

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



WINTER
2019/2020

MENUKRANT

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

Winters genieten in 't Badhuys!



Het vriendelijke personeel van 't Badhuys staat voor u klaar! Zie achterzijde voor meer informatie over vacatures.

Lekker warm worden!

Zin om weer even lekker warm te worden na een verfrissende strandwandeling? Kom genieten bij de open haard met een opkikkertje of een van de heerlijke gerechten.

- Glühwein 4,50
- Erwtensoep 7,50
met roggebrood en spek
- Warme appelstrudel 5,50
met vanillesaus
- Warme chocomel 3,25
met slagroom
- Koffie met een scheutje, v.a. 6,50
- Cocktails, met en zonder alcohol

Openingstijden

Ontbijt: 10.00 - 11.30 u. Lunch: 11.30 - 16.00 u.
Diner: 17.00 - 21.30 u.



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

Koffie, thee & ontbijt

Ontbijt te bestellen tot 11.30

In 't Badhuys schenken wij
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.

Badhuys ontbijt 15,00

(di)Verse broodjes, croissant, yoghurt met fruit, ham, kaas, roerei, boter, jam, koffie of thee, verse jus

+ Prosecco 5,50

+ Bloody Mary 7,50

Koffie variaties

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

Thee diverse soorten

Thee	2,50
Muntthee	3,75
Gemberthee	3,75

Chocolade

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

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



Kids ontbijt 7,50

Croissant, mini broodjes, hagelslag, pindakaas, ✓
choc. pasta en jus d'orange

Zoet & hartig

American pancakes ✓ Poedersuiker en vers seizoensfruit	6,00
Uitsmijter va. Ham, kaas en/of spek	8,50
Omelet ✓ Spinazie, broccoli, kaas	8,50
Tosti Ham en kaas	5,50
Croissant naturel ✓ Eilander cranberry jam en boter	4,50
Boeren kaas en boter	4,50
Kokos bowl ✓ Yoghurt, cranberry, appel, chiazaad, kaneel	7,50

Voedselallergenen

Voedselallergenen kunnen aanwezig zijn in bepaalde ingrediënten.

Heeft u een allergie? Meld het ons!

Lunch

Lunch te bestellen van 11.30 tot 16.00

Zoetwaren

Gehel e dag verkrij gbaar!

Cranberrygebak	4,00
New York cheesecake	4,50
Worteltaart	4,50
Chocoladetaart	5,00
Citroen-meringuetaart	4,50
Appelkruimeltaart	4,50

Crêpes

Hui sgemaakte kl assieke crêpes.

Gehel e dag verkrij gbaar

Roomboter, kaneelsuiker	6,00
Kokos, Dulche de Leche	6,50
Banaan, chocolade, poedersuiker	6,75
+ Bol vanille-ijs	1,25
+ Chocolade-ijs	1,25
+ Slagroom	0,50

Soepen

Geserveerd met brood


Schelp- en schaaldieren bisque Gebonden soep van Noordzee schelp- en schaaldieren, cognac, bosui, room	9,00
Aardappel-knolselderijsoep  Mosterd, bladselderij, crème fraîche	7,00
Erwtensoep Roggebrood, Zeeuws spek, rookworst	7,50



Het Vegetarisch Keurmerk (V-Keurmerk) garandeert dat in een product geen ingrediënten of hulpstoffen afkomstig van (gedode) dieren bevat.

Focaccia 's

Geroosterd focacciabrood met rozemarijn, geserveerd met kruidenmayonaise


Zalm Gerookte zalm, roomkaas, olijf	9,50
Chorizo Chorizo, provolone, pesto, gegrilde courgette	9,00
Caprese  Tomaat, mozzarella, pesto	8,50

Naanbrood

Gegrild naanbrood met dip

Kip Tandoori Yoghurt, munt, tomaat, mango, rode ui, paprika	11,50
Serranoham Vijgen, balsamico, rucola, roomkaas	12,00
Geitenkaas  Inca tomaat, gemarineerde paddenstoel, honing, pecannoot, olijf	12,50

Salades

Salade pompoen  Kikkererwt, pecannoten, mosterd dressing, honing, feta, groene groenten	15,50
Salade gegrilde kippendij Kriel in schil, appel, bacon, gekookt ei, boontjes, tomaat, Reypenaer VSOP kaas	16,50

In Nederland wordt jaarlijks een Wereldkampioenschap Snertkoken gehouden. In 2019 vond de 25ste editie plaats, georganiseerd door de Stichting Oud Hollandse Gerechten. Snertkoken is in 2018 op de Nederlandse inventarisatielijst voor immaterieel erfgoed geplaatst.

