

Foodbook

2026-2027





Welkom bij Restaurant Duinhoek en bedankt voor uw interesse in onze locatie. Graag presenteren wij ons Foodbook aan u met alle mogelijkheden van Restaurant Duinhoek op het gebied van culinair genieten tijdens uw event op onze locatie. Wij denken graag met u mee over de beste invulling van uw event.

Team
Restaurant Duinhoek

FACTSHEET

Ruimte BAR

Oppervlakte: 52m²

Theateropstelling: 70 personen

Zittend: 60 personen

Receptie opstelling: 100 personen

Zaalhuur: €250,00



Ruimte ZAAL Restaurant

Oppervlakte: 143m²

Theateropstelling: 70 personen

Zittend: 80 personen

Receptie opstelling: 120 personen

Zaalhuur: €450,00



Ruimte GEHELE Restaurant

Oppervlakte: 231m²

Theateropstelling: 100 personen

Zittend: 114 personen

Receptie opstelling: 150 personen

Zaalhuur: €650,00 (minimale omzetgarantie)



Ruimte DEEL Terras

Oppervlakte: 150m²

Theateropstelling: 70 personen

Zittend: 80 personen

Receptie opstelling: 100 personen

Zaalhuur: €450,00

Ruimte GEHELE Terras

Oppervlakte: 295m²

Theateropstelling: 100 personen

Zittend: 150 personen

Receptie opstelling: 170 personen

Zaalhuur: €650,00 (minimale omzetgarantie)



Afhankelijk van de omvang van de aanvraag en de dag berekenen wij zaalhuur. Al onze ruimtes zijn uitgerust met aparte toiletten, meubilair, tv-scherm, laptop, microfoon en geluidsinstallatie.



FACILITEITEN

- Invalide toilet
- Rolstoeltoegankelijk
- 8 oplaadpunten voor elektrische auto's
- 55 parkeerplaatsen
- TV-scherm met laptop
- Microfoon
- Gratis Wi-Fi

Helaas zijn honden binnen in onze locatie niet welkom. Op het terras verwelkomen wij wel honden.

Op alle evenementen die op onze locatie plaatsvinden zijn onze algemene voorwaarden van toepassing. Deze kunt u ter inzage opvragen bij uw contactpersoon.

Bij akkoord van uw event gaat u tevens akkoord met de algemene voorwaarden.





LUNCH

12-uurtje

Keuze vlees, vis of vegetarisch.
Het 12-uurtje bestaat uit een
kopje soep, kroket op brood,
belegd broodje.

€17,50

Lunch op Etagères

kleintje soep en vegetarische
quiche

Rosbief, gedroogde ham en
kalfskroket

Rivierkreeftjes, gerookte zalm
en tonijnsalade

Diverse luxe broodsoorten
Citroentaartje als dessert

€38,75

Duinhoek Lunch

Soep van het seizoen

Trio mini broodjes belegd met
eiersalade, gerookte zalm en
brie, zoet broodje, fruit salade
en citroentaartje

€19,50

*Opgegeven prijzen zijn de prijzen per
persoon*



Lunch Buffet

Warme gerechten zoals: soep van het seizoen, kroketten en mini pulled pork burger

Visplateau met tonijnsalade, gerookte zalm en rivierkreeftjes

Vleesplateau met hamsoorten, frikandeau en carpaccio

Kaasplateau met oude kaas, jonge kaas en brie

Aangevuld met parelcouscous salade, rauwkost, luxe broodsoorten, boter en zoet beleg

Dessert bij boeken? kijk op "Desserts" voor de opties +€5,50

€38,75

*Het lunchbuffet serveren wij
vanaf 15 personen*

Vanaf 50 personen verzorgen wij voor het opmaken van de broodjes pulled pork live cooking van een van onze medewerkers bij het buffet. De broodjes worden voor de ogen van jouw gasten opgemaakt. Wij verzorgen dit gedurende 1,5 uur.

Ben je met minder dan 50 personen, dan is deze service bij te boeken voor €75,00.



