

Locatie:
Strand v. Vlieland
N 53 18.245, E 5 3.004

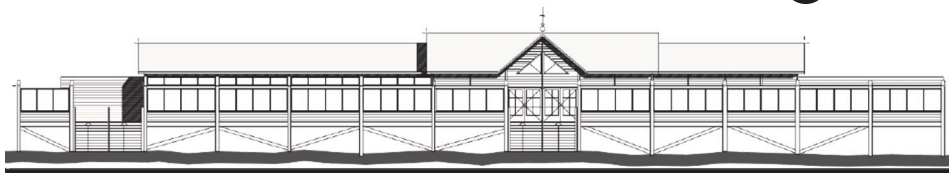


Zomer 2017
Meeneem
exemplaar

MENUKRANT

Ontbijt | Lunch | Diner | Wijn | Cocktails | Bites | Informatie

Welkom in het nieuwe Badhuys



Zoals u gemerkt zult hebben, ons Badhuys is geheel vernieuwd. Volledige nieuwbouw op het strand van Vlieland. Dit was nodig omdat op last van Rijkswaterstaat het gebouw 10 meter verder richting zee verplaatst moest worden. Nieuwbouw was ook hard nodig omdat het oude gebouw, het eerste strandpaviljoen in Nederland dat permanent mocht blijven staan, door de zware noordwester(zand)stormen en hoge waterstanden al die jaren wel wat te verduren heeft gehad en nodig aan vervanging toe was.



Een andere reden van nieuwbouw was de behoefte om te kunnen uitbreiden. Zo is er nu ook voldoende ruimte om afgescheiden van het restaurant bedrijfs- en familiefeesten te kunnen organiseren. Zie achterpagina van deze krant voor meer details.



We zijn trots op de geweldige nieuwbouw die geheel tot z'n recht komt door de unieke locatie met het prachtige uitzicht, met 's avonds een schitterende zonsondergang.



U kunt iedere dag bij ons terecht voor een drankje op het terras, een heerlijk ontbijt, lunch, borrel of diner. Van 09.00 tot 22.00 uur is onze keuken geopend.



De keuken van het Badhuys is geïnspireerd op de verschillende seizoenen maar zeker ook door de locatie op het strand. Chef Emiel en zijn team werken graag met zuivere producten met pure smaken.

Lekker eten, gezelligheid en sfeervolle ambiance zijn de ingrediënten voor een onvergetelijke beleving in het Badhuys. Laat u verrassen door bijzondere smaakcombinaties die u in het Badhuys kunt proeven en in deze menukrant staan.



Wij hopen dat u het naar uw zin zal hebben en dat het u zo goed bevalt, dat we u tijdens dit verblijf op Vlieland, of anders een volgende keer, nog eens terug zien.

Het u naar de zin maken is onze uitdaging!



Namens ons hele team,
Leon en Diede Westers

Opvallende gerechten in deze krant

- Zeewier ravioli
- Zalmtartaar bombe
- Sashimi MRIJ beef
- "Brisket" uit de smoker
- Badhuys beach burger
- Verse yellowfin tonijnsteak
- Charcuterie plank
- Op het strand en op je bord: kokkels en scheermessen



Beste Strandpaviljoen van Nederland!

't Badhuys is tijdens de jaarlijkse verkiezingen op 6 juli gekozen tot het Beste Strandpaviljoen 2017. Hier zijn we natuurlijk reuze trots op! Lees meer op bladzijde 10



Een van de voorgangers v/t Badhuys bijna 100 jaar geleden: 1923

Open & contact

't Badhuys is iedere dag geopend vanaf 09.00 uur.

Ontbijt: 09.00 - 11.30 u. Lunch: 11.30 - 16.00 u.

Diner van: 17.00 - 22.00 u.



**'t Badhuys, Badweg 6 - 8899 BV - Vlieland
tel (0562) 451992 | info@badhuys.com**

Over de nieuwbouw



Winter zandstorm om het Badhuys ▲



Meer dan 10 m. diep i/h strand ▲



Nieuwe Badhuys krijgt vorm ▼▲



Lekker warm in de winter ▼



Nieuwe kaart uitproberen ▼



Zoals u ziet, ons Badhuys is geheel vernieuwd. Volledige nieuwbouw op het strand van Vlieland terwijl het oude Badhuys er nog stond. De verplaatsing naar voren was niet om tijdens de bouw het oude Badhuys open te kunnen houden, dit was een dankbare bijkomstigheid bij het feit dat op last van Rijkswaterstaat het gebouw 10 meter verder richting zee verplaatst moest worden.

Permanente strandpaviljoens

Zestien jaar geleden, in 2001, hebben de Friese Wadengemeenten met de staatsecretaris van Verkeer en Waterstaat een intentieverklaring opgesteld over de permanente strandpaviljoens. Deze intentieverklaring regelt niet alleen het aantal permanente strandpaviljoens (1 voor Vlieland), maar ook de voorwaarden waaraan deze moeten voldoen: zoals constructie-eisen, de locatie op het strand en ligging en constructie van kabels, leidingen en riolering.

1 Kilometer

Een andere voorwaarde is dat de vloer waar u nu op zit minimaal 4 meter boven NAP moet zijn. Vandaar dat de toegang wordt gevormd door een brug vanaf de strandovergang. Het paviljoen is gebouwd op 100 palen van Ø 50 cm. met een minimum afstand van 3 meter van elkaar, die per stuk ruim 10 meter in het strand zitten, bij elkaar ruim 1 kilometer diep! Specifiek voor deze locatie heeft Rijkswaterstaat aangegeven dat het paviljoen moest worden verplaatst naar minimaal 7 meter uit de duinvoet, met als doel dat de duinvoet zich in het stormseizoen ongestoord kan ontwikkelen, en het paviljoen moest minimaal 10 meter uit de gemiddelde hoogwaterlijn staan.

Ecologisch onderzoek

't Badhuys is gebouwd op het strand waar de Ecologische hoofdstructuur van toepassing is, dit is een samenhangend netwerk van bestaande en toekomstige natuurgebieden dat wordt vormgegeven in het natuurbeleid. Uit een (verplicht) onderzoek blijkt dat met deze nieuwbouw er geen negatieve gevolgen zijn voor het gebruik van het strand rondom de locatie en mag er vanuit worden gegaan dat er geen significante gevolgen zijn voor de natuurwaarden, aldus het onderzoek.

Raadsbesluit

De gemeente Vlieland is blij met de verplaatsing en stelt in het raadsbesluit dat het verplaatsen van het strandpaviljoen en het vergroten van het oppervlak ruimtelijk geen probleem is. Het aanbod voor de toeristen wordt verbeterd. En ook vindt men het positief dat aan de westzijde van het gebouw een douche- en toiletvoorziening wordt gemaakt welke algemeen toegankelijk is.

