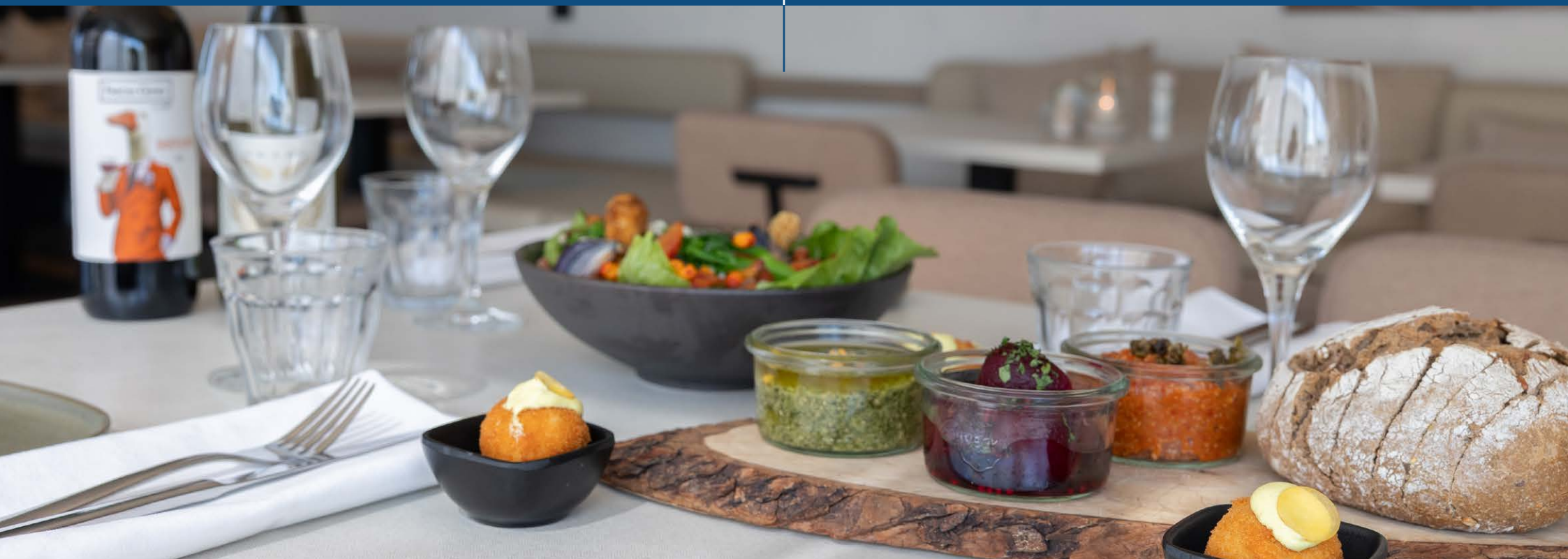


Foodbook

2025





Inhoud



3

- › Over ons Foodconcept 3
- › Van de Chef 4



5

- › Warm welkom 5
- › Ontbijt 6
- › Koffiebreak 7



8

- › Lunch 8
- › Middagbreak 9
- › Borrel & snacks 10
- › Diner 11



12

- › Barbecue 12
- › Walking dinner 12
- › Lichte avondmaaltijd 12
- › Dinerbuffet 12



13

- › Uitbreiden arrangement 13
- › Allergenen 13



Over ons Foodconcept

Bij Hotel de Baak Seaside geloven we dat goed eten meer is dan voeding; het is een ervaring die bijdraagt aan verbinding, inspiratie en persoonlijke groei. Met ons **foodconcept Kontrast** willen we gerechten bieden die niet alleen smaken prikkelen, maar ook verhalen vertellen, zintuigen verrassen en een blijvende indruk achterlaten.

Onze visie is het vinden van een balans tussen spanning en harmonie, waarbij duurzaamheid, ambacht en eenvoud centraal staan. Door bewust te kiezen voor lokale en seizoensgebonden producten creëren we gerechten die een authentieke weerspiegeling zijn van onze omgeving. Ons doel is om eten te serveren dat voedt – zowel lichaam als geest – en dat bijdraagt aan een betere wereld voor mens, dier en natuur. Bij Hotel de Baak Seaside maken we van elke maaltijd een betekenisvol moment.





