



BRASSERIE
SCHINKELSHOEK

ARRANGEMENTEN

2023



*Bent u op zoek naar een locatie voor een verjaardag,
jubileum, bedrijfsuitje, familiefeest of bruiloft?
Brasserie Schinkelshoek heeft voor elke gelegenheid
een geschikte ruimte.*

*U kunt onze arrangementenmap inkijken voor
verschillende borrel-, diner- en drankmogelijkheden.
Daarnaast houden wij van een persoonlijke benadering.
Wij denken graag met u mee om uw wensen zo goed
mogelijk te kunnen vervullen.*

*Voor meer informatie of een afspraak kunt u
telefonisch of per mail contact opnemen.*

*Brasserie Schinkelshoek
Zuidbuurt 79
3132 KA Vlaardingen
tel: (010)-460 21 39
e-mail: info@golfbaanschinkelshoek.nl*

SATÉ BUFFET

Vanaf 20 personen

Ons satébuffet bestaat uit verschillende soorten gemarineerde kipdijssaté en bijgerechten.

Satébuffet

(280 gr saté per persoon)

- ❖ Saté in een Oosterse Sweet & Sour saus
- ❖ Saté in onze huisgemaakte Pindasaus met gebakken uien
- ❖ Frites (100 gr)
- ❖ Bami (100 gr)
- ❖ Nasi (100 gr)
- ❖ Stokbrood
- ❖ Kruidenboter
- ❖ Atjar Tjampoer
- ❖ Geroosterde uien
- ❖ Augurken
- ❖ Zilveruien
- ❖ A^odamse uien
- ❖ Sambal Oelek
- ❖ Sambal Brandal

à 24.90
per persoon

COMBI DEAL!

U kunt uw buffet of barbecue ook uitbreiden!

Kies voor een shared starter en/of dessert. Start uw diner met diverse voorgerechten op tafel om met elkaar te delen. U kunt uw diner op dezelfde wijze afsluiten met kleine desserts.

Shared Starter

- ❖ Slice korn bread met spek, ui en kaas uit de oven
- ❖ Nacho's met salsa, kip en cheddar
- ❖ Krokante nuggets met chilisaus
- ❖ Coppa di Parma

- ❖ Carpaccio bonbon (+ 2.00)

+ 8.90

Shared Dessert

- ❖ Bourbonvanille roomijs
- ❖ Chocolademousse
- ❖ Tiramisu
- ❖ Limoncello/citroen roomijs
- ❖ Hangop met kersensaus
- ❖ Geslagen room

+ 9.50
per persoon

Shared starter en
dessert?

+ 16.50
per persoon

.SATÉBUFFET

BARBECUE BUFFET

Vanaf 20 personen

Barbecue pakket

à 19.90
per persoon

- ❖ Huisgemaakte black Angus hamburgers (120gr)
- ❖ Kipsaté in de pindasaus (150gr)
- ❖ Stukjes braadworst met gebakken uien (70gr)
- ❖ Pikant gemarineerde speklapjes (80gr)
- ❖ Aardappelsalade
- ❖ Tomatensalade
- ❖ Pastasalade
- ❖ Komkommersalade
- ❖ Stokbrood met kruidenboter
- ❖ Frites
- ❖ Diverse sauzen

De barbecues zijn uit te breiden met:

- | | |
|-----------------------------------|-----------|
| ❖ Gepofte aardappel | 1.60 p.p. |
| ❖ Stukje sparerib (3 ribben p.p.) | 4.40 p.p. |
| ❖ Eendenborst (per 50gr) | 2.90 p.p. |
| ❖ Procureurlappen (50gr) | 1.50 p.p. |
| ❖ Garnalen gemarineerd (40gr) | 2.45 p.p. |
| ❖ Diamanthaas (50gr) | 2.45 p.p. |
| ❖ Extra frites (100gr) | 1.90 p.p. |
| ❖ Stukje maïskolf | 1.75 p.p. |

COMBI DEAL!

U kunt uw buffet of barbecue ook uitbreiden!