Onder het Badhuys zijn twee containers geplaatst voor de opslag van strandstoelen en dergelijk.

Op donderdag 13 april is het nieuwe Badhuys geopend.

Voedselallergenen

Voedselallergenen kunnen aanwezig zijn in bepaalde ingrediënten.

Heeft u een allergie? Meld het ons!



▲ Kolonne bouw materiaal + kraan



▲ 100 palen in het strand



▲ 3e generatie opzichters



▲ 't "oude" Badhuys gaat gewoon door



▲ Keuken krijgt vorm / Bijna klaar ▼



Ontbijt - koffie - taart

Ontbijt

Roerei naturel Geserveerd met toast en boter	6
Roerei zalm Geserveerd met toast en boter	9
Croissant met eilander cranberry jam en boter	4
Tosti ham en/of kaas	v.a. 4
Uitsmijter naar keuze, zie blz. 5	v.a. 7
Juttersplank Wit en bruin rustiek brood, ham, kaas, eitje naar keuze, croissant, bacon, boter, jam, koffie of thee, verse jus Met een glaasje feestelijke prosecco	15 19
Granola Yoghurt met granola en Rood fruit	7,50
Verse sappen van 'Brandstof'	6
✓ Komkommer & Selderij	
✓ Wortel & Gember	

BRANDSTOF RAW & COLD - PRESSED

FUEL UP YOUR DAY!

Dagelijks persen ze bij Brandstof Organic Juices in Amsterdam rode biet, wortel, spinazie, citroen, venkel, gember, limoen, selderij, komkommer etc. tot de meest lekkere sappen.



Brandstof bestaat uit sap en niks dan sap en is tot de rand gevuld met dat wat goed voor je is. En natuurlijk koudgeperst zodat de kwaliteit gewaarborgd blijft. Bij Brandstof weten ze dat je dat proeft in elke slok.

Er worden geen conserveringsmiddelen, suiker of andere onzin toegevoegd. Ook worden de Organic Juices niet gepasteuriseerd, want dat zorgt voor verlies van kwaliteit. Wel zetten ze de verse sappen onder hoge druk zodat micro-organismen worden geïnactiveerd. Deze HPP-methode van conserveren is volstrekt natuurlijk en zorgt voor maximale voedselveiligheid met een langere houdbaarheid en behoud van smaak en voedingswaarden.

Gezonde snacks

Watermeloen met of zonder yoghurt	5,00
Verse aardbeien met of zonder yoghurt	7,50
Verse fruitsalade met of zonder yoghurt	7,50

Warme dranken

Koffie	2,75
Cappuccino	3,00
Espresso	2,75
Espresso macchiato	2,75
Dubbele espresso	4,75
Koffie verkeerd	3,25
Latte macchiato	3,50

Koffie met een scheutje; zie blz. 10

Thee diverse soorten

Thee	2,25
Muntthee	3,75
Gemberthee	3,75

Chocolade

Warme chocomel	2,75
Warme chocomel met slagroom	3,25
Warme chocomel met rum	5,50

taart



Cranberry gebak	4,00
Cheesecake	4,00
Chocoladetaart	4,75
Appeltaart	4,00
Aardbeientaart	4,75
Worteltaart	4,50

lunch - soep - salades

Lunch

Keuze uit wit of bruin brood

Serrano ham 12
Manchego kaas, vijgen compôte, artisjok, cornichon, kappertjes, honing- mosterd saus

“Brisket” uit de smoker 12
24 uur gegaarde rosbief uit de Amerikaanse smoker met appel-bbq saus

Verse buffelmozzarella ✓ 14
Coeur de boeuff tomaat, pesto, rucola, krokante basilicum

Bio tonijnsalade 9
Verse tonijnsalade, augurk, kappertjes, appel, sjalot, kruidenmayonaise

Edammer kaas 8
Coeur de boeuff tomaat, cornichon, mosterdsaus

Pulled chicken 9
Memphis-red barbecuesaus, krokante ui

Tosti

Gemaakt van vers brood van bakkerij Westers op Vlieland

Jong belegen kaas ✓ 4

Beenham en jong belegen kaas 5

Salades

Caesar
Klassieke Caesar salade met ei, crouton, parmezaan, ansjovis
- met gegrilde kip 16
- met verse tonijn 19

Mozzarella ✓ 17
Watermeloen, noten, gemixte sla, verse buffelmozzarella

Tonijn 19
Gegrilde tonijn, gekookte kriel, haricots verts, tomaat, crouton, olijf, kappertjes en ansjovis

Soep

Soepen met brood geserveerd

Noordzee krab 8
Gebonden soep van Noordzee krab, cognac, lente-ui

Pommodori ✓ 7
Geroosterde tomatensoep met basilicum olie



Het Vegetarisch Keurmerk (V-Keurmerk) garandeert dat in een product geen ingrediënten of hulpstoffen afkomstig van (gedode) dieren bevat. Het is bij producten met het V-keurmerk niet meer nodig om ingrediëntendeclaraties te lezen: het product is dan gegarandeerd vegetarisch. Bron: Vegetariërsbond



Wat zijn kokkels?

De schelp is dikschalig en meestal iets langer dan hoog.

De schelp heeft een heterodont slot met stevige geprononceerde cardinale tanden en laterale tanden. De umbo (top) ligt ongeveer in het midden. Vanuit de umbo lopen 18-32, echter meestal 22-28 platte ribben waarop smalle schubjes staan.....

Dit is een deel van de wetenschappelijke omschrijving van kokkels. Kokkels zijn een serieus alternatief voor de doorgaans prijzige vongole uit Italië. Vraag een kind een schelp te tekenen, en ze tekenen een kokkel, de meest ordinare schelp op het strand, maar een delicatessen op je bord.

Rondom Vlieland worden veel kokkels “gevangen”, wat natuurlijk onzin is want ze lopen of zwemmen niet weg. Kokkels worden geraapt, opgeschept. Vroeger met machines, tegenwoordig voor het welzijn van de waddenzeebodem, met de hand.

“Spaanse Kokkels”

Iedere dag wordt een vrachtwagen volgeladen met kokkels van het Wad die richting Spanje gaat, want de Spanjaarden zijn helemaal lyrisch over 'onze' schelpdieren.



Ze worden daar ingeblikt als Spaanse kokkels, waar de ‘Ollandse’ ze eten en eenmaal terug in Nederland, niet over die lokale delicatessen uitgesproken raken, terwijl het meestal toch echt Hollandse kokkels zijn op het wad geraapt en waar van de schelpen tientallen kilometers fietspad wordt aangelegd. Wie ze eerder heeft gegeten zegt dat ze iets van mosselen hebben, maar dan véél lekkerder.

