

## 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](mailto:info@merwelanden.nl)  
internet: [www.merwelanden.nl](http://www.merwelanden.nl)

KvK : 24337718  
IBAN : NL60 RABO 0387 4107 67  
IBAN : NL17 INGB 0009 3948 43  
BTW nummer : NL002031952B12

## 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](http://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](http://www.greenkey.nl).



**Green Key**



[www.merwelanden.nl](http://www.merwelanden.nl)



## BRUILOFTEN EN PARTIJEN

**Receptiedrankjes:** prijs per consumptie € 3,25

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 € 7,50 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 € 32,50 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 € 16,50 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 € 2,50 snijgeld p.p.

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

Alle prijzen genoemd in dit pakket zijn alleen geldig in 2022.

(Tussentijdse wijzigingen voorbehouden.)

Voor een receptie of huwelijksfeest rekenen wij geen zaalhuur vanaf **100** 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	€ 2,75
Petit fours (gemengd)	€ 3,25
Gesorteerd gebak	€ 3,75
Appelgebak	€ 3,50
Roomboter cake	€ 2,75
Truffeltaart	€ 4,25
Witte chocolade-champagne bavaroistaart	€ 4,25
Belegde broodjes, vanaf	€ 3,75
Saucijzenbroodje	€ 3,50

### Bittergarnituur koud

Jong belegen kaas	€ 0,75
Worst	€ 0,75
Gevuld eitje	€ 1,50
Ham/asperge rolletje	€ 1,50
Nootjes	€ 4,25
Olijven	€ 4,25
Stokbrood met kruidenboter	€ 4,75
Toastje gerookte zalm met roomkaas	€ 2,25
Toastje tonijnsalade	€ 2,25
Toastje eiersalade met bieslook	€ 2,00
Toastje roombrie met komkommer	€ 2,00

### Bittergarnituur warm

Minisnacks (assorti)	€ 0,75
Ambachtelijke bitterbal	€ 0,80
Gehaktballetje	€ 0,80
Mini frikandel	€ 0,75
Mini kaassoufflé	€ 0,75
Kipnugget	€ 0,95
Hotshot	€ 0,95
Mini pizza	€ 2,00
Mini saucijs	€ 2,00
Scampi in bladerdeeg	€ 2,25

### Hapjesbuffet € 16,95 p.p.

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

### Bittergarnituur compleet € 8,95 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 € 15,00 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” € 19,00 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 € 25,00 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 € 19,50 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  
Citroen

### **High Tea de luxe € 23,50 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  
Citroen

### **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” € 22,00 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” € 25,00 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” € 28,00 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” € 30,50 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” € 33,25 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”**  
**€ 36,50 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”**  
**€ 9,75 p.p.**

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

**Buffet H**  
**“Dessertbuffet”**  
**€ 12,75 p.p.**

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

**Buffet I**  
**“Dessert buffet de luxe”**  
**€ 17,75 p.p.**

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

**Suggesties voor mogelijke uitbreidingen:**

Soep van de dag met stokbrood € 6,00  
Roerei met gebakken spek € 4,00  
Saucijzenbroodje € 3,50  
Salade met Hollandse garnalen € 5,50  
Aardappel gratin € 3,75  
Gebakken aardappels € 3,75  
Gepofte aardappels € 3,75

### **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**  
**€ 26,00**  
**circa 400 gram p.p.**

Gemarineerde kipfilet  
Barbecueworst  
Gemarineerde varkensfilet  
Hamburger

**Barbecue 3**  
**€ 27,75**  
**circa 400 gram p.p.**

Zalm met kruidenboter in folie  
Gekruide visspies  
Garnalenspies  
Kabeljauwfilet

**Barbecue 2**  
**€ 30,75**  
**circa 500 gram p.p.**

Gemarineerde biefstuk  
Sparerib  
Gemarineerde kipfilet  
Barbecueworst  
Gemarineerde varkensfilet

**Barbecue 4**  
**€ 32,25**  
**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	€ 6,00 p.p.
Huzarensalade met diverse vleeswaren	€ 4,00 p.p.
Russische salade met Noorse garnalen	€ 4,25 p.p.
Pastasalade met mozzarella, pesto en zongedroogde tomaat	€ 4,00 p.p.
Griekse koosalade met romige feta en olijven	€ 3,75 p.p.
Zalm salade met gerookte zalm	€ 4,75 p.p.
Kipsaté in pindasaus	€ 5,50 p.p.
Zalm met kruidenboter in folie	€ 6,50 p.p.
Gepofte aardappel met kruidenboter	€ 3,75 p.p.
Dame Blanche	€ 7,25 p.p.

**Wij verzorgen tevens vegetarische barbecues!**



## MENUSUGGESTIES

### **Menu A** **€ 28,50 p.p.**

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

\*\*\*

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

\*\*\*

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

### **Menu B** **€ 33,50 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<sup>e</sup> 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.