Lunch

Te bestellen van 11.30 tot 16.00

Klassiekers

Kibbeling	17,50
Kabeljauw, ravigottesaus, citroen, friet, salade	
Rundersukade	17,50
Rode wijnjus, zilverui, friet, salade	
Omelet 	8,50
Spinazie, broccoli, kaas	
Uitsmijter	8,50
Ham, kaas en/of spek v.a.	
Kroketten	
twee kroketten met brood en mosterd	
- Rundvlees	9,00
- Groente 	9,00

Burgers

Met friet, maïskolf en koude sauzen

Runderburger	17,00
Brioche, MRIJ - runderburger, bacon, gefrituurde uienringen, tomaat, augurk, chipotle	
Pulled Pork	17,50
Zwarte bun, pulled pork, runderburger, barbecuesaus, jalapeño peper, gesmoorde ui	
Wortel- bietenburger	17,00
Roze bun, burger van wortel en rode biet, zeewiersalade, zeekraalsaus, ingelegde groenten	

Kreeft & oesters

Halve kreeft	24,50
Hele kreeft	47,50
Salade van spinazie, taugé, peper en Japanse mayonaise	
Fines de Claires oesters [6 stuks, zie blz. 5]	23,00
Citroen en rode wijn- sjalot dressing	

Bi tes

Heel de dag te bestellen

Beach bites

Niet noodzakelijk voor op het strand!

Nacho's 	9,00
Cheddar, tomatensalsa, jalapeño en guacamole	
Bitterballen	8,00
8 stuks geserveerd met mosterd	
Gemengd bittergarnituur	9,50
16 stuks, chilisaus	
Calamaris ringen	9,00
Geserveerd met aioli	
Vegetarische kaasloempia's 	9,00
8 stuks geserveerd met chilisaus	
Cocktail gamba's	12,00
8 stuks in knoflookolie, geserveerd met brood	
Kaas en worst	8,00
Spaanse chorizo en oude Friesche kaas	
Gefrituurde garnalen mix	10,00
9 stuks diverse gefrituurde garnalen snacks geserveerd met chilisaus	
Vegetarische mini loempia's 	9,00
6 Stuks geserveerd met chilisaus	
Kaasplank 	12,00
Selectie van nationale en internationale kazen, vijgencompote, kletzenbrood, druiven	
Broodplank 	6,00
Brood, kruidenolie, zeezout, boter	
Serranoham	9,00
Met cornichon, brood en mosterd	

Voorgerechten

Geserveerd van 17.00 tot 21.30

Vooraf

- Vers brood  6,00
kruidenolie, zeezout, boter
- Krokante pesto-parmezaanstengels 7,50
kruidenolie, Spaanse serranoham

Voorgerechten

- Hollandse garnalen 16,00
Whisky-cocktailsaus, tomatensalade, ijsbergsla, citroen, toast
- Fines de Claire [zie rechts] 23,00
Half dozijn Franse Fines de Claire oesters, citroen, rode wijn-sjalotdressing
- Rundercarpaccio 12,50
Pestomayonaise, rucola, pijnboompitten, Parmezaanse kaas
- Tataki van tonijn 14,00
Papadum, zwarte sesam, gember, soja, wakame, Japanse mayonaise
- Gamba's 13,50
Gemarineerde gamba's van de plancha, chili, knoflook, tomatenolie, citroen, dragon
- Salade gegrilde peer  12,00
Roodlof, bleu de Wolvega, pecannoten, tomaten marmelade, blauwe druif
- Gnocchi met schorseneren  15,00
Morille, walnoten, gerookte knoflook, Pecorino
- Caesar Badhuys 13,00
Romeinse sla, Parmezaan, knoflookcrouton, ei, gelakt buikspek, Caesar dressing
- Halve kreeft 24,50
Salade van spinazie, taugé, peper en Japanse mayonaise