Nooit eerder gegeten? Ze staan op de kaart!

Lunch - Schaal & schelp

Hot dogs & Clubs

Hot dogs	
Spicy	9
Jalapeño peper, tortilla chips, cheddar, tomatensalsa, guacamole	
Classic	8
Zuurkool, cheddar kaas, krokante ui, ketchup, mosterd	
Clubsandwiches	
Kip	12
Gerookte kip, ei, tomaat, komkommer, bacon, sla, mayonaise	
Forel & garnalen	14
Gerookte forel, Noorse garnalensalade, ei, tomaat, komkommer, roomkaas, sla	

Kroketten

Geserveerd met dagvers brood van bakkerij Westers op Vlieland

Rundvlees	9
Twee rundvleeskroketten met brood en mosterd	
Garnalen	12
Twee garnalenkroketten met brood en mosterd	
Groenten ✓	9
Twee groentekroketten met brood en mosterd	

Pasta

Pasta vongole	19
Verse vongole schelpen, rode chilipeper, tomaat, zeekraal, lente-ui en Parmezaanse kaas	
Zeewier ravioli ✓	18
Verse geitenkaas-zeewier pasta, eilander honing, walnoten, bleu de Wolvega en rucola	
Spaghetti Bolognese	16
Tomatensaus, gehakt, Parmezaanse kaas	

Uitsmijters

Kaas ✓	7
Ham, kaas	9
Ham, kaas, spek	10

Schaal & schelp

Fruits de mer	24
Bordje schaal- en schelpdieren, oester, pelgarnalen, vongole, kokkels, gamba en scheermes	
Oesters	22
6 Stuks, Franse Fines de Claire oesters op crushed ice met rode wijn-sjalot dressing	
Brood	6
Oven vers brood met boter en zeezout	

Burgers

Dutch weed burger, 100% plantaardig ✓	17
Volledige omschrijving op blz. 8	
Badhuys Beach Burger	17
MRIJ rundvlees, pulled pork, augurk, tomaat, gesmoorde ui, tomatenrelish, friet	
Tonijnburger	19
Wakame, zoet zure groenten, furikake kruiden, Japanse kruidenmayonaise, friet	

Klassiekers

Klassiekers	18
Geserveerd met friet en salade, keuze uit:	
- Soja saté, atjar, krokante ui, friet, pittige satésaus ✓	
- Varkenshaas saté, atjar, krokante ui, friet, pittige satésaus	
- Rode poon, ravigottesaus, friet en salade	

Dinerkaart I

Voorgerechten

Verse buffelmozzarella ✓	14
Coeur de boeuff tomaat, pesto, krokante basilicum, olijfolie, pijnboompitten	
Zalm tartaar bombe	13
Aardappelsalade, gerookte zalm, krokant van foccaciabrood, ingelegde groenten	
Gamba tempura	13
Krokante gamba , ponzusaus, wakame, furikake kruiden	
Serranoham	13
Manchego kaas, artisjok, olijf, cornichon, little gem, gefrituurde kappertjes	
Carpaccio	12
Rundvlees, pesto, Parmezaanse kaas, rucola, pijnboompitten	
MSC Albacore tonijn	14
Avocadocrème, haringkaviaar, zeegroenten van het Wad	
Brood	6
Ovenvers brood met boter en zeezout	

Schelp en schaal

Fruits de mer	24
Bordje schaal- en schelpdieren, oester, pelgarnalen, vongole, kokkels, gamba, scheermes zie toelichting blz. 13	
Oesters	22
6 Stuks Franse Fines de Claire oesters op crushed ice met rode wijnsjalotdressing	

Rauw en vers

Sashimi tonijn	15
Wakame, nori koekjes	
Sashimi MRIJ beef	15
Wakame, nori koekjes	

Salades

Caesar	
Klassieke Caesar salade met ei, crouton, parmezaan, ansjovis	
- met gegrilde kip	16
- met verse tonijn	19
Tonijn	19
Gegrilde tonijn, gekookte kriel, haricots verts, tomaat, crouton, olijf, kappertjes en ansjovis	
Mozzarella ✓	17
Watermeloen, noten, gemixte sla, verse buffelmozzarella	

Klassiekers

Klassiekers	18
geserveerd met friet en salade, keuze uit:	
- Soja saté, atjar, krokante ui, friet, pittige satésaus ✓	
- Varkenshaas saté, atjar, krokante ui, friet, pittige satésaus	
- Rode poon, ravigottesaus, friet en salade	

Pasta

Pasta vongole	19
Verse vongole schelpen, rode chilipeper, tomaat, zeekraal, lente ui en Parmezaanse kaas	
Zeewier ravioli	18
Verse geitenk ✓-zeewier pasta, eilander honing, walnoten, bleu de Wolvega en rucola	
Spaghetti Bolognese	16
Tomatensaus, gehakt, Parmezaanse kaas	

KINDERKAART

Voor onze kleine gasten hebben we een aparte kinderkaart:
"Kids & Teens menu", die tevens kleurplaat v/h strand is.

Uiteraard krijgen ze daar kleurpotloden bij,
dus vermaken zij zich wel.

Dinerkaart II

Vis

Diklipharderfilet	22
Doperwtenpurée, saffraan- botersaus	
Hele zalmforel	
Gegrilde hele zalmforel, saus van zeekraal, schelp- en schaaldieren en zeegroenten	22
Kabeljauw	23
Peulgroenten, asperge, beurre Blanc met Friesche mosterd	
Yellowfin tonijnsteak	28
Anti-boise van tomaat, knoflook en kappertjes	

Visgerechten worden geserveerd met salade en friet.

Zomeragenda:

't Badhuys is, zoals u ziet, overdag een gezellige strandtent waar je 's avond heerlijk kunt dineren tot 22.00 uur. Maar tegen de tijd dat de keuken dicht gaat, is het niet afgelopen: Op verscheidene avonden deze zomer verandert 't Badhuys, zo rond 21.30 uur, regelmatig in een ware feestburcht waar je heerlijk kan feesten tot in de kleine uurtjes. Onderstaand het programma van deze zomer, maar let op de posters, er kan zomaar een gezellige happening bijkomen:

Juli

Zaterdag 8: Full moon party, Dj Cor

Zaterdag 22: Lighthouse, Vlielandse overband

Zaterdag 29:..X On the Beach, Dj Timothy

Augustus

Vrijdag 4: Alleen de avond:

KAAP WEST STRANDFEEST

Zaterdag 5: Heel de dag:

Zondag 6: Piano & Co

Woensdag 9: Horizontoer

Donderdag 10: Horizontoer

Zaterdag 12: Soul, funk & disco

Zondag 13: Piano & Co

Zaterdag 19: Ibiza Grooves, Dj Fabergé & Mr. Conga

Zondag 20: Piano & Co

Zaterdag 26: ..X On the Beach, Dj Timothy

Zondag 27: Piano & Co

September

Zaterdag 2: End of the Summer, Dj Cor

Vlees

Berkshire varken

Het is een van de oudste varkensrassen in Engeland en komt oorspronkelijk uit het graafschap Berkshire en werd reeds in de 18de eeuw geroemd om zijn kwaliteit, smaak en malsheid.

