

INFORMATIEPAKKET

Geachte gasten,

Met grote zorg hebben wij dit informatiepakket voor u samengesteld. Wij willen u hiermee een zo volledig mogelijk beeld geven van de diverse mogelijkheden in ons restaurant. Hebt u echter zelf een leuk idee, laat het ons weten, want...

Wij zeggen altijd, bijna alles is mogelijk !!!

Door de ruime groene omgeving en onze centraal gelegen lokatie aan / boven het water met meerdere grote terrassen voor de zonzonliefhebbers, is dit het unieke plekje van Dordrecht en omstreken. Tevens zijn er in het gebied vele mogelijkheden voor de invulling van uw dag. Ook zijn wij een officiële trouwlocatie, waar u elkaar het ja-woord kan geven.

Naast ons restaurant is een (gratis toegankelijk) grote speeltuin aanwezig, met verschillende speeltoestellen en een kabelbaan.

Via het restaurant en de terrassen heeft u een direct uitzicht op een grote zwemplas met mooi aangelegde zandstranden.

Wij berekenen geen zaalhuur en er is volop gratis parkeergelegenheid!!!

U kunt bij Restaurant de Merwelanden reserveren voor een heerlijke lunch, gezellig diner, spetterend feest of ongedwongen receptie. Of wat dacht u van een koffietafel, brunch, high tea, verschillende koude- en/of warme buffetten of dessertbuffetten etc.

Op de verschillende terrassen en binnen in het restaurant (het gehele jaar) kunt u ook barbecueën. De barbecue wordt begeleid door een kok, die voor u het grill-werk verzorgt.

Het is ook mogelijk om de binnen capaciteit (tegen betaling) te vergroten door middel van het plaatsen van één of meerdere tenten op de terrassen.

Deze tenten worden geplaatst aan het gebouw vast.

Tevens kunnen de tenten verwarmd en verlicht worden. (tot 400 personen is mogelijk).

Tevens kunnen wij ook uw (grotere) evenementen volledig verzorgen tot 2000 personen, door middel van het plaatsen van grote ingerichte tenten. Dit is op het naastgelegen evenemententerrein. Vraag hiervoor naar de mogelijkheden.

Wij doen alles om uw dag tot een succes te maken. Restaurant de Merwelanden biedt diverse arrangementen, die eventueel ingevuld kunnen worden aan de hand van uw eigen wensen.

Voor meer informatie of specifieke wensen, kunt u ons altijd bellen of e-mailen.

Met vriendelijke groet,

Restaurant “de Merwelanden”
Daniël Kardinaal en medewerkers



Restaurant “de Merwelanden”
Uniek gelegen in Recreatiegebied-Natuurpark de Hollandse Biesbosch te Dordrecht

De Bekramming 13, 3313 LM Dordrecht
Tel: (0184) 41 11 31, Fax: (0184) 42 08 55
email: info@merwelanden.nl
internet: www.merwelanden.nl

KvK : 24337718
IBAN : NL60 RABO 0387 4107 67
IBAN : NL17 INGB 0009 3948 43
BTW nummer : NL 1807 69 340 B01

GREEN KEY

Restaurant de Merwelanden heeft op 17 september 2013 de Green Key voor restaurants behaald, niveau goud. Als vierde restaurant van Nederland en als eerste Restaurant van Dordrecht / Zuid-Holland.

De Green Key, hét keurmerk voor milieuvriendelijke bedrijven in de toerisme- en recreatiebranche, is in toenemende mate een symbool waaraan kwaliteitsbedrijven te herkennen zijn: in en buiten Europa hebben steeds meer bedrijven in de horeca-, recreatie- en toerismebranche dit keurmerk. In een restaurant met een Green Key wordt bewust omgegaan met het milieu. Het keurmerk garandeert gasten een comfortabel verblijf met zorg voor de omgeving.

Voor horecaondernemers heeft het voeren van de Green Key vele voordelen. Een ondernemer met een Green Key certificaat vermindert aantoonbaar de druk op het milieu door vermindert verbruik van gas, water en elektra en een reductie van de afval productie. Dit levert ook een vermindering van kosten en levert de ondernemer dus ook financieel voordeel. De Green Key is daarnaast een effectief middel om de milieuprestaties te meten en te communiceren naar de gasten en derden zoals bijvoorbeeld de lokale overheid. Gasten en overheid kunnen vertrouwen op een aantoonbaar verantwoord duurzaamheids- en natuurbeleid van de ondernemer, een extra reden dus om juist voor dit restaurant te kiezen.