Kies voor een shared starter en/of dessert. Start uw diner met diverse voorgerechten op tafel om met elkaar te delen. U kunt uw diner op dezelfde wijze afsluiten met kleine desserts.

Shared Starter

- ❖ Slice korn bread met spek, ui en kaas uit de oven
- ❖ Nacho's met salsa, kip en cheddar
- ❖ Krokante nuggets met chilisaus
- ❖ Coppa di Parma

- ❖ Carpaccio bonbon (+ 2.00)

+ 8.90
per persoon

Shared Dessert

- ❖ Bourbonvanille roomijs
- ❖ Chocolademousse
- ❖ Tiramisu
- ❖ Limoncello/citroen roomijs
- ❖ Hangop met kersensaus
- ❖ Geslagen room

+ 9.50
per persoon

Shared starter en
dessert?

+ 16.50
per persoon

.BARBECUE BUFFET

ITALIAANS BUFFET

Vanaf 20 personen

- ❖ Vers afgebakken verschillende luxe broden
- ❖ Aioli, kruidenboter en tapenade
- ❖ Antipasti (verschillende Italiaanse vleeswaren)
- ❖ Bruschetta met knoflook rucola en tomatensalsa
- ❖ Flinterdun gesneden carpaccio met balsamico
- ❖ Meloen met ham
- ❖ Salade caprese met groene pesto
- ❖ Vitello tonnato

- ❖ Lasagne bolognese
- ❖ Tagliatelle kip met rode pesto
- ❖ Tagliolini met fruits de mer met een tomatensaus
- ❖ Truffel risotto met bospaddenstoelen

à 27.50
per persoon

+ 8.90

COMBI DEAL!

U kunt uw buffet of barbecue ook uitbreiden!

Kies voor een shared starter en/of dessert. Start uw diner met diverse voorgerechten op tafel om met elkaar te delen. U kunt uw diner op dezelfde wijze afsluiten met kleine desserts.

Shared Starter

- ❖ Slice korn bread met spek, ui en kaas uit de oven
- ❖ Nacho's met salsa, kip en cheddar
- ❖ Krokante nuggets met chilisaus
- ❖ Coppa di Parma

- ❖ Carpaccio bonbon (+ 2.00)

Shared Dessert

- ❖ Bourbonvanille roomijs
- ❖ Chocolademousse
- ❖ Tiramisu
- ❖ Limoncello/citroen roomijs
- ❖ Hangop met kersensaus
- ❖ Geslagen room

+ 9.50
per persoon

Shared starter en
dessert?

+ 16.50
per persoon

.ITALIAANS BUFFET

FRANS BUFFET

Vanaf 20 personen

- ❖ Vers afgebakken verschillende luxe broden
- ❖ Aioli, kruidenboter en tapenade
- ❖ Geitenkaassalade met walnoten
- ❖ Salade Niçoise
- ❖ Couscoussalade met rozijnen, noten en feta

- ❖ Boeuf Bourguignon
- ❖ Bouillabaisse
- ❖ Coq-au-vin
- ❖ Varkenshaas met brie
- ❖ Quiche
- ❖ Gebakken Roseval aardappelen
- ❖ Ratatouille

à 29.50
per persoon

+ 8.90

COMBI DEAL!

U kunt uw buffet of barbecue ook uitbreiden!

Kies voor een shared starter en/of dessert. Start uw diner met diverse voorgerechten op tafel om met elkaar te delen. U kunt uw diner op dezelfde wijze afsluiten met kleine desserts.

Shared Starter

- ❖ Slice korn bread met spek, ui en kaas uit de oven
- ❖ Nacho's met salsa, kip en cheddar
- ❖ Krokante nuggets met chilisaus
- ❖ Coppa di Parma

- ❖ Carpaccio bonbon (+ 2.00)

Shared Dessert

- ❖ Bourbonvanille roomijs
- ❖ Chocolademousse
- ❖ Tiramisu
- ❖ Limoncello/citroen roomijs
- ❖ Hangop met kersensaus
- ❖ Geslagen room

+ 9.50
per persoon

Shared starter en
dessert?