De Berkshire is eenvoudig te herkennen. Het varken is zwart en heeft witte poten en een witte vlek op de neus. Het ras verdween, onder invloed van de consument, die nette en magere stukjes vlees eiste, echter uit de belangstelling. En zodoende trad er bij varkensvlees de laatste jaren een smaakvervlakking op.

Het vlees van het Berkshire varken valt op door de sappigheid en de malsheid van het vlees. In vergelijking met gangbaar varkensvlees is het donkere vlees van een Berkshire varken veel zoeter van smaak en ouderwets gemarmerd. Daarnaast is het vlees heel erg mals doordat de spiervezels smaller en fijner zijn. Het vlees is erg sappig en smaakvol. Momenteel is Berkshire nog weinig ingeburgerd bij de slager, maar door de grote belangstelling komt daar ongetwijfeld snel verandering in.

* Berkshire varkensprocureur 21
Zoetzuur, krokante ui, bosui, seizoensgroenten

Eendenborstfilet 22
Gelakt met sinaasappel, verse vijgen, gevogelte jus

Schotse kogelbiefstuk 22
Sjalot - rodewijn jus, runder rookvlees, groentenchips

Vleesgerechten worden geserveerd met salade en friet.

KAAP WEST

Na het stoppen van Vlieland Groet leefde toch het idee dat Vlieland een goede dansavond op het strand mist. Na een eerste try-out vorig jaar gaan we deze zomer in het weekend van 4-5 augustus echt knallen. De zomer op Vlieland mag natuurlijk niet voorbij gaan zonder feest op het strand. Daarom organiseren we dit jaar weer Kaap West! Kijk op www.badhuys.com voor het programma.

SUP- & KANOTOCHTEN OP ZEE



Suppen staat ook wel bekend als Stand Up Peddelling. Je staat hierbij op een board van ongeveer 3,5 meter lang. Met behulp van één peddel vaar je over de Waddenzee. Reserveren onder het Badhuys bij de ligbeddenverhuur.

Kite & Kite & Sup Safari beschikt over: éénpersoons, L en XL SUPS!

Het is leuk, wat anders en iedereen kan het!!

info: kite-sup-safari.nl
of bel: 06 27 066 407



Grill gerechten

Grill gerechten

* New York Strip steak

De New York Strip steak is een steak van de dunne lende. Het lendedeel naast de ossenhaas. Het deel van de lende heet de striploin, vandaar New York Strip. De Amerikanen kennen ook de sirloin. Het verschil is dat de striploin het deel van de lende is tegen de rib aan, ook wel short sloin. Het deel dat tegen de bil zit heet sirloin. De New York Strip Steak heet ook wel Club Steak, Kansas City Strip of Strip Loin.

The Striphouse is een beroemd restaurant in New York. En daar wordt niet gestript. The Striphouse serveert Strip Loin steaks. Het is een chique etablissement met foto's aan de wand in Burlesque stijl. Want in New York is een goed steakrestaurant een respectabele uitspanning.

Mixed grill 24

Buikspek van de smoker, zijlende biefstuk, piepkuiken

* New York strip steak 25

Café de paris boter, 250 gram

Lady steak (180 gram) 22

Zijlende biefstuk van Zuid Amerikaans rund,

T-bone steak (400 gram) 32

Zuid Amerikaans Hilton rund

Grillgerechten worden geserveerd met koolsla, verse friet en koude sauzen



*MRIJ:

Maas-Rijn-IJssel is de benaming van een rundveeras in het gebied tussen de Maas, Rijn en IJssel. MRIJ rundvlees prijkt trots op de menukaart van menig toprestaurant. MRIJ is synoniem voor gegarandeerd gezond vlees. Een topproduct voor de echte vleesliefhebber.

Windscherm en strandbedjesverhuur



Te huur op het strand

€ 6,- per item



Burgers

Badhuys Beach Burger 17

MRIJ* rundvlees, pulled pork, augurk, tomaat, gesmoorde ui, tomaten relish, friet

Tonijnburger 19

Wakame, zoetzure groenten, furikake kruiden, Japanse kruidenmayonaise, friet



“Dutch weed burger”

Gezonde 100% plantaardige vegetarische burger met Kombu Royal (zeewier) en gemaakt van geroosterd sojavlees.

De burger wordt geserveerd op een knapperig algenbroodje met pittige, romige ‘Weed’ saus, verse sla, augurk, gebakken uienringen en friet.

€ 17,-

Robata houtskoolgrill

In ‘t Badhuys grillen we op de traditionele manier. Niet op een gasbrander, maar op een professionele open houtskoolgrill.

Op gas is natuurlijk veel gemakkelijker maar dan mis je de trage garing en de specifieke rooksmaak, daar zijn natuurlijk allerlei trucjes op gevonden zoals een gasgrill waarbij hout verbrand wordt voor de rooksmaak of door speciale “houtskoolkruiden” op het vlees te strooien. Allemaal methodes die niet te evenaren zijn met een echte houtskoolgrill.

Nu staat onze chef Emiel niet met een barbecue achter ‘t Badhuys uw gerecht of burger te grillen, maar de keuken beschikt over een professionele Robata houtskoolgrill

Een grill die geïnspireerd is op de eeuwenoude Japanse stijl van het Robatayaki koken, ook wel bekend als Robata. Het is een open houtskoolgrill met meerdere lagen en verstelbare hoogtes, met diverse accessoires om een scala van kooktechnieken toe te passen. Zo kan er gebruik gemaakt worden van de grill, van Teppanyaki kookplaten of spiesen. Robata grillen leent zich voor een reeks van voedingsmiddelen als vlees, vis, zeevruchten en groenten. Er worden licht rokerige aroma's en smaken meegegeven aan het product.

