

Hartelijk dank voor uw interesse in **Restaurant Aan Zee!**

Graag vertellen wij u kort iets over Restaurant Aan Zee:

Restaurant Aan Zee Oostvoorne is gebouwd met natuurlijke en duurzame materialen. Het gebouw bestaat uit een restaurantgedeelte, ruim terras, keuken met houtgrill en een opslagruimte. Er is een buitensportfaciliteit aan de achterzijde (voor iedereen vrij te gebruiken) en op het dak staat een uitkijktoren. De uitkijktoren is een baken in het landschap; vanaf de parkeerplaats en in de wijde omtrek duidelijk zichtbaar. Deze toren is eenvoudig te bereiken via een pad dat over het dak van het restaurant voert, ook voor mindervalide bezoekers. Op het dak vindt u diverse informatiepanelen die u meer vertellen over de bedrijven op de Maasvlakte en de natuur in de directe omgeving. Het uitzicht is adembenemend!

Op het dak zijn zonnepanelen en zonneboilers geplaatst en naast het restaurant staan windmolens, daarmee wordt de benodigde energie uit zonnewarmte en wind gewonnen. Het bedrijf is voorzien van een lage temperatuur verwarmings- en koelinstallatie die de nodige energie haalt uit de bodem: in de zomer wordt de warmte afgevoerd naar diepe bodemlagen om in de winter weer te worden gebruikt. Het afvalwater wordt gezuiverd in een helofytenveld en het hemelwater wordt in de duinen gefilterd, waardoor er geen rioolaansluiting nodig is. De verlichting wordt geleverd door LED-lampen die gevoed worden door de wind- en zonne-elektriciteit.

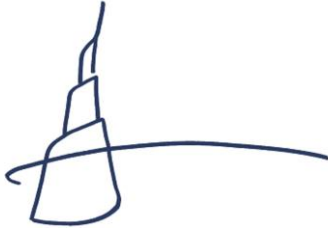


Met dagelijks verse producten serveren wij u gerechten die op ambachtelijke wijze in onze keuken zijn klaargemaakt. Heerlijke gerechten uit de zee en natuurlijk ook van de Westvoornse weiderunderen met hun pure smaak!

Bijpassend zijn ook de wijnkeuzes gemaakt. Wij bieden zes wijnen op het wijn-tapsysteem. Deze kunt u per glas bestellen of wij tappen een fles voor u af. Daarnaast hebben we ook diverse wijnspecialiteiten.

Op de volgende pagina's vindt u meer informatie voor feesten en partijen, maar ook voor zakelijke aangelegenheden heten wij u van harte welkom!

Wilt u meer informatie? Neemt u dan gerust contact met ons op via het volgende telefoonnummer: 0181-489306 of per mail: info@aanzeeoostvoorne.nl
(sales-afdeling HCR 't Wapen van Marion)



Feesten & Partijen

Zoekt u een unieke locatie voor een bruiloft of feest? Welkom bij Aan Zee! Dit duurzame restaurant ligt midden in de duinen en is omringd door de prachtige natuur van Voorne.

Deze accommodatie leent zich perfect voor bruiloften en feesten! Tevens zijn wij een officiële trouwlocatie. Dus het ontvangst van uw gasten, de trouwceremonie, het diner en een spetterend feest kunnen op één locatie gehouden worden. U kunt bij Aan Zee terecht met groepen tot maximaal 200 personen voor een receptie/feestavond.

Verder leent het gebouw en de omgeving zich uitstekend voor een mooie fotoreportage.



Voor elke feestelijke gelegenheid bieden wij mogelijkheden. Van een verjaardag met koffie en lekkernijen uit de bakkerij tot een knalfeest met een DJ.

Diner tot 100 personen is mogelijk, echter bevelen wij u aan, om bij groepen groter dan 40 à 50 personen, te kiezen voor een diner in buffetvorm. Buffetten zijn mogelijk vanaf 20 personen.

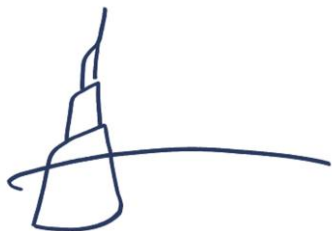
Bij Aan Zee wordt op hout gekookt en gegrild, dus zonder grote energieverstovende ovens of frituurpannen. Dit resulteert wel in een langere doorlooptijd voor grotere groepen.