*Opgegeven prijzen zijn de prijzen per
persoon*



HIGH EVERYTHING

High Tea

Sandwiches, huisgemaakte soep, zoete lekkernijen en chocolade. Inclusief onbeperkt thee met toevoeging van verse munt, citroen en gember

€24,95

High Wine

Reis door de wijnstreken
Drie rondes, drie landen, drie unieke wijnen. Elke wijn wordt vergezeld door kleine gerechtjes uit dezelfde streek!

€32,50

High Gin

The Botanical Experience
Drie rondes vol botanicals, aroma's en verrassende smaakcombinaties. Elke gin-tonic is gecombineerd met kleine bites die de aroma's in het glas versterken of juist contrast bieden voor een pure en speelse beleving.

€39,50

Opgegeven prijzen zijn de prijzen per persoon



DINER

Uitgeserveerd diner

3-gangen diner v.a. €45,00

4-gangen diner v.a. €52,50

5-gangen diner v.a. €58,50

U heeft de mogelijkheid om van elke gang 3 gerechten te kiezen die worden voorgesteld aan uw gasten. De opties volgen hierna.

Er dient een tafelschikking te worden gemaakt i.v.m. het uitserveren van de gerechten. De dinerkeuzes dienen 7 dagen van te voren per e-mail gestuurd te worden i.v.m. inkoop van de gerechten.

De dinerkeuzes dienen per tafel te worden aangeleverd.

Wijn arrangement

Wilt u een wijnarrangement toevoegen aan uw diner? Dit is mogelijk

Heel arrangement €7,00 per glas

Half arrangement €5,00 per glas

Opgegeven prijzen zijn de prijzen per persoon





VOORGERECHTEN

- Rundercarpaccio
- Ham met meloen
- Kleine caesar salade
- Beef tataki
- Visproeverij (gamba, tonijn, zalmbonbon)
- Zalm carpaccio
- Rivierkreeftjes cocktail
- Wilde gamba's
- Tonijn tataki (+ €1,50)
- Coquille (2 stuks) (+ €2,50)
- Tomatencarpaccio met burrata
- Bietencarpaccio
- Pomodori soep
- Pompoen soep
- Champignon soep

Shared voorgerecht

Variatie van diverse voorgerechten uitgeserveerd aan tafel om samen van te genieten.

Denk aan: Carpaccio rolletjes, rivierkreeftjes cocktail, brood met smeersels, pomodori soepje en caprese salade

Alleen te bestellen voor het gehele gezelschap

HOOFGERECHTEN

- Diamanthaas
- Varkenshaas medaillon
- Eendenborst (oktober - maart)
- Ossenhaas puntjes
- Hertenbiefstuk (okt-jan)
- Buikspek
- Entrecote (+ €2,00)
- Sucade
- Zalmfilet
- Zeebaars
- Dorade
- Roodbaars
- Schelvis
- Heilbot (+ €1,00)
- Risotto met gamba's
- Kabeljauw (+ €2,00)
- Tonijn steak (apr - sept)
- Gevulde portobello
- Paprika gevuld met quinoa, feta en groente
- Gevulde aubergine

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren. Wilt u toch graag frites op tafel? Dan rekenen wij €2,00 p.p. extra.



4-GANGEN | 1E TUSSENGERECHT

- Carpaccio rolletjes (2 stuks)
- Ham met meloen
- Beef tataki
- Tonijn tataki (+ €1,50)
- Zalm carpaccio
- Rivierkreeftjes cocktail
- Wilde gamba's
- Coquille (+ €2,50)
- Coeur de boeuf carpaccio (tomaten)
- Bietencarpaccio
- Burrata perzik
- Soepen (pomodori, pompoen, kip, groente, champignon)
- Buikspek (+€1,50)

5-GANGEN | 2E TUSSENGERECHT

- Dorade
- Roodbaars
- Scholfilet
- Risotto met gamba
- Tonijnsteak
- Gevulde portobello
- Gevulde ravioli met ricotta en spinazie
- Buikspek
- Diamanthaas
- Eendenborst (okt-mrt) (+ €2,00)
- Hert (okt-jan)
- Dry aged rode biet (+ €3,00)





DESSERTS

Stel jouw eigen grand dessert samen!