Colofon:

Uitgave van: Strandpaviljoen ‘t Badhuys © XVII/II

Lay-out en teksten: Uitgeverij Het Wad / BJH, Vlieland

Foto's: ‘t Badhuys, tenzij anders vermeld

Druk: Flevodruk Harlingen (10.000 expl.)

nagerechten

Desserts

Chocolate@the Beach	10
Dessert met diverse bereidingen van chocolade	
Dame blanche	7
Vanille-ijs, chocoladesaus, slagroom	
Rood fruit	7
Soepje van aardbeien, room, citroensorbetijs	
Creme brulée	7
Kardemom, citroensorbet, cranberry, kletskop	
Monte Scroppino	7
Per glas	19
0,5 Karaf	
Diverse taarten uit onze vitrine	
Kaasplank	14
Selectie van nationale, lokale en internationale kazen, vijgencompote, kletzenbrood	

Dessertwijn

Rietvallei Rooi Muscadet, per glas	5
Rietvallei Red Muscadet van Rietvallei Estate uit het Zuid-Afrikaanse wijngedebreedte River. De wijn is gemaakt van Muscat de Frontignan en in in geur en smaak intens met de zoetheid van rozijnen, rijp rood fruit, verse zoete aardbeien en een zweem van bloemen. Goede begeleider van edele kazen en vrijwel elk dessert. Ook heerlijk bij chocolade gecombineerd met fruit.	
Muscat de Rivesaltes, per glas	6
Muscat de Rivesaltes Blanc van Domaine Cazes is een frisse en zoete via Bio Dynamie verbouwde Vin Doux Naturel. De strogele dessertwijn heeft expressieve, verfijnd rijpe geuren met heerlijke aroma's van citrusvruchten, perzik en abrikoos. De smaak heeft exotisch fruit en een lichte mineraliteit met een zoete aanzet en voldoende sappigheid met hoog smaakgehalte. Cazes Muscat de Rivesaltes Blanc smaakt fantastisch bij desserts met wit fruit en vanille en bij blauwschimmelkazen zoals bleu de Wollega.	
Banyuls 5 jaar oud, per glas	9
Banyuls is een klein wijngedebreedte in Frankrijk in de buurt van het plaatsje Banyuls, vlakbij de Spaanse grens. Er wordt een zoete, met alcohol versterkte wijn geproduceerd, die veel weg heeft van Port en in Frankrijk vin de liqueur wordt genoemd. De Banyuls is een van nature zoete wijn, die men gewoonlijk aperitief of als dessertwijn kan drinken.	

IJSCOUPES

de hele dag verkrijgbaar!

- ✓ Candy
Smurf-, framboos- en witte chocolade-ijs
- ✓ Cookie
Oreo- en bastognekoekijs
- ✓ Rood fruit
Framboos- en aardbeienijs

TIP

€ acht,-



MONTE SCROPPINO
Originale®

Monte Scroppino is gebaseerd op een oud Venetiaans recept met wodka, prosecco en een speciaal soort limoenijs. Ontwikkeld volgens de beste Italiaanse tradities en bevat alleen de lekkerste natuurlijke ingrediënten. Monte Scroppino bevat 12% alcohol en past perfect als aperitief bij een stijlvol diner, dessert of op het terras als verfrissende spoom.

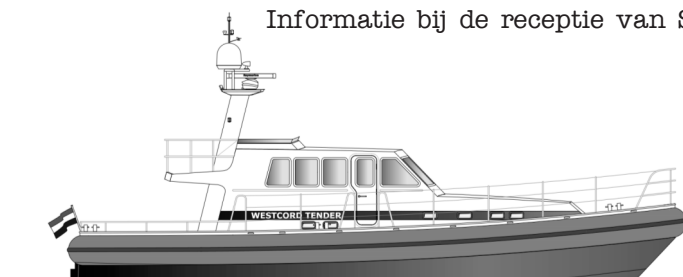
WATERTAXI EN ZEEHONDENTOCHTEN

Bepaal zelf wanneer en hoe laat je wilt vertrekken vanuit Harlingen naar Vlieland v.v. Of een uitstapje naar Terschelling. Hiervoor staat de WestCord Seatender tot je beschikking!

Laat je exclusief vervoeren met maximaal 12 personen. De Seatender is gebouwd voor avontuur! Dit in Nederland gebouwde schip is een No Limit; een alleszeggende merknaam. Door toepassing van de meest recente ontwikkelingen is de No Limit superieur in prestatie, perfectie en luxe. Dit stoere en robuuste schip, gebouwd met veiligheid en zeewaardigheid als uitgangspunten, heeft het uiterlijk van een reddingsboot en is net zo betrouwbaar.

Meer geschikt voor een zeehondentocht is onze stoere RIB, maar ook hiermee kan je goed de oversteek maken tussen Vlieland en Harlingen. De zeehondentocht is een waar spektakel voor jong en oud. De schipper van de boot zal proberen zo dicht mogelijk bij de robben te komen. Dit uitje is voor alle leeftijden.

Informatie bij de receptie van Strandhotel Seeduyn.



Wil je wat drinken?

Frisdranken

Klassiekers

Cola	2,50
Sisi	2,50
7-up	2,50
Ice tea	2,75
Ice tea green	2,75
Red bull	3,50
Fristi	3,00
Chocomel	3,00
Ranja	1,75
Dubbel Friss	2,75

Gezondere keuzes

Earth water bruisend	3,00 (33cl)
Earth water plat	3,00 (33cl)
Pepsi Max	2,50
Rivella	2,75
Rivella Cranberry	2,75
Melk	2,00
Karnemelk	2,00

Speciaal fris

Russell & Co. Sicilian Lemon Bitter	3,00
Russell & Co. Botanical Tonic	3,00
Russell & Co. Golden Ginger Ale	3,00

Sappen

Appelsap	2,75
Verse jus 'd orange	3,50
Tomatensap	3,00
Druivensap	3,00

Verse sappen, Brandstof (zie blz. 3)

Wortel & gember	6,00
Komkommer & selderij	6,00

Koffie & thee, zie blz. 3

Wij schenken Piazza D'Oro koffie van Douwe Egberts.

Piazza D'Oro maakt verfijnde smaken die ze zo combineren dat iedere kop Piazza D'Oro een onvergetelijke ervaring zal zijn.



Ice cappuccino € 3,75

Douwe Egberts Ice Cappuccino is een heerlijke ijskoffie met melk en een volle koffiesmaak. Een verfrissende verwenning van een unieke blend van 100% kwalitatieve Arabica koffie.

Vriendelijk verzoek



Om overlast van meeuwen en ongedierte te voorkomen, geen eten mee te nemen naar het strand.



Om bij mooi weer, dus meestal als het druk is, uw "buitendrankjes" te bestellen aan de buitenbar.