+ 16.50
per persoon

.FRANS BUFFET

SCHINKELSHOEK BUFFET

Vanaf 20 personen

- ❖ Vers afgebakken verschillende luxe broden
- ❖ Aioli
- ❖ Kruidenboter
- ❖ Tapenade
- ❖ Couscous salade met geitenkaas en rucola
- ❖ Luxe visplank
- ❖ Rauwkostsalade
- ❖ Rosbiefsalade met een citroenmayonaise
- ❖ Salade caprese met jonge veldsla

- ❖ Diamanthaas met een truffeljus
- ❖ Kippendij met katenspek
- ❖ Spareribs
- ❖ Varkenshaas met en Bospaddestoelen jus
- ❖ Victoriabaars met een kruidenkorst
- ❖ Boontjes met spek
- ❖ Gebakken Roseval aardappelen
- ❖ Gegratineerde witlof met ham en kaas
- ❖ Grof gesneden wokgroente
- ❖ Maïskolfjes

à 33.50
per persoon

+ 8.90

COMBI DEAL!

U kunt uw buffet of barbecue ook uitbreiden!

Kies voor een shared starter en/of dessert. Start uw diner met diverse voorgerechten op tafel om met elkaar te delen. U kunt uw diner op dezelfde wijze afsluiten met kleine desserts.

Shared Starter

- ❖ Slice korn bread met spek, ui en kaas uit de oven
- ❖ Nacho's met salsa, kip en cheddar
- ❖ Krokante nuggets met chilisaus
- ❖ Coppa di Parma

- ❖ Carpaccio bonbon (+ 2.00)

Shared Dessert

- ❖ Bourbonvanille roomijs
- ❖ Chocolademousse
- ❖ Tiramisu
- ❖ Limoncello/citroen roomijs
- ❖ Hangop met kersensaus
- ❖ Geslagen room

+ 9.50
per persoon

Shared starter en
dessert?

+ 16.50
per persoon

.SCHINKELSHOEK BUFFET

BORREL & FEEST

FEEST ARRANGEMENTEN

Een feestavond en je gasten volledig in de watten leggen?

Bittergarnituur & frites

Op iedere tafel plaatsen wij:

- ❖ Huisgemaarineerde olijven, nootjes en zoute koekjes

Tevens gaan wij gedurende de avond rond met:

- ❖ Kalfsbitterballen
- ❖ Mini loempia's
- ❖ Mini frikandellen
- ❖ Vegetarische vlammetjes

We sluiten de avond af met Vlaerdinger frites met truffelmayonaise.

+ 9.50
per persoon

Luxe bittergarnituur & frites

Op iedere tafel plaatsen wij:

- ❖ Huisgemaarineerde olijven, nootjes en zoute koekjes
- ❖ Kaas
- ❖ Salami
- ❖ Cornichons
- ❖ A'damse uien
- ❖ Mosterd

Tevens gaan wij gedurende de avond rond met:

- ❖ Kalfsbitterballen
- ❖ Luxe kipnuggets
- ❖ Mini gehaktballetjes
- ❖ Kaastengels

We sluiten de avond af met Vlaerdinger frites met truffelmayonaise.

+ 12.50
per persoon

Luxe broodhapjes

Verschillende luxe mini broodhapjes. Assortiment vanaf 50 stuks te bestellen.

2.00 p.s.

Borrelsnacks

- ❖ Gemengde frituurmix, 8 stuks (Kipnuggets, vlammetje, loempia's en mini kaassoufflés) 6.90
- ❖ Plank met zoute koekjes, nootjes en olijven 7.00
- ❖ Plank met jonge kaas, salami en olijven 7.50

Liever verschillende hapjes? Onderstaand de mogelijkheden. Deze zijn uiteraard aan te passen aan de grootte van uw gezelschap. Per soort minimaal 30 stuks te bestellen.