De systematiek van de Green Key is gebaseerd op een groeimodel en kent drie niveaus: brons, zilver en goud. Hoe hoger het niveau, hoe meer optionele milieumaatregelen de organisatie heeft ingevoerd. Een restaurant dat in het bezit is van de Green Key heeft meer gedaan dan wet- en regelgeving vereist. Het restaurant heeft diverse milieu-investeringen gedaan om afval, water- en energieverbruik te verminderen. Ook communicatie neemt bij het voeren van de Green Key een belangrijke rol in. Met name de medewerkers maar ook gasten worden actief betrokken bij de maatregelen die milieubelasting verminderen.

De Stichting Keurmerk Milieu, Veiligheid en Kwaliteit (Stichting KMKV) is verantwoordelijk voor het uitvoeren van de Green Key. Deze Stichting, waarin binnen het bestuur onder andere de ANWB, RECRON, KHN sector hotels en HISWA Vereniging vertegenwoordigd zijn, ziet toe op de juiste toepassing en controle van de Green Key. De Stichting stelt, in samenwerking met de ondernemers en de Foundation for Environmental Education (FEE), de criteria op waaraan moet worden voldaan om voor de Green Key in aanmerking te komen.

De Green Key is één van de vijf programma's van FEE (www.fee-international.org) net als de Blauwe Vlag voor schone stranden en jachthavens, dat ook door de Stichting KMKV wordt uitgevoerd. In Nederland wordt FEE vertegenwoordigd door FEE-Nederland (FEEN).

Uiteraard is het de wens van de Stichting KMKV dat alle hospitality in Nederland ernaar streven om voor het keurmerk in aanmerking te komen.

Kijk voor meer informatie op www.greenkey.nl.



Green Key



www.merwelanden.nl



BRUILOFTEN EN PARTIJEN

Receptiedrankjes: prijs per consumptie € 2,75

Deze prijs heeft alleen betrekking op de hierna genoemde drankjes, alle overige drankjes worden volgens de geldende prijslijst afzonderlijk berekend.

- | | | |
|---------------------|---------------------|-------------------------------------|
| * tappils | * malt bier | * pisang ambon/blue curaçao/passion |
| * diverse limonades | * koffie/thee | * advocaat |
| * jenever, vieux | * huiswijn per glas | * port |
| * sherry | * vermouth | * vruchtensappen |

Drankenarrangement: prijs € 5,95 per persoon, per uur. (minimaal 3 uur)

Bij dit arrangement serveren wij de bovengenoemde receptiedrankjes, onbeperkt, gedurende het aantal uur dat u afneemt.

Compleet feestavondarrangement: prijs € 26,00 per persoon voor 4 uur

Ontvangst met “Champagne” / Kir Royal en petit four

Onbeperkt drankenarrangement

Tijdens de feestavond wordt er rondgegaan met 6 warme en 2 koude hapjes p.p.

Op tafel staan zoutjes of nootjes en olijven

Receptiearrangement: prijs € 13,50 per persoon voor 1,5 uur

Ontvangst met koffie en petit four

Onbeperkt drankenarrangement

Tijdens de receptie wordt er rondgegaan met 2 warme en 2 koude hapjes p.p.

Op de tafel staan zoutjes of nootjes en olijven

Bruidstaart:

Wij kunnen ook uw bruidstaart verzorgen, vraag hierover een prijsopgave.

Indien u zelf evt. in overleg uw eigen bruidstaart wilt meebrengen, berekenen we € 1,75 snijgeld p.p.

AL ONZE PRIJZEN ZIJN INCLUSIEF BEDIENINGSGELD EN B.T.W.

Alle prijzen genoemd in dit pakket zijn alleen geldig in 2019.

(Tussentijdse wijzigingen voorbehouden.)

Voor een receptie of huwelijksfeest rekenen wij geen zaalhuur vanaf **50** personen.

Wilt u wat meer weten, of wilt u dat er **vrijblijvend** een offerte gemaakt wordt, maak dan gerust een afspraak met ons.