Kies uit iedere box 1 optie en wij maken een mooi dessert voor jou

Item 1:

- Chocolade roomijs
- Vanille roomijs
- Mango sorbet
- Framboos sorbet
- Aardbeien roomijs
- Pistache roomijs
- Espresso krokant roomijs
- Limoen sorbet
- Kaneel roomijs

Item 2:

- Pannacotta van het seizoen
- Mini creme brulee
- Citroentaartje
- Frambozentaartje
- Mini tiramisu
- Brownie
- Chocolade mousse
- Witte chocolade mousse
- Cheesecake

Item 3:

- Fruit
- Chocolade lolly
- Macaron
- Boterkoek
- Madeleine
- Tiramisu espuma
- Slagroom

De gekozen samenstelling wordt aan alle gasten geserveerd.



Buffet 1

Koude gerechten zoals mediteraanse salade van de chef, ham met meloen, rivierkreeftjes cocktail, brood met smeersels en rauwkost.

Warme gerechten zoals ossenhaaspuntjes met bijpassende saus, gemarineerde kipfilet, varkenshaas en zalm. Dit wordt aangevuld met aardappeltjes, frites en warme groente.

Dessert: Pannacotta passend bij het seizoen

€42,50

Buffet 2*

Koude gerechten zoals parelcouscous salade, carpaccio, antipastiplank, visplateau, brood met smeersels en rauwkost.

Warme gerechten zoals sukade met pruimen en cajunnoten, mediteraans gemarineerde kipfilet, warme beenham, kabeljauw, spies met gamba's. Dit wordt aangevuld met aardappeltjes, frites en warme groente.

Dessert: Grand dessert (stel zelf samen)

€52,50

Een van onze koks is gedurende 30 minuten bij het buffet aanwezig om de beenham voor u aan te snijden

Buffet 3*

Amuse: Arancini van truffelrisotto gepresenteerd op tafel

Koude gerechten zoals salade met tomaat, mozzarella en italiaanse kruiden, orzo salade met gegrilde groente, Vitello Tonato aangevuld met focaccia, ciabatta, olijven, charcuterie, aioli en olijfolie.

Warme gerechten als Saltimbocca van vis, Melanzane, Cannelloni met rundvlees en risotto met schelpdieren

Dessertbuffet:

Tiramisu espuma, cannoli, mini citroentaartje, pannacotta, chocolademousse en ijs

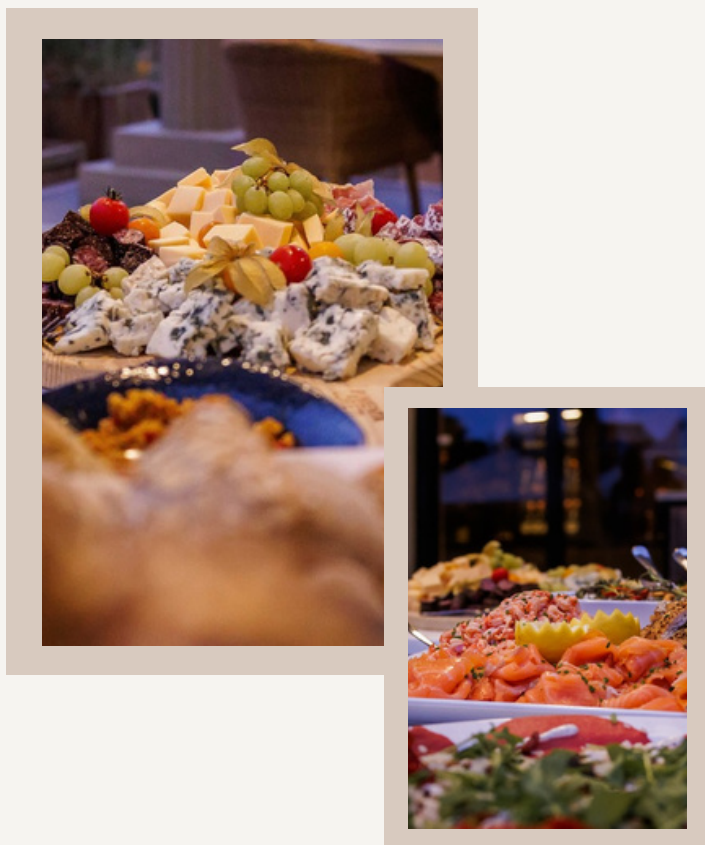
€54,50

Opgegeven prijzen zijn de prijzen per persoon

**Wij bieden onze buffetten aan vanaf 15*

personen, met uitzondering van buffet 2 en 3.