- ❖ Kalfsbitterballen 0.95 p.s.
- ❖ Butterfly garnalen 0.90 p.s.
- ❖ Kaastengels 1.15 p.s.
- ❖ Kipnuggets 0.70 p.s.
- ❖ Kipnuggets de luxe 1.20 p.s.
- ❖ Mini frikandellen 0.70 p.s.
- ❖ Mini loempia's 0.90 p.s.
- ❖ Mini kaassoufflés 1.20 p.s.
- ❖ Vegetarische vlammetjes 0.90 p.s.
- ❖ Spicy wedges met truffelmayonaise 4.00 per portie
- ❖ Vlaerdinger frites met truffelmayonaise 3.50 per portie

DRANK UITKOOP

Vanaf 40 personen

Tijdens uw feest bieden wij u de mogelijkheid om de geschonken dranken op nacalculatie (A) door te berekenen of de dranken af te kopen met drankuitkoop (B).

A. Nacalculatie

Wij berekenen alle geschonken dranken op basis van nacalculatie. Dit registreren wij door de geschonken drankjes gedurende het feest te turven en aan u te berekenen met de prijzen vermeld op onze drankenkaart.

B. Drankuitkoop

U staat niet voor verrassingen en weet van te voren waar u aan toe bent. Deze arrangementen zijn te reserveren vanaf 40 personen. Hiervoor bieden wij u onderstaande keuzes:

2-uur drankuitkoop Tapbier, huiswijnen en frisdrank	20.00
3-uur drankuitkoop Tapbier, huiswijnen en frisdrank	26.00
4-uur drankuitkoop Tapbier, huiswijnen en frisdrank	30.00

WIJNEN

Maak uw diner compleet met onze wijnen. Er is voor ieder palet wat wils. De flessen kunnen op tafel en worden deels ook uitgeschonken.

Wit

Sauvignon Blanc

Côtes de Gascogne, Frankrijk, 11%

Glas 4.30
Fles 21.75

Aangename verfrissende wijn met opwekkende aroma's. Expressief in de geur met veel fruit zoals kruisbes, ananas lychee en indrukken van vers gemaaid gras. Soepel in smaak, rijp fruit verpakt in sappige zuren.

Chardonnay

Central Valley, Chili 12.5%

Glas 4.60
Fles 23.40

Aroma's van ananas en citrusfruit maken de wijn elegant en makkelijk drinkbaar. Geen houtrijping en daardoor extra fruitig, rond en sappig.

Pinot Grigio

Sicilië, Italië, 12%

Glas 5.10
Fles 25.60

Verleidelijke aroma's van rijp wit fruit zoals appel en peer in de geur. In de smaak puur en fris van stijl met een tikkeltje aangename kruidigheid.

La Ligne Noir Chardonnay

Pays d'Oc, Frankrijk, 13.5%

Fles 28.30

Diep helder goud van kleur. De neus is expressief, krachtig en uitgebalanceerd, met smaken van perentaart, vanille en toast. Rijk en romig van textuur met een knisperende frisheid en subtiele tonen van toast en honing in de afdronk.

Rosé

Rosé

Pays d'Oc, Frankrijk, 12%

Glas 4.30
Fles 21.75

Een lichtroze, fruitige rosé met levendige aroma's van kleine besjes, bosaardbeien en frambozen. Rijping op de fles maakt hem zacht en rond en geeft hem meer complexiteit.

Château Gassier Esprit Gassier Rosé

Côtes de Provence, Frankrijk 13%

Fles 31.60

Sprankelende Cava met fijne, zachte bubbels. Aromatisch en verfrissend, met aroma's van groene appel, citrus, verse kruiden en bloesem. De afdronk is friszuur en fruitig. Heerlijk als aperatief!

Rood

Cabernet Sauvignon

Pays d'Oc, Frankrijk, 13.5%

Glas 4.30
Fles 21.75

Een fruitige, herkenbare Cabernet Sauvignon zonder houtrijping. Deze wijn laat typische aroma's zien van cassis en groene paprika. Zacht en fruitig, met een licht kruidige afdronk.

Merlot

Central Valley, Chili, 13%

Glas 4.60
Fles 23.40

Prettige en veelzijdige wijn, vol aroma's van rijpe rode bessen en verse pruimen, aangenaam en veel fruit in de smaak. Soepel toegankelijk door zachte tannines.