Voor personeelsuitjes, vrijgezellenfeesten of gewoon met vrienden iets sportiefs/actiefs/creatiefs doen? In de directe omgeving van Aan Zee zijn diverse mogelijkheden.

Rondom het Oostvoornse Meer is een spetterend mountainbikeparcours aangelegd van ± 13.7 km met alle uitdagingen die de sportieve fietser zoekt: heuvels, bossen en natuurlijk spannende afdalingen.

Bij restaurant Aan Zee bieden wij u diverse sportieve en creatieve arrangementen, inclusief hapjes, drankjes en/of diners. O.a.:

- Actief kite buggen op het strand
- Creatief met zand: zandsculpturen maken
- Handboogschieten in competitieverband



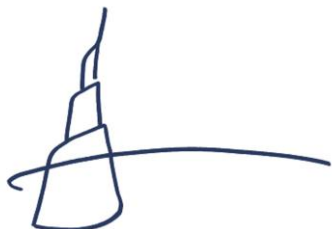
Uw bruiloft op maat

Ieder aanstaand bruidspaar heeft zo zijn eigen wensen qua invulling van de dag, het soort eten en de smaak wat hapjes betreft. Het spreekt dan eigenlijk ook voor zich dat we, speciaal voor u, een planning kunnen maken waarin uw wensen zijn verwerkt. Om u een indicatie te geven hebben we een dagplanning gemaakt met de kosten. Uiteindelijk is het zo dat, wanneer u besluit de dag van uw leven bij ons te vieren, het om u en uw wensen draait.

Ons team zal er voor zorgen dat deze dag onvergetelijk wordt!

Vanzelfsprekend zijn deze arrangementen ook voor andere gelegenheden te boeken

- 14.00 Ontvangst van het bruidspaar en de gasten in Aan Zee met een kopje koffie of thee. Hierbij gaan wij rond met een plateau vol heerlijke zoete hapjes. Om het wat extra feestelijk te maken kunnen we binnen diverse ballondeco's en bloemen plaatsen in de door u gewenste kleur.
- 14.30 Aanvang trouwceremonie
- 15.15 Felicitaties voor het bruidspaar
- 15.30 Feestelijke toast met een heerlijk glaasje bubbels
- 16.00 Gezellig samenzijn met de directe familie en hechte vrienden. Wij schenken drankjes naar keuze aan de gasten. Hierbij mag een zout koekje op tafel natuurlijk niet ontbreken. Er wordt rondgegaan met een ruime keuze aan heerlijke amusehapjes, zodat u en uw gasten al uit gaan kijken naar het diner.
- 18.00 Voorbereiden voor het diner. De eventuele menukeuze is tijdens de borrel al opgenomen en vervolgens gaat u, met uw gasten aan tafel. De menukaartjes en de tafelindeling kunnen als aandenken aan deze dag door ons verzorgd worden. Tijdens het diner staat er tafelwater op tafel en zullen wij de gasten voorzien van diverse consumpties. Het diner bestaat uit een voorgerecht, een hoofdgerecht en een dessert. Ter afsluiting serveren wij een kopje koffie of thee.
- 20.30 Ontvangst van de avondgasten. Zij worden ontvangen met een glaasje bubbels en een klein zoet welkomsthapje in diverse smaken. Na de bubbels serveren wij een drankje naar keuze. Wederom mogen de zoute koekjes niet ontbreken. Tijdens de gehele avond wordt rondgegaan met leuke, mooie en lekkere hapjes. Hierbij serveren wij diverse drankjes zoals bier, wijn, frisdrank en diverse sappen.
- 01.00 Afsluiting van de avond. U, als bruidspaar, vertrekt richting 't Wapen van Marion voor een overnachting in de bruidssuite. Daar staat een lekkere, gekoelde fles voor u klaar. Zo kunt u nog lekker nagenieten van een onvergetelijke dag!