Om uw medewerking, om met elkaar het strand van Vlieland schoon te houden, dus graag uw afval in de daarvoor bestemde bakken. Bedankt!

Beste Strandpaviljoen van Nederland!

Bij de jaarlijkse verkiezing van het beste strandpaviljoen van Nederland (dit jaar streden 322 paviljoens om de eer), konden zowel het publiek als de vakjury niet om 't Badhuys heen, aldus het juryrapport: "Het publiek en vakjury prezen het moderne interieur met industriële elementen, duurzame karakter, schone uitstraling en de goede service. Het ervaren ondernemersechtpaar Westers scoort met het nieuwe paviljoen op alle punten het hoogste. Het nieuwe Badhuys is niet alleen een prachtige locatie, maar ook een hele fijne plek om even uit te rusten van een strandwandeling, met enthousiaste medewerkers in de bediening en voelbare gastvrijheid."

Plastic glazen.....?

Op het strand, dus ook in 't Badhuys en op het terras, lopen veel mensen op blote voeten. Voor hun veiligheid én die van kinderen gebruiken we in 't Badhuys "glaswerk" van polycarbonaat. Dit materiaal is 250 keer sterker dan glas, vrijwel onbreekbaar, geen scherven of splinters!

Geschikt voor hergebruik, lange levensduur en volledig recyclebaar en milieuvriendelijk. Daarom dus!

Maar ook: het tast de smaak niet aan en als bijkomend voordeel; de inhoud blijft langer koud.



....met alcohol?

Speciale koffie met een scheutje

Irish coffee	7,50
Italian coffee	7,50
Spanish coffee	7,50
French coffee	7,50
Dokkumer coffee	6,50
Vlieland coffee	6,50

Biertje?



Small	2,75
Medium	3,75
Large	5,00
Fluitje	2,50
Sneeuw witje	2,75
Heineken club bottle	4,00
Bier van de maand en speciaal bieren*	v.a. 4,00

*) zie de bierkaart op tafel voor ons uitgebreide assortiment



Wijnen per glas,
Wit, mousserend, zoet, rood en rosé

zie blz. 14

Aperitief

Pernod	4,25
Ricard	4,25
Sherry dry	4,00
Sherry medium dry	4,00
Martini Bianco	4,00
Martini Rosso	4,00

Port

Port ruby	4,00
Kopke Colheita 2000	8,00
1996	9,50
1989	12,50



SPAANSE SANGRIA

20 cl. € 6,50 / 75 cl. € 24,50

Forma parte de la historia y el turismo español sobre todo en el verano, porque es un trago refrescante sinónimo de playa, sol y chiringuito.

Sangria Lolea No1 van LOLEA

De LOLEA Sangria Lolea, een regelrechte hit uit Spanje. De heerlijke rode LOLEA Sangria heeft een lichte bubbel. De polkadotfles heeft zijn eigen speciale persoonlijkheid. Niet alleen een lust voor het oog, maar ook om "cool" te drinken.

De LOLEA Sangria Lolea, ook bekend onder "No1", is gemaakt van de Cabernet Sauvignon, Merlot en Tempranillo druiven. In het glas is de LOLEA Sangria Lolea licht kersen rood, schoon en licht met aantrekkelijke fijne en gestage bubbels. In de neus ruikt deze Sangria naar een frisse jonge wijn, kers, aardbei en oranje schil met kaneel. Vol en voldoende in de mond, breed scala van rijpe rode bessen en blauwe bloemen. De Lolea Sangria heeft een zijdeachtige en licht bittere afdronk waar je heerlijk van zal genieten.

Gin

Damrak	5,00
Tanqueray gin	5,50
Bombay gin	6,00
Hendricks gin	7,00
Hermit gin	7,50

Gin geserveerd met Russell & Co.

Onze Gin kan je puur drinken maar natuurlijk ook met tonic. Bij al onze Gins serveren wij Russell & Co. premium tonic, welke ook los als frisdrank is te bestellen. De oorsprong van deze excellente tonic komt voort uit het negentiende-eeuws Britse frisdrankenbedrijf, Josiah Russell & Co. (Londen). De frisdranken van dit bedrijf werden, voor zover bekend, al vanaf 1881 in Nederland geïmporteerd. In 1887 opende het bedrijf in Hillegersberg, onder de rook van Rotterdam, een Nederlandse productievestiging.

Gin mare	8,00
----------	------

Rum

Bacardi Superior	4,25
Bacardi black	4,75
Bacardi 8	6,00
Captain Morgan	4,00
Brugal	5,00
Havana 3	5,00

Vervolg op de volgende blz. Whisky's, Vodka en Cocktails.

.....en cocktails!

Vodka, wiskey en likeur

Havana 7	6,00
Vodka	
Smirnoff vodka	4,25
Ursus roter	4,25
Absolut	4,50
Ketel 1	5,50
Grey Goose	7,00
Whisky / Whiskey	
Jameson	4,75
Famous grouse	4,75
Johnnie walker red	4,75
Jack Daniels	7,00
Johnnie walker black	8,50
Cragganmore 12 jaar	8,50
Talisker 10 jaar	8,50
Glenkinchie 12 jaar	8,50
Dalwhinnie 15 jaar	9,00
Oban 14 jaar	11,50
Lagavulin 16 jaar	12,50
Likeuren	
Licor 43	4,50
Tia Maria	4,50
Baileys	4,50
Kahlua	4,50
Amaretto	4,50
Cointreau	5,25
Grand Marnier	5,25
Drambuie	5,25
Frangelico	5,25

Fiorito Limoncello is een echte premium limoncello, een Italiaanse alcoholische drank, met een alcoholpercentage van tussen de 25 en 32 procent. De drank wordt handgemaakt van biologische citroenen en heeft hierdoor een milde zachte smaak. De Limoncello word nog steeds gemaakt volgens het authentieke familie recept. Fiorito voldoet aan de hoogste kwaliteitseisen en is echt een ‘superiore Limoncello’. Limoncello wordt meestal zeer koud (4-5 C) als digestief gedronken, maar is ook een heerlijk fris stranddrankje en niet alleen bij ondergaande zon!