GEBAK EN BITTERGARNITUUR

Gebak en broodjes

Petit glacé	€ 1,95
Petit fours (gemengd)	€ 2,75
Gesorteerd gebak	€ 3,25
Appelgebak	€ 2,90
Roomboter cake	€ 2,10
Truffeltaart	€ 3,60
Witte chocolade-champagne bavaroistaart	€ 3,10
Belegde broodjes, vanaf	€ 2,95
Saucijzenbroodje	€ 2,95

Bittergarnituur koud

Jong belegen kaas	€ 0,65
Worst	€ 0,65
Gevuld eitje	€ 0,95
Ham/asperge rolletje	€ 0,95
Nootjes	€ 3,85
Olijven	€ 3,85
Stokbrood met kruidenboter	€ 4,35
Toastje gerookte zalm met roomkaas	€ 1,75
Toastje tonijnsalade	€ 1,50
Toastje eiersalade met bieslook	€ 1,35
Toastje roombrie met komkommer	€ 1,35

Bittergarnituur warm

Minisnacks (assorti)	€ 0,65
Ambachtelijke bitterbal	€ 0,70
Gehaktballetje	€ 0,75
Mini frikandel	€ 0,65
Mini kaassoufflé	€ 0,65
Kipnugget	€ 0,85
Hotshot	€ 0,85
Mini pizza	€ 1,45
Mini saucijs	€ 1,45
Scampi in bladerdeeg	€ 1,20

Hapjesbuffet

€ 12,95 p.p.

Kipsaté in pindasaus
Gehaktballetjes in tomatensaus
Pikante kippenvleugeltjes
Aardappelsalade met gerookte zalm
Gevulde eieren
Stokbrood met kruidenboter

Bittergarnituur compleet

€ 6,95 p.p.

Kaas en worst
Nootjes en olijven
2 x toastjes
Vleesbitterbal
Mini snack
Gehaktballetje
Hotshot

LUNCH-, BRUNCH- EN HIGH TEA SUGGESTIES:

De prijzen zijn gebaseerd op gezelschappen van
minimaal 15 personen

Koffietafel € 12,50 p.p.

Wit en bruin brood
1 luxe broodje
Krentenbol
Jong belegen kaas, komijne kaas en oude kaas
Abdijham en Coburgerham
Rundvleeskroket met mosterd
Divers zoet beleg
Roomboter
Koffie en thee naar behoefte
Glas melk

Koffietafel “de Merwelanden” € 16,50 p.p.

Wit en bruin brood
2 luxe broodjes
Krentenbol
Carpaccio van ossenhaas
Eiersalade met spekjes en zontomaat
Jong belegen kaas, komijne kaas en oude kaas
Abdijham en Coburgerham
Rundvleeskroket met mosterd
Vers fruit
Divers zoet beleg
Roomboter
Koffie en thee naar behoefte
Glas melk of karnemelk

Brunchbuffet € 22,50 p.p.

Wit en bruin brood
2 luxe broodjes
Croissant
Krentenbol
Carpaccio van ossenhaas
Gerookte zalm met kruidenroomkaas
Tonijnsalade met kappertjes en bosui
Jong belegen kaas, komijne kaas en oude kaas
Abdijham en Coburgerham
Quiche Lorraine
Rundvleeskroket met mosterd
Roerei met gebakken spek
Vers fruit
Roomboter
Divers zoet beleg
Koffie en thee naar behoefte
Glas melk of karnemelk
Glas jus d'orange

High Tea € 17,00 p.p.

Sandwich met ei-bieslook salade
Sandwich gerookte zalm met roomkaas
Scone
Muffin
Brownie
Petit four
Quiche
Bosvruchtenmarmelade
Gezoete room
Onbeperkt thee met diverse smaken
Citraen

High Tea de luxe € 20,00 p.p.

Sandwich met ei-bieslook salade
Sandwich gerookte zalm met roomkaas
Scone
Muffin
Brownie
Petit four
Chocolade truffeltaart
Cheese cake
Mini appelflap
Quiche
Bosvruchtenmarmelade
Gezoete room
Onbeperkt thee met diverse smaken
Citraen

BUFFETSUGGESTIES:

De prijzen van de buffetten zijn gebaseerd op gezelschappen van minimaal 20 personen.
Indien dit aantal niet wordt gehaald, wordt 10% extra in rekening gebracht.

Buffet A
“Koud buffet”
€ 18,00 p.p.