Primitivo

Puglia, Italië, 13%

Glas 5.10
Fles 25.60

Een rijpe en fluweelzachte wijn uit de hak van Italië. Warm en krachtig in de geur, met aroma's van zongerijpt fruit, leer en kruiden. Intensief van smaak met veel donker fruit en een kruidige aardse toets.

La Ligne Noir Grenache-Syrah-Mouvedre

Pays d'Oc, Frankrijk, 13.5%

Fles 28.30

Helder robijnrood van kleur met een paarse gloed. Intense en complexe geur van rijp rood en zwart fruit, gevolgd door aardse kruidige tonen en licht peper. De smaak is vol en rijk, met een perfecte balans tussen elegantie en kracht.

Mousserend

Vallformosa Classic Cava Brut

Penedès, Spanje, 11.5%

Glas 4.75

Sprankelende Cava met fijne, zachte bubbels. Aromatisch en verfrissend, met aroma's van groene appel, citrus, verse kruiden en bloesem. De afdronk is friszuur en fruitig. Heerlijk als aperatief!

Tafelwater

Maak uw diner compleet met plat en bruisend water op tafel!

Sourcy Plat / Bruisend, 75cl

Fles 7.25

LUNCH BUFFET

Vanaf 20 personen

Lunchbuffet

- ❖ Dik gesneden maïs en waldkorn brood
- ❖ Assortiment zachte hartige en zoete midi broodjes
- ❖ Kandijkoek, beschuit en knäckebröd
- ❖ Vleeswaren als schouderham, kipfilet en cervelaat
- ❖ Huisgemaakte filet Américan
- ❖ Jong beleg en oude kaas
- ❖ Diverse zoetwaren

à 19.50
per persoon

U kunt uw lunchbuffet uitbreiden met:

- ❖ Kalfskroketten + 2.50 p.p.
- ❖ Gerookte zalm + 3.90 p.p.
- ❖ Roerei met spek en ui + 2.90 p.p.
- ❖ Gebakken champignons met ham en ui + 4.00 p.p.

VERGADEREN

Vanaf 5 tot 20 personen

Voor het gemak hebben wij een aantal vergaderarrangementen voor u samengesteld. Uiteraard maken wij ook graag een voorstel op maat, geheel afgestemd op uw wensen.

Vergaderarrangement standaard (4 uur)

- ❖ Onbeperkt koffie en thee
- ❖ Plakje boerencake
- ❖ Gebruik van de vergaderruimte
- ❖ Flipover, scherm, beamer
- ❖ WiFi

à 18.50
per persoon

Vergaderarrangement met lunch (4 uur)

- ❖ Onbeperkt koffie en thee
- ❖ Plakje boerencake
- ❖ Gebruik van de vergaderruimte
- ❖ Flipover, scherm, beamer
- ❖ WiFi
- ❖ Lunch bestaande uit:
 - ❖ Kopje soep van de chef
 - ❖ 2 boeren boterhammen
 - ❖ Ham en kaas
 - ❖ Gekookt ei
 - ❖ Krokot met mosterd

à 28.50
per persoon

Vergaderarrangement all-in (4 uur)

- ❖ Onbeperkt koffie en thee
- ❖ Appelgebak van Dudok
- ❖ Gebruik van beschikbare frisdranken koelkast (3 p.p.)
- ❖ Gebruik van de vergaderruimte
- ❖ Flipover, scherm, beamer
- ❖ WiFi
- ❖ Lunch bestaande uit:
 - ❖ Kopje soep van de chef
 - ❖ 2 boeren boterhammen
 - ❖ Ham en kaas
 - ❖ Gekookt ei
 - ❖ Krokot met mosterd

à 45.-
per persoon

Extra

- ❖ Langer vergaderen? Boek onze vergaderruimte bij voor 5.- per uur per persoon.
- ❖ Verse jus d'orange bij uw arrangement? (+ 5.- per persoon)
- ❖ Vermijd de file en sluit de dag af met een diner in de brasserie! Vraag naar onze mogelijkheden.
- ❖ Vergroot de teambuilding en boek al een clinic vanaf 17.50 per persoon!