechten die samen een uitgebreide rijsttafel vormen.

<i>Nasi koening</i>	Aromatische gele gekookte rijst
<i>Bami goreng</i>	Gebakken vegetarische mie
<i>Sate ajam</i>	Kipsate in pindasaus
<i>Rendang djawa</i>	Rundvlees in een zachte saus met kemiri en kokos
<i>Babi pangang</i>	Geroosterd varkensvlees in zoetzure saus
<i>Babi ketjap</i>	Varkensvlees in een zoete ketjapsaus
<i>Ikan kare</i>	Witvis in milde kerriesaus
<i>Sayur lodeh</i>	Mix van bamboescheuten, sperziebonen en maïs in kokossaus



Bijgerechten

Atjar tjampoer, Seroendeng, Katjang goreng, Sambal badjak, Kroepoek udang, Kroepoek cassave

VOC nagerecht

€ 4,95 p.p.

Indonesische spekkoeke met kaneel en een goudbes



Zuiderzeebuffet

€ 28,95 p.p.

Soep

Zaanse mosterdsoep met prei en Beemsterkaas

Koude gerechten

Carpaccio van Wieringerweide rund

Langedijker koolsalade

Enkhuizer palingsalade

Frisse seizoenssalade

Warme gerechten

Op de huid gebakken Zuiderzee vis van het seizoen

Biefstuk van biologische Noord-Hollandse runderen, met rode portsaus

Grote bospaddenstoelen gevuld met bietenpuree en gratineerde geitenkaas

Bijgerechten

Westfriese seizoens aardappeltjes uit de oven met rozemarijn, tijm en grof zeezout

Westfriese aardappelgratin

Warme seizoensgroenteschotel

Nagerecht*

Boerenhangop met seizoensvruchten

of

Kaasplank van kazen rond de Zuiderzee; Friese nagelkaas,

Friese fenegriek, schapenkaas, geitenkaas en overjarige Beemster

met vijgenbrood en appelstroop (*meerprijs € 2,50 p.p.*).

**Keuze bij reservering doorgeven.*



Wijntip

Marques del Turia Blanco

€ 22,00 per fles

Spanje - 2010

Een zachte, volle witte wijn die zo, als glas op zich, lekker drinkt en bij lichte gerechten past.

Hoya de Cadenas Tinto Reserva

€ 22,00 per fles

Spanje - 2006

Een zachte rode wijn met aroma's van rijpe kersen en een vleug zwoele specerijen.

Italiaans plattelandsbuffet

€ 34,95 p.p.

Koude gerechten

Toscaanse salami, Mortadella, prosciutto di Parma en meloen
Gerookte zalm, crostini van pittige sardine, gamba Bolognese
Bruschetta, gebakken artisjok, cherrytomaat, bocconcini en mozzarella

Bijgerechten

Ambachtelijke broden, boter, tapenade en olijven

Warme gerechten

Seizoensvis zoals u hem zou proeven in een Toscaans havenstadje.
Met pesto gemarineerde entrecote die al la minute getrancheerd wordt.
Vegetarische lasagne

Bijgerechten

Truffel risotto, gegrilde groenten en pasta



Wijntip

Donna Terra

€ 15,95 per fles

Italië - 2010

De milde rondeur van de Chardonnay en de rijke weelderigheid van de Pinot Gris druif maken een perfecte evenwichtige match in deze delicate fluwelen wijn.

Donna Terra Sangiovese/Merlot

€ 15,95 per fles

Italië - 2010

Soepele fruitige kruidige wijn die lekker is om zo te drinken, maar zich ook goed zal lenen bij pasta's met pittige saus, rood vlees, kruidige gerechten en gerijpte kaas.



DINER (sitdown)

vanaf 16.00 uur

Parel van de Zuiderzee

€ 32,95 p.p.

Soep

Visbouillon gemaakt van Zuiderzeevis van het seizoen, verse groenten en kruiden.

Hoofdgerecht

Rib-Eye van roodbont runderen

of

Op de huid gebakken Zuiderzeevis van het seizoen

of

Twee grote bospaddenstoelen gevuld met bietenpuree en gegratineerde geitenkaas

Het hoofdgerecht wordt geserveerd met Westfriese seizoens aardappeltjes uit de oven met rozemarijn, tijm en grof zeezout, een Westfriese aardappelgratin en vergeten- en streekgroenten van het seizoen.