Russische salade met gerookte zalm en makreel
Huzarensalade met diverse vleeswaren
Pastasalade met mozzarella en zongedroogde tomaat
Kip-kerriesalade met ananas en gerookte kip
Aardappelsalade met kaas, bieslook en crème fraiche
Stokbrood en kruidenboter

Buffet B
“Koud buffet de luxe”
€ 21,00 p.p.

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas
en pijnboompitjes
Huzarensalade met diverse vleeswaren
en gevulde eieren
Zalmsalade met gerookte zalm en Noorse garnalen
Coburgerham met meloen
Pasta-kipsalade met gerookte kip
Stokbrood met kruidenboter en tappenade

Buffet C
“Internationaal”
€ 24,00 p.p.

Ossenhaaspuntjes in Stroganoffsaus
Tongrolletjes gevuld met zalm in Bretonse kreeftensaus
Kipsaté met pindasaus
Varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus
Verse seizoensgroenten
Rauwkostschotel
Pandanrijst
Pommes frites

Buffet D
“De Merwede”
€ 26,50 p.p.

Tilapiafilet in Bretonse kreeftensaus
Zalm met kruidenboter gegaard in de oven
Indiase kip in kerriesaus met ananas
Varkenshaasaté in pindasaus
In rode wijn gegaard rundvlees met diverse groenten
Verse seizoensgroenten
Pandanrijst
Aardappel gratin met oude kaas
Pommes frites

Buffet E
“Merwelanden”
€ 29,25 p.p.

Gerookte zalm met Noorse garnalen
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas
en pijnboompitjes
Paté met bosvruchtenmarmelade
Pastasalade met mozzarella en zongedroogde tomaat
Stokbrood en kruidenboter
Tongrolletjes gevuld met zalm in Bretonse kreeftensaus
Gehaktballetjes in provencaalse tomatensaus
Kipsaté met pindasaus
Verse seizoensgroenten
Pandan rijst
Pommes frites

Buffet F
“De Biesbosch”
€ 32,50 p.p.

Graved laks met rivierkreeftenstaartjes
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas
en pijnboompitjes
Salade met blue d’Auvergne, rucola en cashewnoten
Stokbrood en kruidenboter

Zalmfilet met haricot verts en bieslooksaus
Ossenhaaspuntjes in Stroganoffsaus
Kipfilet in Provençaalse tomatensaus
Varkenshaasmedaillons met bospaddestoelensaus
Verse seizoensgroenten
Pandanrijst
Aardappelgratin met oude kaas
Pommes frites

Buffet G
“IJstaarten”
€ 7,00 p.p.

Chocolade ijstaart
Italiaanse cassata
Vanille viennetta
Verse fruitsalade
Slagroom
Chocolade- en aardbeiensaus

Buffet H
“Dessertbuffet”
€ 9,95 p.p.

Chocolade mousse
Tiramisu
Italiaanse cassata
Vanille viennetta
Slagroomsoesjes
Verse fruitsalade
Slagroom
Chocolade- en aardbeiensaus

Buffet I
“Dessert buffet de luxe”
€ 15,00 p.p.

Chocolade ijstaart
Diverse bavaroises
Italiaanse cassata
Vanille viennetta
Slagroomsoesjes
Tiramisu
Chocolade mousse
Verse fruitsalade
Slagroom
Chocolade- en aardbeiensaus

Suggesties voor mogelijke uitbreidingen:

Soep van de dag met stokbrood	€ 4,90
Roerei met gebakken spek	€ 2,90
Saucijzenbroodje	€ 2,95
Salade met Hollandse garnalen	€ 3,35
Aardappel gratin	€ 2,60
Gebakken aardappels	€ 2,85
Gepofte aardappels	€ 2,60

BARBECUESUGGESTIES:

De barbecuesuggesties gelden voor gezelschappen vanaf 15 personen.
De barbecue wordt begeleid door een kok, die voor u het grill-werk verzorgt.
U kunt het gehele jaar gebruik maken van deze arrangementen.

Barbecue 1
€ 22,00
circa 400 gram p.p.

Gemarineerde kipfilet
Barbecueworst
Gemarineerde varkensfilet
Hamburger

Barbecue 3
€ 23,75
circa 400 gram p.p.

Zalm met kruidenboter in folie
Gekruide visspies
Garnalenspies
Kabeljauwfilet

Barbecue 2
€ 26,25
circa 500 gram p.p.

Gemarineerde biefstuk
Sparerib
Gemarineerde kipfilet
Barbecueworst
Gemarineerde varkensfilet

Barbecue 4
€ 28,25
circa 600 gram p.p.