Digestief

Limoncello	5,25
Digestief	
Fernet branca	4,25
Grappa Invecchiata	4,75
Martell VS	6,50
Remy martin VSOP	8,50
Courvoisier VSOP	8,50
Courvoisier VS	6,50
Armagnac	8,50

Cocktails

TIP VAN DE BARTENDER	Dutch mule	8,00
	Ketel 1 vodka, gingerbeer, limoen	
	<i>De Moscow Mule is niet bepaald een Russische uitvinding. De verwijzing naar Rusland komt alleen maar door de wodka. Dus wat als je Hollandse wodka gebruikt? Dan krijg je de Dutch Mule. De cocktail werd in de jaren '50 voor het eerst geschonken in een bar op Manhattan, dat ooit natuurlijk New Amsterdam was. Maar goed, genoeg geschiedenis voor nu: Eerst maar eens proeven!</i>	
	Caipirinha	8,00
	Cachaca, limoen, suikerwater	
Cuba libre	7,50	
<i>Havana rum, Pepsi, limoen</i> <i>Een populaire drank die ter ere van de bevrijding van Cuba door de Amerikanen op de Spaanse overheersing werd geschonken. Voor een echte Cuba Libre moest dan ook Amerikaanse cola met Cubaanse rum worden gemengd.</i>		
Bloody Mary	7,50	
<i>Vodka, tomatensap, worchestersaus, citroensap</i>		
Pina Colada	8,00	
<i>Rum, cocosmelk, ananassap</i>		
Fiorito frizzo	8,50	
<i>Fiorito Frizzo is een zomermix van Limoncello di Fiorito en prosecco. Verfrissend tijdens een broeierige zomerdag op het strand.</i>		
Aperol	6,00	
<i>Een ontzettend verfrissend drankje, om te vieren dat het voorjaar is. Cocktail met limoen en frambozen, dorstlessend en super lekker.</i>		
Hugo	6,00	
<i>Vlierbloesemsiroop, Prosecco, spa rood, verse munt</i>		

Beach bites / Borreelplanken

Beach bites

Nacho's ✓	9
Cheddar, tomatensalsa, jalapeño, quacamole	
Bitterballen	8
8 Stuks, geserveerd met mosterd	
Vegetarische bitterballen ✓	10
Van de vegetarische slager, 8 stuks, geserveerd met mosterd	
Gemengd bittergarnituur	9
16 Stuks gemengd bittergarnituur	
Calamaris	9
Geserveerd met aioli	
Miniloempia's	9
6 Stuks geserveerd met chilisaus	
Vlammetjes	9
8 Stuks, geserveerd met pittige saus	
Vegetarische kaasloempia's ✓	9
8 Stuks, geserveerd met pittige saus	
Kibbeling	10
Verse kibbeling met huisgemaakte tartaarsaus	

Brood

Ovenvers brood	6
met boter en zeezout	

Borreelplanken

Charcuterie	14
Selectie van Italiaanse hammen en worsten, piccalilly en ingelegde groenten	
Kaas ✓	14
Selectie van nationale, lokale en internationale kazen, vijgencompote, kletzenbrood	
Groenten ✓	12
Crudités, ingelegde groenten, gegrilde groenten, tzatziki	

Rauw en vers

Sashimi tonijn	15
Wakame, nori koekjes	
Sashimi beef	15
MRIJ beef, wakame, nori koekjes	

Schelp en schaal

Oesters	22
6 Stuks Franse Fines de Claire oesters op crushed ice met rode wijn- sjalotddressing	
Fruits de mer,	24
Bordje schaal en schelp dieren, oester, pelgarnalen, vongole, kokkels, gamba, scheermes	

Schelpen op strand, schelpen op je bord



Assiette fruits de mer, wat zoveel betekent als een bordje met zeevruchten. De zeevruchten van dit gerecht in 't Badhuys van schaal en schelpdieren zijn: naast de gamba's en vongole, die rond de Middellandse zee worden gevangen, allemaal rond Vlieland te plukken of te vangen: oesters, kokkels, scheermes en garnalen. Met andere woorden: Schelpen op strand, schelpen op je bord!

Vroeger werden deze schelp- en schaaldieren voornamelijk bereid in tamelijk luxueuze gerechten of in Spanje in de paella. In 't Badhuys kunt u ze krijgen als lunch- en als voorgerecht of als "Beachbite"

Je hoeft voor het mediterrane gevoel dus niet verder dan 't Badhuys op Vlieland!

Huiswijnen

Huiswijnen:	Glas	Fles	Magnum	Over druiven
Wit				De Sauvignon blanc is een witte druif met een groenige schil, gebruikt voor de bereiding van witte wijn. Deze druif wordt in veel wijnlanden aangeplant. De oorsprong ligt in zuidwest Frankrijk. Het is de voornaamste druif in Sauternes en Barsac. Maar zeker ook in de Loirevallei. In meer streken maakt men van deze druif succesvolle wijnen. Zowel zoet als droog. De Chardonnay is een druif die over de hele wereld voorkomt. De druif heeft een opmerkelijk aanpassingsvermogen wat klimaat en bodem betreft en wordt veel voor de vinificatie van witte wijn gebruikt. Het is een vroegrijpe druif die resistent is tegen kou en tegen warmte kan. Naast stille wijn wordt ze ook veel gebruikt voor mousserende wijn. Chardonnay is verwant aan de Bourgogne- en Champagnedruif Pinot Blanc, maar heeft een heel andere smaak. Chardonnay zal een lange afdronk hebben. Vanwege het herkenbare karakter die deze wijn toont wordt zij geduid als "vettig" en vooral bij zalmgerechten aanbevolen. Prosecco Wijnbouw in de heuvels van Conegliano-Valdobbiadene (de klemtoon ligt in beide namen op de A) stamt uit oude tijden. De proseccowijnstok werd tweehonderd jaar geleden al gekweekt op deze heuvels. Sinds
Sauvignon Blanc Round House (Zuid-Afrika)	4,75	22,00		
Chardonnay Les Gres (Frankrijk)	5,00	25,00		
Pinot Grigio Gregoris (Italië)	5,50	26,00		
Picpoul de Pinet (Frankrijk)	6,00	27,50		
Apostelhoeve muller Thurgau (Nederland)	6,50	29,50		
Wairau River Sauvignon blanc (Nieuw Zeeland)	7,50	32,50		
Zoet				
Niersteiner (Duitsland)	4,50	22,00		
Rosé				
Domaine Le Pive rose (Frankrijk)	5,50	26,00	47,00	
* Côtes de Provence, Paquette (Frankrijk)	6,50	33,00		
Rood				
Navarra basiano tinta (Spanje)	4,75	22,00		
Cabernet-Merlot Las Brisas (Chili)	5,00	25,00		
Milton Park Shiraz (Australie)	5,50	27,50		
Leyda Carmenere classic (Chili)	6,00	28,50		
Spatburgunder trocken (Duitsland)	6,50	29,50		

* Chateau Paquette rosé

Is een rose met de classificatie: A.C. Côtes de Provence uit Frankrijk. Gemaakt van de druivenrassen: cinsault, grenache, tibouren en mourvèdre. De rosé heeft een zacht karakter met fijne fruit en frisheid in geur en smaak.