Ceremonie-arrangement (20 personen) € 260,00

14.00 – 16.00 Dit arrangement is inclusief:

- Ballondecoraties/bloemen in een kleur naar uw keuze
- Koffie/thee en zoetigheden
- Glas bubbels

(dit bedrag is exclusief kosten voor de ceremonie/gemeente. Op weekdays zijn deze kosten ca. € 550,00 en dienen aan de Gemeente Westvoorne te worden voldaan)

Receptie-arrangement (20 personen) € 350,00

16.00 – 18.00 Dit arrangement is inclusief:

- Diverse consumpties (bier, fris, wijn, diverse sappen)
- Diverse zoute koekjes
- Diverse luxe amusehapjes



Diner-arrangement (20 personen) € 800,00

18.00 – 20.30 Dit arrangement is inclusief:

- Diverse consumpties (bier, fris, wijn, diverse sappen)
- Tafelwater en brood
- Menu bestaande uit een voor-, hoofd-, en nagerecht (2 keuzes per gerecht)
- Menukaartjes/tafelindeling

Feestavond-arrangement (100 personen) € 2.950,00

20.30 – 01.00 Dit arrangement is inclusief:

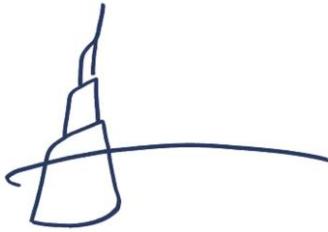
- Bubbels met zoetigheden
- Diverse consumpties (bier, fris, wijn, diverse sappen)
- Zoute koekjes
- Diverse leuke, mooie en lekkere hapjes

Wij kunnen ook een dj voor u verzorgen

Let op! Voor besloten feesten/partijen berekenen wij een minimale omzet per dag/avond.

Besloten vanaf 15.00 uur: minimale omzet € 7.000,00 - vanaf 16.30 uur: minimale omzet € 6.000,00 – vanaf 18.00 uur: minimale omzet € 5.000,00 - vanaf 20.30 uur: minimale omzet € 4.000,00.

Deze omzetten zijn exclusief de externe kosten (bijvoorbeeld dj) en exclusief de kosten gerealiseerd buiten de genoemde tijdstippen. Wanneer het aantal personen en/of verbruik wijzigt kan de locatiewaarde ook wijzigen/worden toegevoegd. (tot de minimale omzet is bereikt)



Diverse hapjes *(uiteraard zijn er nog vele andere hapjes mogelijk)*

(Alleen van toepassing bij feesten en partijen vanaf 20 personen)

Geitenkaaspoffertjes € 6,50

6 Stuks hapjes gemengd (3 koud, 3 warm) € 12,00

Per stuk € 2,25

Keuze uit: Geitenkaascrème met honing en truffel
Ossenworst met pan brioche
Makreelcrème met bosui
Bloedworst met appel en duindoornstroop
Courgette, pappardelle en tomatensaus
Mul van de houtgrill met zeekraal

6 Stuks luxe gemengd (3 koud, 3 warm) € 15,00

Per stuk € 2,95

Keuze uit: Oestershot
Dun gesneden roodbrand met geschaafde truffel
Cocktail van erwtjes, mint en delfts blauwe kaas
Heksenmix met parrano
Bloemkoolmousse met Sockeyezalm en Mangalitzaspek
Geroosterde eend met honing en knolselderij

Canapés, per stuk € 2,25

Keuze uit: Assenbergfilet
Tonijntartaar
Gerookte Mangalitzaham
Stellendamse garnalen
Gegrilde entrecote
Boerenbrie met cashew

Warme hapjes, per stuk € 2,75

Keuze uit: Pittig gekruide graanhoenkluijjes
Westvoornse runderballetjes
Kommetje mosselen met dip
Mangalitzaspiesje van de grill
Schaaldierenravioli met bieslookroom
Ratatouille quiche

Brood op stok met smeersels € 8,50

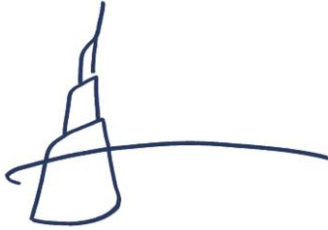
Boerenbrood met smeersels € 5,50

Gesorteerde nootjes € 2,75

Kaaskoekjes € 3,00

Luxe zoutjes € 4,50





Buffetten

Stamppottenbuffet (alleen in het winterseizoen)

€ 28,50 (vanaf 20 personen)

- Winterse streeksoep
- Zuurkoolstampot
- Andijviestampot
- Hete bliksem
- Hutspot
- Stampot van zilte groenten
- Ambachtelijke rookworst
- Gehaktballetjes in jus
- Stoofschotel van rund
- Bloedworst met appel, ui en spek
- Kaantjes van het Mangalitzavarken
- Stoofperen
- Spruitjes
- Kropsla met gekookt scharrelei
- Zoetzuur
- Griesmeelpudding met duindoornbessen