Zalm met kruidenboter in folie
Gekruide visspies
Kabeljauwfilet
Gemarineerde kipfilet
Barbecueworst
Hamburger
Gemarineerde varkensfilet

Hierbij serveren wij (onbeperkt) stokbrood met kruidenboter, pommes frites, aardappelsalade, gemengde rauwkost, knoflooksaus en zigeunersaus.

De mogelijkheid bestaat om uw barbecuesuggestie uit te breiden met:

Soep van dag met stokbrood	€ 4,90 p.p.
Huzarensalade met diverse vleeswaren	€ 2,35 p.p.
Russische salade met Noorse garnalen	€ 2,60 p.p.
Pastasalade met mozzarella, pesto en zongedroogde tomaat	€ 2,35 p.p.
Griekse koosalade met romige feta en olijven	€ 2,10 p.p.
Zalm salade met gerookte zalm	€ 3,10 p.p.
Kipsaté in pindasaus	€ 3,35 p.p.
Zalm met kruidenboter in folie	€ 4,35 p.p.
Gepofte aardappel met kruidenboter	€ 2,85 p.p.
Dame Blanche	€ 5,60 p.p.

Wij verzorgen tevens vegetarische barbecues!

MENUSUGGESTIES

Menu A **€ 24,25 p.p.**

Salade met gerookte kip, zongedroogde tomaat en spekjes
of
Italiaanse tomatensoep met pesto en crème fraiche

Varkensoester met blue d' Auvergnesaus
of
In de oven gegaarde tilapiafilet met een olijvenkorstje

Dessert "de Merwelanden"
of
Koffie of thee met diverse lekkernijen

Menu B **€ 29,25 p.p.**

Carpaccio van ossenhaas op Italiaanse wijze
of
Salade met Noorse garnalen en garnalenloempia

Zalmfilet met witte wijn bieslooksaus
of
Duo van kalfs- en runderbiefstuk met honing-tijmsaus

Verse fruitsalade met 3 soorten sorbetijs
of
Chocolade truffeltaart met vanille ijs en slagroom

**Voorgerechten worden geserveerd met stokbrood en boter.
Hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassend garnituur.**

Tevens is het mogelijk om een keuze te maken van onze à la carte kaart.

Vegetarische menu's of dieetmenu's stellen we in overleg met u en de chef-kok samen.

Routebeschrijving naar Restaurant “de Merwelanden”:
De Bekramming 13
3313 LM Dordrecht

1. Vanuit de richting Rotterdam:

- A. A16 richting Dordrecht
- B. Afslag richting Gorinchem A 15
- C. Na Alblasserdam, afslag:
 - Papendrecht/Dordrecht/Oud Alblas
 - N 3 / N 214
- D. Richting Dordrecht aanhouden
- E. Na de brug over de ‘Merwede’ 1^e afslag:
 - Dordrecht Centrum
 - de Staart
 - de Hollandse Biesbosch
- F. Bij de verkeerslichten rechtsaf, richting: Hollandse Biesbosch (u rijdt dan op de ‘baanhoekweg’ onder de snelweg door)
- G. De Baanhoekweg ongeveer 4 km. volgen. U rijdt langs de golfbaan, daarna maakt de weg een bocht naar rechts, en even later een bocht naar links. (u passeert het Budget Hotel ‘Stay Okay’)
- H. Na ± 700 meter (Bord restaurant de Merwelanden) linksaf (smal weggetje).
- I. Aan het einde van deze weg kunt u parkeren. Het schuine pad naar boven leidt naar ons restaurant.

2. Vanuit de richting Gorinchem:

- A 15 richting Rotterdam
- afslag:
 - Papendrecht/Dordrecht/Oud Alblas
 - N 3 / N 214
- Vervolgens de routebeschrijving zoals hierboven beschreven volgen vanaf punt D.

3. Vanuit de richting Breda:

- A 16 richting Rotterdam
- Afslag 20:
 - ‘s-Gravendeel/Oud Beijerland
 - Papendrecht/Rondweg Dordrecht
- Richting Papendrecht aanhouden tot afslag:
 - de Staart/Hollandse Biesbosch
 - Wijk 3
- Bij de verkeerslichten rechtsaf de ‘Baanhoekweg op’
- Vervolgens routebeschrijving zoals hierboven beschreven volgen vanaf punt G.