Deze bieden wij aan vanaf 30 personen.



Barbecue Buffet 1**

Pasta salade, aardappelsalade, meloen, rauwkost en brood met smeersels.
Hamburger, spareribs, kipshaslick, bbq worst en zalm. Dit wordt aangevuld met
wedges, frites en diverse sauzen.

Dessert: Pannacotta passend bij het seizoen

€38,50

Barbecue Buffet 2**

Parelcouscous salade, huzarensalade, Griekse salade, meloen en brood met
smeersels

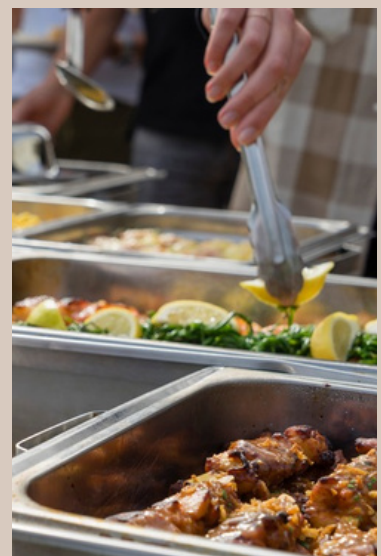
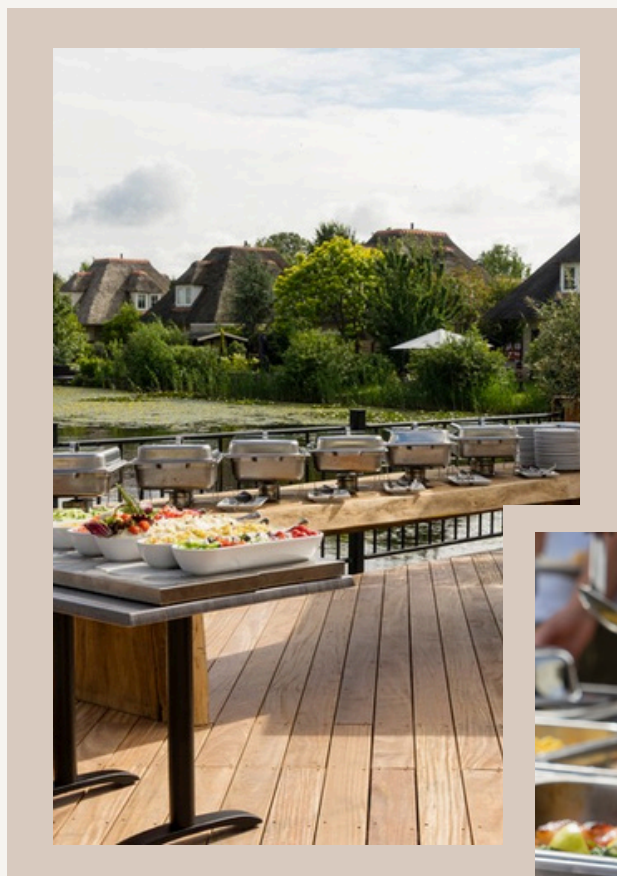
Rib-eye, hamburger, spareribs, kipshaslick, zalm en gambaspies. Dit wordt
aangevuld met wedges, frites en diverse sauzen.

Dessert: Grand dessert (stel zelf samen)

€45,00

*Opgegeven prijzen zijn de
prijzen per persoon
Wij bieden onze buffetten
aan vanaf 15 personen.*

***Vanaf 50 personen verzorgen wij een
barbecue op het terras met een van onze
koks. Wilt u ook onder de 50 personen een
barbecue en kok op het terras? Dan rekenen
wij hiervoor €75,00. Onze kok is 1,5 uur op
het terras aanwezig.*



Shared Dining standaard

Voorgerecht -

Carpacciorolletjes | rivierkreeftjes cocktail | pomodori soepje | caprese salade | brood met smeersels.

Wij presenteren de gerechten op tafel zodat iedereen datgene kan pakken wat hij/zij lekker vindt.