Nagerecht*

Boerenhangop met seizoensvruchten

of

Kaasplank van kazen rond de Zuiderzee; Friese nagelkaas, Friese fenegriek, schapenkaas, geitenkaas en overjarige Beemster met vijgenbrood en appelstroop.

(meerprijs € 2,50 p.p.)

**Keuze bij reservering doorgeven.*



Wijntip

Marques del Turia Blanco

€ 22,00 per fles

Spanje - 2010

Een zachte, volle witte wijn die zo, als glas op zich, lekker drinkt en bij lichte gerechten past.

Hoya de Cadenas Tinto Reserva

€ 22,00 per fles

Spanje - 2006

Een zachte rode wijn met aroma's van rijpe kersen en een vleug zwoele specerijen.

Italiaanse lange tafels

€ 39,95 p.p.

Een echt Italiaans diner met lange tafels in Museumrestaurant Het Amsterdamse Huis.
De gerechten worden in mooie schalen op tafel geserveerd.

Koude gerechten

Toscaanse salami, Mortadella, prosciutto di Parma en meloen
Gerookte zalm, crostini van pittige sardine, gamba Bolognese
Bruschetta, gebakken artisjok, cherrytomaat, bocconcini en mozzarella

Bijgerechten

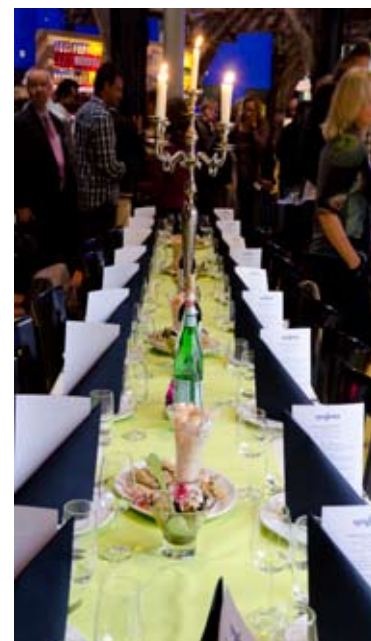
Ambachtelijke broden, boter, tapenade en olijven

Warme gerechten

Seizoensvis zoals u hem zou proeven in een Toscaans havenstadje.
Met pesto gemarineerde entrecote die al la minute getrancheerd wordt.
Vegetarische lasagne

Bijgerechten

Truffel risotto, gegrilde groenten en pasta



Wijntip

Cecilia Beretta Bianco di Custoza

€ 19,95 per fles

Italië - 2010

Sappige aromatische droge wijn met veel fruit als ananas en perzik, naast tonen van amandelen en citrus. Vol rond van smaak met zachte en frisse zuren.

Cecilia Beretta Bardolino Classico Costiera

€ 27,95 per fles

Italië - 2009

Zuivere robijnrode droge wijn met heerlijke fruitaroma's waarin vooral kersen domineren, naast tonen van krentjes en zoethout.



BARBEQUE

minimaal 40 personen

Barbecue basis

€ 19,50 p.p.

Speklapje, braadworst, hamburger

Vispakketje en gegrilde groentespies

Aardappelsalade, rundvleessalade en brood

Ketchup, knoflooksaus, cocktailsaus en kerriesaus

Barbecue de luxe

€ 29,50 p.p.

Vleesspecialiteiten

Kipsaté, karbonade, runderhamburger, lamskotelet met rozemarijn, kalfsrolletje met rauwe ham en basilicum.

Visspecialiteiten

Reuze gamba's, vis en papiot, sardientjes met olijven en sinaasappelrasp

Vegetarische specialiteiten

Gevulde paprika met geitenkaas, honing en noten, gepofte aardappel met crème fraîche en seizoenskruiden en gegrilde groenten

Bijgerechten en sauzen

Tonijnsalade, pastasalade met zongedroogde tomaten, couscous salade, rauwkostsalade en verse sla melange

Stokbrood, kruidenboter en frites

Dille-honing-mosterdsaus, knoflooksaus, cocktailsaus en satésaus.