Van de Chef

Bij Hotel de Baak Seaside selecteren we onze producten met zorg. We werken samen met leveranciers uit de omgeving die, net als wij, staan voor kwaliteit en duurzaamheid. Dit betekent dat we bewust kiezen voor pure, echte ingrediënten die met respect voor mens, dier en milieu zijn geproduceerd.

Duurzaamheid zit in alles wat we doen. We gebruiken minder dierlijke producten en kiezen voor ingrediënten waarbij we zoveel mogelijk ketenverantwoordelijkheid nemen. Wat we wél gebruiken, krijgt de aandacht die het verdient. Door ambachtelijke bereidingen halen we de maximale smaak en kwaliteit uit onze producten. Huisgemaakt, met vakmanschap en in de stijl van Hotel de Baak Seaside. Zo creëren we gerechten die niet alleen lekker zijn, maar ook een eigen verhaal hebben.

Culinaire groet,

Frank Brasker
Chef Hotel de Baak Seaside





Warm welkom

Vroeg van huis vertrokken, lang onderweg geweest of in de file gestaan? Moet u gelijk door naar de training of bijeenkomst? We ontvangen gasten graag met een warm welkom: niet alleen onze service en een kop koffie, maar ook onze huisgemaakte lekkernijen maken deel uit van de ervaring.

Denk hierbij aan een kokosmakroon of een kleine muffin met fruit van het seizoen vanaf € 3,90 p.p.





Ontbijt

Ons ontbijt neemt u mee langs vier smaakvolle belevingen: een energieke start, lokale heerlijkheden, creaties van de chef en zorgeloos genieten zonder gluten. Met verse, lokale en seizoensgebonden ingrediënten op ons buffet zorgen we voor een balans tussen voedzaam en een maximale dosis lekker. Denk aan vers ambachtelijk desembrood en huisgemaakte granola, biologische yoghurt met vers fruit, en hartige opties zoals een warm gekookt eitje en lokaal geproduceerde kazen. Ons doel is dat iedereen de dag energiek en voldaan kan beginnen.

Bij een overnachting is het ontbijt vaak inbegrepen. De losse ontbijtprijs bedraagt € 28,50 p.p.





Koffiebreak

Tijdens de koffiebreak serveren we huisgemaakte cake en koeken die zorgen voor een verwenmoment én nieuwe energie. Met zorg bereid door onze chefs, vol smaak en precies wat u nodig heeft tijdens een welverdiende pauze.

Denk hierbij aan bananenbrood of een plak cake vol pitten en zaden, geserveerd vanaf € 3,90 p.p.



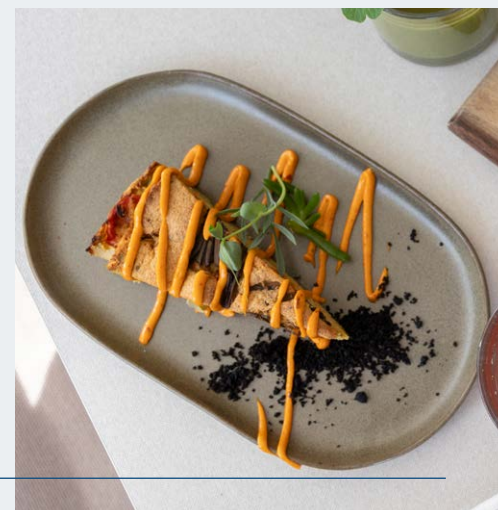


Lunch

Lunch bij Hotel de Baak Seaside richt zich op het creëren van een balans tussen voedzame gerechten en ontspanning, om de juiste energie te krijgen en te behouden gedurende de dag. We serveren gerechten in een sharing lunch stijl, waarbij schalen met een rijke verse salade, huisgemaakte soep, een warme snack en brood met dips centraal staan. Groenten spelen een hoofdrol in ons aanbod, met gerechten die zowel herkenbaar als verrassend zijn, zoals een huisgemaakte vegetarische snack of een bouillon van seizoensgroenten. Deze stijl nodigt uit tot interactie en verbinding aan tafel.