Hoofdgerecht -

Gebakken ossenhaaspuntjes geserveerd met jus en krokante uitjes | Kippendij spiesjes met teriyakisaus en sesamzaadjes | Schelvis met beurre blanc en groene asperge | Zalm met zeekraal | Frites | Salade

Wij presenteren de gerechten op tafel zodat iedereen datgene kan pakken wat hij/zij lekker vindt.

Pannacotta naar het seizoen

€45,00

Shared Dining Deluxe

Voorgerecht -

Pata Negra | Zalmbonbon | Krokante gamba | Carpaccio rolletjes | Bruchetta | Horentje met avocado mousse | Brood met smeersels. Geserveerd op een 1 meter plank om met elkaar van te genieten

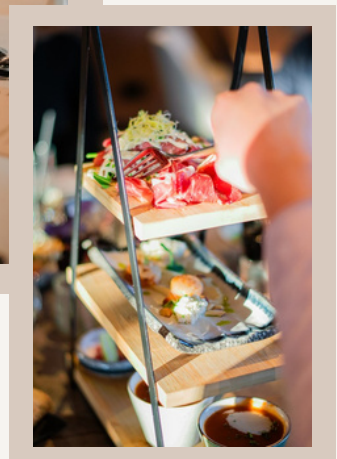
Hoofdgerecht -

Buikspek met rodewijnsaus en knoflookgel | Getrangeerde diamanthaas met chimichurri en geglaseerde wortel | Zeebaars met saffraansaus en groene asperge | Tonijn tataki (lauwwarm) in sesamkorst met zoete aardappel crème en wakame | Gevulde portobello | Frites | Salade

Grand dessert (deze stelt u zelf samen op pagina "Desserts")

€55,00

*Opgegeven prijzen zijn de prijzen per persoon
wij serveren bordjes met de gerechtjes per 4-6
personen*



Kindermenu

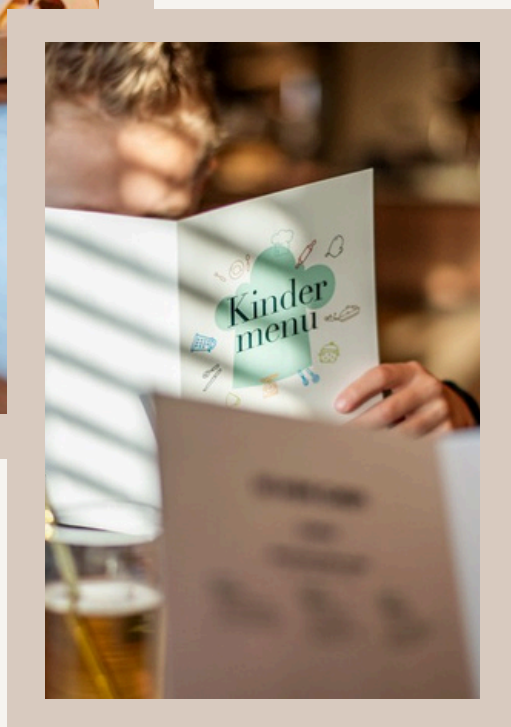
Aan de kinderen serveren wij een 3-gangen menu bestaande uit:

Broodje met hummus, avocadomousse, kruidenboter. De kinderen kunnen het broodje zelf smeren met wat ze lekker vinden.

Keuze uit: Kinderhamburger met frites, Kibbeling met frites of Kipnuggets met frites

Kinderijsje

€19,50



Opgegeven prijzen zijn de prijzen per persoon

Walking Dinner

6-GANGEN

Ham met meloen
Carpaccio rolletje
Gamba taco
Ossenhaaspuntjes
Arancini van truffel
Tiramisu

€45,00

7-GANGEN

Ham met meloen
Tonijn tataki
Carpaccio rolletje
Gamba taco
Ossenhaaspuntjes
Arancini van truffel
Tiramisu

€50,00

8-GANGEN

Ham met meloen
Tonijn tataki
Carpaccio rolletje
Gamba taco
Ossenhaaspuntjes
Arancini van truffel
Panna xotta
Tiramisu

€54,50

Wij zetten standaard frites en zoete aardappel wedges op tafel.