Westvoorns streekbuffet

€ 37,50 (vanaf 20 personen)

Voorgerechtenbuffet

- Waldkorn oerbrood, knoflookbrood en zeewierbrood
- Boerenboter, knoflookboter, tapenade 'Aan Zee' en seizoensdip
- Paviljoener XL (reuze clubsandwich)
- Salade 'Mekkerstee' met diverse geitenkazen
- Proeverij van het scharrelvarken
- Dun gesneden MRY-rund
- Hollandse garnalen
- Huis gerookte makreel
- Tomatensoep met groenten en verse kruiden of rijk gevulde vissoep

Hoofdgerechtenbuffet

- Sukadesteak met seizoens aardappeltjes
- Runderstoofschotel van Westvoorns weidevlees
- Gegrilde Mangalitzaschouder, met knoflook en rozemarijn
- Hele zalmfilet
- Zeeschotel; alles wat de zee ons brengt
- Diverse seizoensgroenten
- Botersla

Nagerechtenbuffet

- Tiramisu
- Warme fruitcrumble
- Diverse ijssoorten
- Seizoensfruit

Uit te breiden met: streekkazen € 5,00 en koffie met lekkernijen uit de bakkerij € 8,50



Buffet “Parnassia”

€ 39,50 (vanaf 20 personen)

Voorgerechtenbuffet

- Knoflookbrood, rozemarijnbrood, zeewierbrood, waldkorn en wagenwiel
- Gezouten boerenboter, zeewierboter, tapenade ‘Aan Zee’ en seizoensdip
- Salade Mekkerstee met diverse geitenkazen
- Gedroogd rund met pruimensaus
- Gerookte forel
- Fruits de mer
- Bouillabaise of romige wildkruiden velouté

Hoofdgerechtenbuffet

- Steak van graan gevoerd rund
- Op eikenhout geroosterd varkensbeen, in z’n geheel geserveerd
- Hele forel van de houtgrill
- Zoetwatergamba’s
- Kelpnoedels met zilte groenten

Nagerechtenbuffet

- Diverse ijssoorten
- Kunstwerk “Aan Zee” met lekkernijen
- Warme crumble van boomgaardfruit
- Trifle
- Huisgeweekt fruit



Uit te breiden met: streekkazen € 5,00 en koffie met lekkernijen uit de bakkerij € 8,50

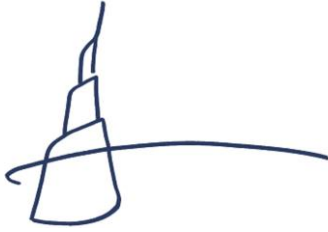
Grillbuffet Aan Zee

€ 28,00 per persoon (vanaf 20 personen)

Bij mooi weer kunt u op het terras barbecueën, bij minder goed weer zullen de gerechten vooraf worden bereid en in buffetvorm aan u worden geserveerd

- Maisbrood, knoflook-rozemarijnbrood en waldkorn
- Boerenboter, zeewierboter en tapenade ‘Aan Zee’
- Streeksalade, komkommersalade, tomatensalade en pastasalade met zilte groenten
- Geroosterde aardappeltjes
- Boerengrillworst
- Scharrelkipsaté
- Rundersteak
- Runderburger van Voorns weiderund
- Gemarineerde varkensprocureur
- Knoflookgamba’s

Uit te breiden met: streekkazen € 5,00 en koffie met lekkernijen uit de bakkerij € 8,50



Keuzemenu's (vanaf 15 personen)

Menu I

à € 26,50

Rijk gevulde vissoep Aan Zee; met wat de zee ons brengt

of

Tomaten-groentesoep met verse kruiden

Filet van het scharrelvarken, seizoensgroenten, honingtomaatjes en Voornse piepers

of

Schelvis met kelpnoedels in visbouillon met zilte zeegroenten

Panna Cotta van citroen met proseccosorbet

of

Cheesecake met stracciatellaparfait



Menu II

à € 29,50

Makreel, lauwarm gerookt boven onze houtgrill,
met een salade van oregano-tomaatjes en citroendressing

of

Salade 'Mekkerstee' met diverse geitenkazen, duindoornbessen, zoete zuurkool en luxe noten