Soepen

- Geserveerd met brood
- Schelp- en schaaldieren bisque 9,00
Gebonden soep van Noordzee schelp- en schaaldieren, cognac, bosui, room
- Aardappel-knolselderijsoep  7,00
Mosterd, bladselderij, crème fraîche

KINDERKAART

Voor onze jonge gasten hebben we een eigen menukaart,

die tevens een leuke kleurplaat is,

witeraard krijg je daar kleurpotloden bij!



LES FINES DE CLAIRES



In tegenstelling tot de Zeeuwse oester worden Franse oesters na de kweek vaak geraffineerd. Ze verhuizen daarvoor naar zogenaamde "Claire". Dit zijn oesterputten, vaak oude zoutpannen met brak water. Hierin worden de oesters voller en vlezig, fijner van smaak en minder zout. Ook worden de oesters door herhaaldelijke verversing met vers water schoner. Hierdoor blijft er minder zand en klei in de oester.

De kwaliteit varieert naargelang de tijd die de oesters in zo'n Claire doorbrengen. Voordat men een oester de naam "Fine de Claire" mag geven moet deze minstens een maand en maximaal drie maanden in een Claire doorbrengen, bij een dichtheid van 20 oesters per vierkante m².

Hoofdgerechten

Te bestellen van 17.00 tot 21.30

Maal tijdsalades

Salade pompoen	15,50
Kikkererwt, pecannoten, mosterd dressing, honing, feta, groene groenten	
Salade gegrilde kippendij	16,50
Kriel in schil, appel, bacon, gekookt ei, boontjes, tomaat, Reypenaer VSOP kaas	

Vegetarisch

Linguini van tomaat	19,00
Schorseneren, broccoli, Parmezaanse kaas, saus van zongedroogde tomaat	
Pizza van rode biet	19,50
Geitenkaas, walnoten, honing, gorgonzola, geroosterde pompoen, bospaddestoel	

Burgers

Geserveerd met friet, maïskolf en koude sauzen

Runderburger	17,00
Brioche, MRIJ*- runderburger, bacon, gefrituurde uienringen, tomaat, augurk, chipotle saus	
Pulled Pork	17,50
Zwarte bun, pulled pork, runderburger, barbecuesaus, jalapeño peper, gesmoorde ui	
Wortel- bietenburger	17,00
Roze bun, burger van wortel en rode biet, zeewiersalade, zeekraalsaus, ingelegde groenten	

Klassiekers

Kibbeling	17,50
Kabeljauw, ravigottesaus, citroen, friet, salade	
Rundersukade	17,50
Rode wijnjus, zilverui, friet, salade	

Vissgerechten



Hele zeebaars	23,50
Citroen, rozemarijn, fleur de sel	
Zalmfilet	22,50
Pompoen risotto, salie, saffraan	
Gamba tempura	22,75
Udon noedel, miso, cashew, sesam, gekookt ei, paksoi	
Heilbotfilet	23,00
Gestoomde kool, brandade, jus van garnalen	
Hele kreeft	47,50
Salade van spinazie, taugé, peper en Japanse mayonaise	

Vleesgerechten

Gemarineerde spareribs	23,00
Langzaam gegaard, barbecuesaus	
Bavette steak 250 gram	24,50
Chimichurri, gefrituurde uienringen	
Gestoomde kalfswang	22,75
Koolraappurée, cantharel, VOC specerijen, kalfsjus	
Parelhoen rouleau	22,00
Savoie kool, pancetta, wilde bospaddestoel	
Dry-aged entrecote	28,00
Gepofte tomaat, pepersaus, gefrituurde uienringen	

Bovenstaande vis- en vleesgerechten worden geserveerd met friet en dagverse salade