Wijnbereiding: De druiven worden handmatig geplukt. Een deel ondergaat een korte inweking op de schil (macération pelliculaire), de rest wordt direct geperst. Rijping op de lie gedurende 3 maanden. »»

Het Domaine de Curebéasse omvat in totaal 60 hectare waarvan ongeveer 17 hectare zijn beplant met wijngaarden. Het domein is gelegen op 5 km van de Middellandse Zee, tussen Nice en St. Tropez.

Het gebied Côtes de Provence kreeg in 1977 de officiële Appellation Contrôlée-status. De beste wijnen komen van de terrasvormig aangelegde wijngaarden,.

Serveren bij: Gevogelte, kalfsvlees, voorgerechten, salades, de exotische keuken. Tevens een prima dorstleser voor tussendoor. Een echte lunchwijn. Serveertemperatuur: 9 à 11°C.

wit - rood - Mousserend



ZeeVaert Bar Rotisserie

Graag maken we even van de gelegenheid gebruik om u te attenderen op de nieuwe ZeeVaert, tegenwoordig "ZeeVaert Bar & Rotisserie".

Wellicht kent u als trouwe eilandbezoeker het cafe nog als hét feestcafé van Vlieland, waar tot in de kleine uurtjes volop gezelligheid was. Maar tijden veranderen en mensen veranderen en dat is maar goed ook anders zaten we nu nog in een oude voorkamer van particuliere huizen een biertje te drinken zoals dat vroeger ging, toen nagevoel iedereen mocht tappen, totdat in 1881 de "Wet tot regulering van de handel in sterke drank en van de beteugeling van openbare dronkenschap" een tamelijk dure vergoeding verplicht stelde.

Een biertje kan je nog steeds drinken in het oudste cafe van Vlieland en gezellig is het nog steeds, maar tegenwoordig is er meer te krijgen dan een (sigaretten)gerookte worst.



Je kunt er nu terecht voor onder andere de lekkerste kip en hamburgers (Weiderund en Wagyu beef) van de grill.

Maar ook voor de borrel ben je in de Dorpsstraat van Vlieland bij Zeevaert Bar & Rotisserie nog steeds aan het juiste adres, uiteraard gecombineerd met heerlijke bites.

Dus als je in het dorp bent en even gezellig wil zitten, kom dan naar de Zeevaert. Nog steeds de moeite waard!

DORPSSTRAAT 61
t. 0562 - 452 626

e: dewadden@westcordhotels.nl

Witte Wijn

	Glas	Fles	Magnum
Rueda Verdejo Oro de Castilla (Spanje)		27,50	
Sancerre (Frankrijk)		38,00	
Saint-Veran Corsin (Frankrijk)		39,00	75,00
Pouilly-Fume (Frankrijk)		45,00	
Pouilly-Fuisse (Frankrijk)		55,00	
Gruner Veltliner Steinsetz (Oostenrijk)		39,50	
Saintsbury Chardonnay (Verenigde Staten)		55,00	

Rode wijn

Barbera del Monferrato Montej (Italië)		27,50	
Bardolino Classico Vigne Alte (Italië)		29,50	
Fleurie La Madonne (Frankrijk)		34,00	
Chateauneuf-du-Pape (Frankrijk)		55,00	
Zweigelt Classic (Oostenrijk)		33,00	
Wairau River Pinot Noir (Nieuw Zeeland)		36,00	
Rioja Muga Reserva7 (Spanje)		45,00	85,00
Seghesio Zinfandel (Verenigde Staten)		55,00	

Mousserende wijn

Prosecco di Valdobbiadene (Italië)	7,00	32,00	58,00
Champagne Delot Brut (Frankrijk)		55,00	
Champagne Delot Brut Rose (Frankrijk)		55,00	
Veuve Clicquot (Frankrijk)	12,50	95,00	180,00

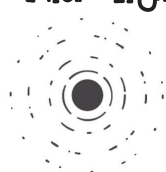
Kas di Ala

Toch op zoek naar een iets warmer eiland dan Vlieland?

Wij raden aan uw vleugels uit te slaan en naar Curaçao te gaan!

Hier ligt Kas di Ala, een klein, maar fijn bungalowpark, rustig en riant gelegen in Julianadorp, een mooie buitenwijk van Willemstad, Curaçao.

Kijk op www.kasdi-ala.com voor meer informatie.



de ideale locatie voor:



In 't Badhuys heeft u de mogelijkheid voor feesten en partijen, bedrijfs- of familiefeesten van ontbijt tot borrels, recepties, promotiefeesten en bruiloften. Met daarbij de mogelijkheid voor uw gasten om te overnachten in het nabij gelegen Strandhotel Seeduyn. We kunnen complete arrangementen samenstellen voor 12 t/m 200 personen. Inclusief vervoer per (zeil) schip over het Wad, op het eiland per bus, taxi of huurfietsen. Waar u ook voor kiest en met hoeveel personen u komt, het wordt een onvergetelijke avond.

Activiteiten

De locatie van 't Badhuys biedt niet alleen mogelijkheden in het paviljoen, maar ook daarbuiten op het strand met allerlei strandactiviteiten of speurtochten en excursies op het eiland en bijvoorbeeld ter afsluiting van het middagprogramma een heerlijk ontspannend bezoek aan het Wellnesscenter van het Seeduynhotel om uw gasten wat te laten uitrusten vóór het avondprogramma met live entertainment en/of een groots (strand)feest. Maar u kunt zich natuurlijk ook beperken tot een dag. 's Morgens arriveren op het eiland, een feestelijke lunch, een inspirerende presentatie met borrel na, en op tijd weer naar de boot. Kortom alles is mogelijk, altijd origineel en 100% maatwerk.

Eigen keuken

Uiteraard maken wij geen gebruik van catering; alles komt vers uit eigen keukens, naar uw eigen wensen. Wij kunnen diverse soorten (thema) buffetten verzorgen, van hapjesbuffet, walking diners, koffietafels tot uitgebreide diners.

Omdat er bij ons vele mogelijkheden zijn, nodigen wij u graag uit voor een persoonlijk gesprek. Hiervoor kunt u contact opnemen met de receptie van Strandhotel Seeduyn.

Gratis decor

Als standaarddecor voor uw bedrijfs- of familiefeest, beschikt 't Badhuys elke avond over een gratis ondergaande zon op het strand, een van de mooiste van Nederland!

Leon en Diede Westers



Meetings & events bij WestCord Hotels

Neem gerust telefonisch contact op over de mogelijkheden van 't Badhuys met de Banqueting afdeling van Strandhotel Seeduyn.

Bel +31(0)562-451560