Liever andere gerechten? Bespreek de mogelijkheden met onze sales medewerkers



DRANKEN

Dranken o.b.v. nacalculatie

Het is mogelijk om de dranken op basis van nacalculatie doorbelast te krijgen. Wij turven alle drankjes en deze worden bij u op de rekening gezet. Wij kunnen hierbij afspraken maken over het assortiment dat wij uitschenken.

Vraag onze salesmedewerker naar de huidige drankenkaart.

Dranken Arrangement Basis

Het is ook mogelijk om de dranken af te kopen. Wij serveren het volgende basis assortiment:

- Koffie, cappuccino, espresso, latte macchiato, thee, verse muntthee en verse gemberthee
- Frisdrank (Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, Ice Tea, Ice Tea Green, Cassis, Bitterlemon, Tonic, plat- en bruiswater, Chocomel, Fristi, Appelsap, Limonade)
- Bier (Heineken tap 25cl, Heineken 0,0%, Radler, Radler 0,0%)
- Wijn (Droge witte wijn, Zoete witte wijn, Rode Wijn, Rose Wijn)

2-uurs drankarrangement €20,00

4-uurs drankarrangement €35,00

6-uurs drankarrangement €50,00

8-uurs drankarrangement €60,00

Kinderen tussen de 0-2 jaar worden niet meegerekend, kinderen tussen de 2-12 jaar rekenen wij voor een gereduceerd tarief

Arrangement sterke drank en speciaalbieren

Voeg aan het drankarrangement **Basis** sterke dranken en speciaal bieren toe, bestaande uit:

Affligem Blond, Affligem Wit, Liefmans, Liefmans 0.0, Brand krachtig blond, Texels Skuumkoppe, Texels 0.0
Bacardi, Malibu, Jack Daniels, Vodka

2-uurs drankarrangement + €10,00

4-uurs drankarrangement + €10,00

6-uurs drankarrangement + €15,00

8-uurs drankarrangement + €15,00

Arrangement Cocktails

Voeg aan het drankarrangement **Basis** heerlijke cocktails toe, bestaande uit:

Aperol Spritz, Limoncello Spritz, Gin Tonic, Spicy Mango, Mocktail

2-uurs drankarrangement + €10,00

4-uurs drankarrangement + €10,00

6-uurs drankarrangement + €15,00

8-uurs drankarrangement + €15,00

Arrangement Compleet

Voeg aan het drankarrangement **Basis** de dranken uit het arrangement “Sterke dranken en Speciaalbieren” en “Cocktails” toe

2-uurs drankarrangement + €15,00

4-uurs drankarrangement + €15,00

6-uurs drankarrangement + €20,00

8-uurs drankarrangement + €20,00

Kinderen onder de 18 jaar worden uitgezonderd van deze plusprijzen.





Cocktail Bar

Wil jij nog meer beleving toevoegen aan jouw feest, receptie of borrel? Kies dan voor onze mobiele Cocktail Bar.

Selecteer een 3 tal cocktails en je gasten kunnen gedurende **1,5 uur** een heerlijke cocktail halen.

Keuze 1:

Negroni | Bloodycello Spritz |
Blackberry Dream | Tom Collins |
Old Fashioned

Keuze 2:

Espresso Martini | Pornstar Martini |
Aperol Spritz | Limoncello Spritz |
French 75 | Italian Gin Tonic |
Cosmopolitan

Keuze 3:

Spicy Mango | Blossom Gin |
Mocktail

Basis prijs voor de mobiele bar 1,5 uur
€250,00 + €5,00 p.p.

De benoemde prijzen voor de cocktail bar zijn alleen in combinatie met het drankarrangement

Welkomstdrankjes

Cava Brut	€8,00
<i>Fris Citrus Mineralig</i>	
Crémant de Bourgogne	€12,00
Brut Blanc de Blancs	
<i>Elegant Appel Toast</i>	
Crémant de Bourgogne	€12,00
Brut Rosé	
<i>Rood fruit Fris Verfijnd</i>	
Champagne Pertois Moriset	€18,00
Blanc de Blancs Grand Cru	
<i>Gistgedreven Brioche </i>	
<i>Hazelnoot</i>	
Duinhoek Aperitief	€8,50
<i>Bloodytonic met glitter</i>	
Alcoholische cocktail	€8,95
Alcoholvrije cocktail	€4,75

Fruitwater €14,50

*1 kan fruitwater van 5 liter waarbij
de gasten zelf een glaasje kunnen
tappen.*

*Uiteraard hebben wij, indien
gewenst, nog een breder
assortiment van dranken aan te
bieden en kunnen wij ook op
verzoek iets aanbieden.*





HAPJES

Pâtisserie | Zoetigheden

Huisgemaakte appeltaart €5,25 p.s.