Desserts & digestief

Desserts

Te bestellen van 17.00 tot 21.30

Tarte tatin Kokosijs, croutons van suiker brood	8,50
"Magnum" van peer Cremeux van caramel, sponge cake, amandel crumble	8,00
Crêpe Suzette Sinaasappel, duindoornijs	8,00
Dame blanche Vanille-ijs met chocoladesaus, slagroom	7,50
Chocolade fudge taart Vanillehangop, witte chocolade schotsen	7,50
Kaasplank Selectie van nationale en internationale kazen, vijgencompote, kletzenbrood, druiven	12,00

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



Cognacje als dessert?
Zie blz. 9

Li keuren

Advocaat	3,50
Licor 43	4,50
Tia maria	4,50
Baileys	4,50
Kahlua	4,50
Amaretto	4,50
Sambuca	4,50
Cointreau	5,25
Grand marnier	5,25
Drambuie	5,25
Frangelico	5,25
Limoncello	5,25

Versterkte wijn

Versterkte wijn is wijn die met alcohol wordt versterkt. Vroeger wist men dat een hoger alcoholpercentage de houdbaarheid verbeterde, vooral voor het lange scheepstransport. Alcoholpercentages liggen bij deze wijnen boven de 15%. Zoete wijnen worden vaak gedronken bij een nagerecht of het natafelen. De droge varianten worden ook wel als aperitief gedronken.

Sherry - dry	4,00
- medium dry	4,00
Martini - Bianco	4,00
- Rosso	4,00
Campari	4,50
Port - Kopke Colheita 2004	8,00
- Kopke Colheita 1998	10,50
- Kopke Colheita 1989	12,50
- Ruby	4,00
- Tawny	4,00
- White	4,00

Wil je wat drinken? 0%

Frisdranken

Klassiekers

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

Gezondere keuzes

Sappen

- Appelsap	2,75
- Verse jus 'd orange	3,50
- Tomatensap	3,00
- Druivensap	3,00
Earth water still 0,33L.	3,00
Earth water sparkling 0,33L.	3,00
Pepsi Max	2,50
Rivella	3,00
Rivella Cranberry	3,00
Melk	2,00
Karnemelk	2,00

Alcoh% vrije biertjes

Heineken 0.0%	3,50
Wiekse witte 0.0%	4,00



Alcoholvrije cocktails

Sea & T	7,00
Seedlip spice 0% gin & fever tree	
Virgin Moscow mule	6,50
Ginger beer, limoen, munt, 7-up	



Voor cocktails met alcohol, zie blz. 15.



FEVER-TREE

- ★ Indian tonic water
- ★ Mediterranean tonic water
- ★ Elderflower tonic water
- ★ Ginger ale
- ★ Ginger beer
- ★ Sicilian lemonade

€ 3,75

FEVER - TREE De eerste 100% natuurlijke tonic water ter wereld!

Ontstaan uit onvrede over de kwaliteit van de mixers/ frisdranken zijn oprichter Charles Rolls en Tim Warrilow de wereld over gereisd op zoek naar de beste ingrediënten voor hun premium tonic. Zuivere kinine uit de Kongo, bittere sinaasappelolie uit Tanzania en bronwater uit Groot-Brittannië vormen de basis van deze frisse tonic. Door de fijne, champagnestijl, carbonatie heeft het een fluweelzachte afdrank en het gebruik van rietsuiker zorgt voor een zuiver mondgevoel. Gemaakt om te mixen met mooie gins maar ook puur een ware beleving.

Sterke drank

NIX18

Binnenlands

Vlielanders kruidenbitter	3,50
Ketel 1 jonge jenever	3,50
Oude jenever	3,50
Vieux	3,00
Sonnema berenburg	3,00
Bessen jenever	3,00

Buitenlands

Whiskey

Jameson	4,75
Famous grouse	4,75
Johnny Walker red	4,75
Jack Daniels	7,00
Johnny Walker black	8,50
Talisker 10	8,50
Glenkinchie 12	8,50
Cragganmore 12	8,50
Oban 14	11,50
Dalwhinnie 15	9,00
Lagavulin 16	12,50

Vodka

Smirnoff vodka	4,25
Ursus roter	4,25
Absolut	4,50
Grey Goose	7,00
Ketel One puur	5,50