Alternatieve lunch, zoals luxe belegde broodjes of een lunchpakket voor onderweg, is op aanvraag mogelijk.

	p.p.
Shared lunch	€ 30,00
Lunchpakket	€ 18,25
Luxe broodjes (incl. salade, warm item)	€ 22,50
Luxe broodjes (incl. salade)	€ 18,00





Middagbreak

Tijdens de middagbreak serveren we een hartige snack die precies past bij het moment. Onze kleine burger of ander streetfood geeft nieuwe energie en zorgt voor een smaakvolle onderbreking van de dag.

Dit bieden we aan vanaf € 15,05 p.p.
Inclusief 1 consumptie.





Borrel & snacks

De dag afsluiten met een gezamenlijke borrel of een ontspannen break met een verwennerij? Wij bieden een gevarieerd aanbod van borrelhapjes en snacks, zowel warm als koud. Perfect om samen te proosten of even te ontspannen met iets lekkers. Zo bieden we koude borrelhapjes, waaronder kaas uit de omgeving, huisgemaakte pickles en vers desembrood geserveerd met onze heerlijke dips.



	p.p.
Borrelhapjes warm	€ 7,25
Borrelhapjes koud	€ 6,75
Borrelhapjes warm en koud	€ 12,00
Borrelhapjes warm en koud deluxe	€ 16,50
Vega saucijzenbroodje	€ 5,60
Assortiment zoutjes & noten	€ 2,85