Barbecue nagerecht

€ 5,95 p.p.

Assortiment van vers fruit en hangop geserveerd in grote schalen.



NAGERECHTEN

Moois skoftig lekker ijs

€ 2,50 p.p.

Overheerlijk romig schapenijs gemaakt van biologische schapenmelk.

VOC nagerecht

€ 4,95 p.p.

Indonesische spekkoek met kaneelijs en een goudbes

Hangop

€ 5,95 p.p.

Boerenhangop met seizoensfruit

Barbecue nagerecht

€ 5,95 p.p.

Assortiment van vers fruit en hangop geserveerd in grote schalen.

Italia Dolci

€ 6,95 p.p.

Een proeverij van verschillende Italiaanse nagerechten.

Kaasplank van kazen rond de Zuiderzee

€ 8,75 p.p.

Friese nagelkaas, Friese fenegriek, Schapenkaas, Geitenkaas en overjarige Beemster met vijgenbrood en appelstroop

Verrassing van de kok

€ 8,95 p.p.

Een proeverij van verschillende zoete lekkernijen met vers fruit.



WIJNEN

*Huiswijn

Witte wijn



Héritage du Baron Louis Blanc Sec*

€ 14,95 per fles

Frankrijk - 2010

Lekker licht en verfrissend. Met de fruitige smaak van appel, peer, meloen en abrikoos.

Donna Terra

€ 15,95 per fles

Italië - 2010

De milde rondeur van de Chardonnay en de rijke weelderigheid van de Pinot Gris druif maken een perfecte evenwichtige match in deze delicate fluwelen wijn.

Realce Viura

€ 19,95 per fles

Spanje - 2010

Een strak droge, evenwichtige witte wijn. De geur verraaft zomerse bloemen als jasmijn en in de smaak voert tropisch fruit als ananas de boventoon. Een uitnodigende zomerwijn.

Cecilla Beretta Bianco di Custoza

€ 19,95 per fles

Italië - 2010

Sappige aromatische droge wijn met veel fruit als ananas en perzik, naast tonen van amandelen en citrus. Vol rond van smaak met zachte en frisse zuren.

Marques del Turia Blanco

€ 22,00 per fles

Spanje - 2010

Een zachte, volle wijn die zo, als glas op zich, lekker drinkt en bij lichte gerechten past.



Rose wijn

Héritage du Baron Louis Rosé

€ 14,95 per fles

Frankrijk - 2010

Uitgesproken frisse, vol fruitige rosé die ruikt en smaakt naar rijpe aardbei, bes en kers. Licht en opwekkend met een milde afdronk.

Urmeneta Rosé Cabernet Sauvignon/Merlot Rosé

€ 19,95 per fles

Chili - 2010

Een vol-fruitige, krachtige rosé met een fris zoetje in de afdronk. Past ook bij pittige gerechten.

Marques del Turia Rosado

€ 22,00 per fles

Spanje - 2009

Een droge rosé met een fruitige smaak die fris en tegelijkertijd zacht overkomt.

Rode wijn

Héritage du Baron Louis Rouge*

€ 14,95 per fles

Frankrijk - 2010

Helder kersenrood van kleur, romig en vol van geur, fris fruitig en soepel van smaak. Een toegankelijke, elegante veel-momenten-wijn.



Donna Terra Sangiovese/Merlot

€ 15,95 per fles

Italië - 2010

Soepele fruitige kruidige wijn die lekker is om zo te drinken, maar zich ook goed zal lenen bij pasta's met pittige saus, rood vlees, kruidige gerechten en gerijpte kaas.

Hardy's Cellar Collection Merlot

€ 19,95 per fles

Australië - 2010

Deze middelzware, toegankelijke wijn zit boordevol jamachtig bosfruit aangevuld met het pittige van versgemalen witte peper.

Hoya de Cadenas Tinto Reserva

€ 22,00 per fles

Spanje - 2006

Een zachte rode wijn met aroma's van rijpe kersen en een vleug zwoele specerijen.

Cecilia Beretta Bardolino Classico Costiera

€ 27,95 per fles

Italië - 2009

Zuivere robijnrode droge wijn met heerlijke fruitaroma's waarin vooral kersen domineren, naast tonen van krentjes en zoethout.