Meringuetaart van het huis €5,25 p.s.

Keuze uit citroen, framboos, passievrucht

Toeslag slagroom €0,75

Petit Fours €3,95 p.s.

Friandises op tafel (1 p.p.) €1,50 p.p.

Friandises op tafel (2 p.p.) €2,75 p.p.

Friandises keuze uit: mini citroentaartje, scones, tiramisu shotje, chocolade lolly, brownie, boterkoek, bananenbrood, wortel cake, macaron, mini muffin, mini donut. U kunt maximaal 3 items kiezen.

Service en serviesgeld €1,00 p.p.

Wanneer u zelf taart of gebak wilt meenemen, brengen wij €1,00 p.p. in rekening voor het uitserveren van de taart en het gebruik van ons servies. Dit is verplicht

Snacktafel voor kinderen €2,95 p.k.

Tafeltje met chips, kaasstengels, tuctuc en diverse snoepjes waar de kinderen zelf wat van kunnen pakken.



Tafelgarnituur

Wij plaatsen bij een borrel of feest standaard nootjes en kaasstengels op tafel.

Borrelplank Duinhoek per 4 personen €24,25 per plank
Nootjes, brood met smeersels, charcuterie, 1 kaassoort, olijven, peppadews, bitterballen

Borrelplank luxe per 4 personen €39,95 per plank
Bitterballen, chicken bites, olijven, brood met smeersels, krokante gamba's, kaasblokjes, fuet, gedroogde ham, peppadews, nootjes

Borrelmix 1

2 rondes met Wrap met zalm, Toastje met gerookte kipfilet en mango chutney, Toastje met carpaccio en truffelmayonaise, Toastje met brie, walnoten en honing.

1 ronde bitterballen, 1 ronde bittergarnituur

€8,25

Borrelmix 2

2 rondes met spies met tomaat, mozzarella en basilicum, toastje met carpaccio en truffelmayonaise, horentje met tonijnmousse, glaasje met rivierkreeftjes cocktail.

1 ronde trio bitterballen,

1 ronde bittergarnituur

€11,50



Losse hapjes KOUD

Ronde blokjes kaas en worst	€2,50
Trio toastjes (toastje brie, toastje zalm, toastje carpaccio)	€2,95
Wrap met zalm	€2,75
Spies met tomaat, mozzarella en basilicum	€2,50
Toastje met gerookte kipfilet en mango chutney	€2,65
Toastje met brie, walnoten en honing	€2,25
Toastje met carpaccio en truffelmayonaise	€2,95
Toasje met gravad lax	€3,50
Glaasje rivierkreeftjes	€4,50
Taco tonijntartaar	€5,75
Taco zalmtartaar	€4,25
Horentje met avocado mousse	€3,00
Horentje met geitenkaas en chorizo	€3,00
Meloen met ham	€2,75
Creuse oester met vinaigrette	€7,50
Parmezaanse kaaskoekje met avocadomousse, sinaasappelgel en zalmparels	€4,25

Losse hapjes WARM

Ronde bitterballen	€1,50
Ronde bittergarnituur	€1,25
Huisgemaakte bitterbal van truffelrisotto	€1,95
Kaasbitterbal	€1,50
Taco pulled pork	€4,75
Taco pulled chicken	€4,75
Taco gamba	€4,75
Gyoza (vega)	€1,25
Mini loempia	€1,25
Chicken bites	€3,50
Krokante garnalen	€2,50
Gambaspies	€4,50

*Opgegeven prijzen zijn de prijzen per
persoon of per stuk*



RESTAURANT DUINHOEK



Restaurant Duinhoek
Parkweg 1
3221 LV Hellevoetsluis
www.duinhoek.nl
sales@duinhoek.nl / 0181-334444