Vodka Mix; Ketel One Botanical

- Peach & Orange Blossom
- Cucumber & Mint
- Grapefruit & Rose



6,50

Gin, met je favorite tonic, zie blz. 11

Damrak	4,50
Hendricks	7,50
Gin mare	8,00
Bobby's	8,50
Hermit [zie toelichting blz. 5]	9,50
Copperhead	11,50


Buitenlands (vervolg)

Rum

Diplomatico	6,50
Bacardi Superior	4,25
Bacardi black	4,75
Bacardi 8	6,00
Brugal	5,00
Havana 3	5,00
Havana 7	6,00

Overig buitenland

Pernod	4,25
Ricard	4,25
Fernet branca	4,50
Jagermeister	3,00
Tequilla Don Julio	5,00

 **Wijnen per glas:**
 Wit, mousserend, zoet, rood en rosé,
 zie blz. 10-11

Wijndistillaten

Cognac

Martell VS	6,50
Remy martin VSOP	8,50
Remy Martin XO	16,50
Courvoisier VSOP	8,50
Courvoisier VS	6,50

Armagnac

Janneau Armagnac	8,50
Bas Armagnac, goudoulin, 1975	12,50

Calvados

Calvados Busnel VSOP	7,50
Calvados du Domfrontais 1989	12,50

Grappa

Grappa Invecchiata	4,75
Di Pinot Nero	8,50
Di Chardonnay	8,50
Di Traminer	8,50
Di Merlot	8,50
Di Moscato	8,50

Wijnen & bubbels

Over druiven

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.

Merlot

Er is praktisch geen wijnland te vinden waar de merlot niet aangeplant is. Het is een veelzijdige druif die zowel volle en stevige wijnen geeft, maar ook zachte en zwoele wijnen. In Frankrijk is de druif vooral bekend door de klassieke wijnen uit Pomerol en St-Emilion. In de nieuwe-wijnwereld zoals Chili en Zuid-Afrika staat de druif garant voor verleidelijke sappige wijnen. Kenmerkend voor de merlot is de geur en smaak van kersen en pruimen.

Huiswijnen:

	land	glas	fles	magnum
Wit				
Saint-Véran Corsain	Frankrijk	7,50	39,50	75,00
Apostelhoeve muller Thurgau	Nederland	6,50	29,50	
Pinot grigio Gregoris	Italië	5,75	27,50	
Chardonnay Les Grès	Frankrijk	5,00	25,00	
Verdejo Torcanto	Spanje	4,75	22,50	
Zoet				
Niersteiner	Duitsland	4,50	22,00	
Rosé				
Domaine le Pive	Frankrijk	5,50	27,50	52,50
Chateau Paquette, Provence	Frankrijk	6,75	33,00	65,00
Rood				
Rioja Muga Reserva	Spanje	8,00	45,00	85,00
Valpolicella Classico Ripasso	Italië	7,50	39,50	75,00
Shiraz Milton Park	Australië	5,50	26,50	
Cabernet-merlot Las Brisas	Chili	5,00	25,00	
Tempranillo Los Condes	Spanje	4,75	22,50	
Feestelijke bubbels				
Champagne Veuve Clicquot	Frankrijk	12,50	95,00	180,00
Champagne Delot brut	Frankrijk		55,00	
Champagne Delot brut rosé	Frankrijk		55,00	
Prosecco di Valdobbiadene	Italië	7,50	35,00	68,50
Brachetto Piémonte rossi	Italië	7,75	39,50	



Dessertwijn & cocktails

Wijnkaart

Wit	land	glas	fles
Picpoul de Pinet	Frankrijk		27,50
Verdejo Oro de Castilla	Spanje		28,50
Pouilly Fume Jeannot	Frankrijk		46,50
Gruner Veltliner Steinsetz	Oostenrijk		42,50
Riesling Mosel 'Saar'	Duitsland		39,50
Chardonnay Saintsbury	Verenigde Staten		52,50
Sancerre Vignerons	Frankrijk		38,50
Pouilly-Fuisse Corsin	Frankrijk		55,00
Albarino Granbazan Etiqueta Ambar	Spanje		30,50
Viognier Domaine Haut de Mourier	Frankrijk		27,50
Sauvignon blanc wairau river	Nieuw Zeeland		33,50