Sukadesteak van roodbrandrund, met truffelpuree en gepofte honingtomaatjes

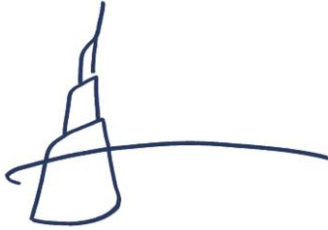
of

Kabeljauw met spinazie, pasta en schaaldierensaus

Brownie, lauwarm geserveerd met karamelsaus en vanilleroomijs

of

Trifle Aan Zee



Menu III

à € 36,50

Dun gesneden kalfsrib-eye met truffelkaas, mosterdblad en pompoenpitten
en een dressing van smalle weegbree en knoflook

of

Huisgerookte forel met zeewierchips en salade van kelpnoedels

Visbouillon met gamba's en Hollandse saffraan

of

Romige soep met wilde kruiden en zeekraalcracker

Scholfilet met coquille, ravioli en seizoensgroenten

of

Runderlende met goudaardappeltjes, lof en appeltjes

Kunstwerk 'Aan Zee' gevuld met lekkernijen

of

Crème brûlée met duindoorsorbet



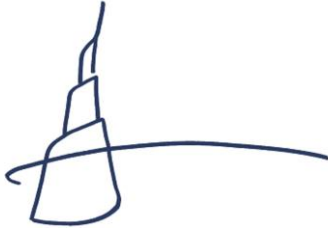
Menu IV

à € 52,50

een heerlijk 5-gangen menu, in overleg samen te stellen

Alle menu's zijn uit te breiden met:
streekkazen € 5,00, spoom in diverse smaken € 4,50
en koffie met lekkernijen uit de bakkerij € 8,50

Andere menu's en wensen zijn na overleg ook mogelijk



Wine & Food (Ontvangst tussen 12.00 en 17.00 uur)

Minimaal 1 dag vooraf reserveren

€ 29,50

Onder het genot van 3 glazen verschillende soorten wijn genieten van bijpassende gerechtjes!

Proeverij van:

Zeewierworst; in eigen keuken gemaakt en gedroogd
Zeekraalcracker
Zeewierchips
Jersey en Hollandse blauwe kaas met pruimensaus
Sockeye zalmfilet



Soep uit de streek van het seizoen

Schelpdiertertjes in knoflookroom
Runderlende met geroosterde aardappeltjes
Kelpnoedels met seizoensgroenten

Strawberry tree met huisgemaakte lekkernijen en een glaasje huisgemaakte likeur

Afternoon Tea (Ontvangst tussen 12.00 en 17.00 uur)

Minimaal 1 dag vooraf reserveren

€ 24,50



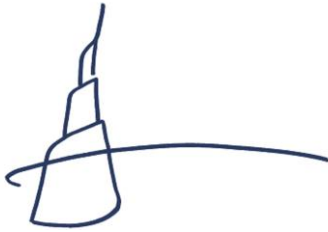
Zoete en hartige lekkernijen met exclusieve hapjes worden bereid in eigen keuken! Daarbij presenteren wij een uitgebreid theeplateau met droge en verse theesoorten.

Zoet:

Strawberry tree gevuld met o.a.:
Chocolade
Seizoensfruit
Huisgemaakte patisserie
Lobbige room
Huisgemaakte confituren in weckpotjes

Hartig:

Zeewierworst
Sandwiches Aan Zee
Pizzee vega, vlees en vis
Dagsoep



Wisselende menukaart

In de voorgaande informatie vindt u tal van mogelijkheden om, met groepen, (feestelijke) gelegenheden in restaurant Aan Zee te organiseren. Maar vanzelfsprekend kunt u ook gebruik maken van onze à la carte mogelijkheden.

In restaurant Aan Zee wordt zoveel mogelijk met streek- en seizoenproducten gewerkt. Dat betekent dat onze menukaart altijd actueel moet zijn. Om die reden wordt de menukaart circa iedere twee maanden vernieuwd.

→ Startpagina
→ Project Aan Zee
Restaurant
Feesten
Trouwavond Aan Zee
Openingstijden
Yoga Aan Zee
Contact
Nieuwsbrief
Vacatures
Webcam Aan Zee
Actueel weer Aan Zee

Wilt u de meest actuele menukaart bekijken?

Ga dan snel naar onze website:

www.aanzeeoostvoorne.nl

In het keuzemenu staan onder het kopje 'restaurant' de meest actuele kaarten vermeld.

Wanneer u toch op de website bent is een klik op de webcam zeker de moeite waard! Zo bekijkt u heel eenvoudig de omgeving van restaurant Aan Zee.