Rood

Bardolino Classico Vigne Alte	Italië		29,50
Carmenere Crusero	Chili		27,50
Pinot Noir Wairau River	Nieuw Zeeland		36,50
Zweigelt Carnuntum	Oostenrijk		29,50
Chateauneuf-du-Pape	Frankrijk		52,50
Spätburgunder trocken Weinolsheim	Duitsland		31,50
Fleurie La Madonne	Frankrijk		34,00
Zinfandel Seghesio	Verenigde Staten		55,00
Barolo Vigna Rionda Massolino	Italië		95,00

Dessertwijn

Muscadel Rietvallei rooi	Zuid Afrika	5,00	27,50
Muscat de Rivesaltes	Frankrijk	6,00	28,75
Banyuls 5 jaar oud	Frankrijk	8,00	45,00
Pedro Ximénez	Spanje	6,25	29,75
Brachetto Piémonte rossi	Italië	7,50	39,50

Grappa

Grappa Invecchiata	Italië	4,75	
Di Pinot Nero	Italië	8,50	
Di Chardonnay	Italië	8,50	
Di Traminer	Italië	8,50	
Di Merlot	Italië	8,50	
Di Moscato	Italië	8,50	



Cocktails/mixed drinks

Mojito 8,50
Bacardi, mint, limoen, sodawater, rietsuiker

Florito frizzo 8,50
Florito limoncello, prosecco, limoen

Aperol Spritz 6,00
Aperol, prosecco, bruiswater

Hugo 6,50
Vlierbloesemsiroop, prosecco, sodawater, mint

Negroni 8,50
Damrak gin, sweet vermouth, Campari

Espresso martini 9,00
Smirnoff vodka, kahlua, siroop

Dark 'n stormy 8,50
Diplomatico, ginger beer

Gimlet 9,00
Damrak gin, limoensap, siroop

Cosmopolitan 8,50
Vodka, limoensap, cranberrysap

Bi ertje?



Heineken			
	Small		3,00
	Medium		4,00
	Large		5,50
	Fluitje		2,75
	Sneeuw witje		2,75
Affligem			
	Blond		5,00
	Dubbel		5,00
	Tripel		5,00
Brand			
	Weizen		4,75
	IPA		4,75
Wieckse witte			4,00
Paulaner	Hefe-weissbier		5,00
Mort subite	Kriek lambic		4,50
Amstel	Bright		4,00
Desperados			5,00
Amstel	Radler		4,50
Surfine	Saison		5,00
Lagunitas	Sumpin		5,00
Judas			5,00
Apple	Bandit		4,00
<input checked="" type="checkbox"/>	Bier van de maand		4,75
Alcoholvrij			
	Heineken	0.0%	3,50
	Wieckse witte	0.0%	4,00

Zie ook de bierkaart op tafel

Een vakantie- of weekendbaan op het strand van Vlieland, een mooiere plek om wat bij te verdienen kan je niet bedenken. 't Badhuys is vorig jaar uitgeroepen tot het beste Strandpaviljoen van Nederland. Toch leuk als je later kan zeggen: "daar heb ik gewerkt!" Omdat 't Badhuys het hele jaar, 7 dagen per week, is geopend hebben we altijd wel werk voor je.

gevraagd

ENTHOUSIASTE COLLEGA'S m/v

We hebben diverse functies, zoals: meedraaien in de keuken, schoonmaken, afwassen, ontbijt verzorgen, bedienen in het restaurant en op het terras, serveren aan de bar of in het snack/ijs buffet.

We bieden een afwisselende horecabaan in een team van leeftijdsgenoten. Salarisering volgens de Horeca cao en evt. logies met voeding. Wij vragen van jou 100% inzet en een gulle lach naar onze gasten.

Vraag de manager om meer informatie of mail naar:

info@badhuys.com

Kas di Ala

Toch op zoek naar een iets warmer eiland dan Vlieland?

Wij raden je aan je 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.

meer info: www.kasdiala.com