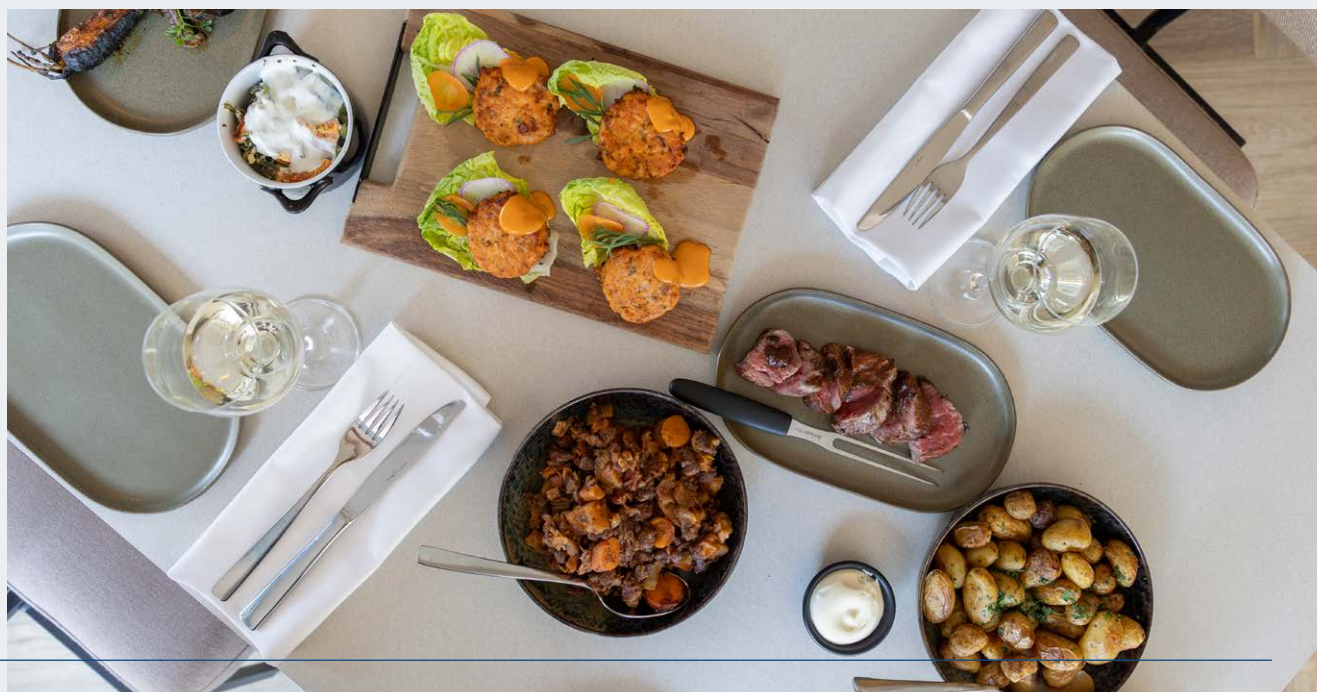


Diner

Ons dinerconcept legt de nadruk op het samenzijn en het delen van gerechten. We serveren klassieke hoofdgerechten zoals stoofschotels en gegrilde groenten, aangevuld met frisse salades en kleine voorgerechten die de maaltijd verrijken. Elk gerecht wordt bereid met zorg voor detail en smaak, waarbij seizoensproducten en lokale leveranciers centraal staan. Bij het diner bieden we altijd de keuze tussen vegetarisch of niet vegetarisch.

We starten met een huisgemaakte bal als amuse. Op de tafels staan vers ambachtelijk desembrood met dips en een frisse salade waarin de groenten de hoofdrol spelen. Als tussengerecht een kleine visspecialiteit, waarbij we heel bewust kijken waar we de vis vandaan halen en hoe we deze bereiden. Bij het hoofdgerecht bieden we een stoofgerecht in combinatie met een speciaal bereid stuk vlees of groente met daarbij onze signatuur aardappelen. Als afsluiter serveren we een dessert van de chef.

€ 46,30 p.p. (exclusief dranken)





Barbecue (vanaf 25 personen)

Onze koks trekken graag hun barbecue schort aan om een overheerlijke barbecue te verzorgen. Met een mix van frisse salade, diverse soorten gegrild vlees en gegrilde groenten en gevarieerde bijgerechten is er voor ieder wat wils. Zelfs in de winter kunt u genieten van onze winter barbecue, waarbij een glühwein uiteraard niet mag ontbreken.

Vanaf € 38,50 p.p. (exclusief dranken)

Voor wie op zoek is naar een andere setting, dan verrassen wij uw gezelschap graag met een walking dinner, smaakvol gepresenteerd en perfect afgestemd op het moment.

Walking dinner

Sluit de dag op een gezellige en informele manier af met een smaakvolle walking dinner. Geniet van heerlijke, handzame gerechten die samen een volwaardige maaltijd vormen. Wij adviseren een selectie van minimaal vijf gerechten per persoon, bestaande uit: twee voorgerechten, twee hoofdgerechten en één nagerecht.

€ 46,30 p.p. (exclusief dranken)

Wilt u de beleving uitbreiden?

Voeg een extra gang toe voor

€ 8,25 per persoon.

Lichte avondmaaltijd

Dagschotel

€ 21,75 p.p.

Dinerbuffet

Vanaf 25 personen is het mogelijk om één van onze dinerbuffetten te kiezen.

In de stijlen Landelijk (in het seizoen), Italiaans en Tapas vanaf € 35,50 p.p. (exclusief dranken).





Uitbreiden arrangement

Uiteraard kan het arrangement naar wens uitgebreid worden. Tijdens de ontvangst of pauze bijvoorbeeld genieten van iets extra's? Wij kunnen diverse zoete en hartige versnaperingen verzorgen.



Zoete opties

	p. p.
Mini muffins en brownies	€ 4,00
Huisgemaakt kaneelbrood	€ 4,50
Duindoorn amuse	€ 4,75
Huisgemaakte brownie	€ 4,50
Mueslireep	€ 4,50
Smoothie	€ 4,00
Sap uit de omgeving	€ 3,75
Fruitspies	€ 6,00
Variatie lekkernijen	€ 3,90
Trommel met huisgemaakt koekjes	€ 3,90
Patisserie uit het dorp	vanaf € 5,75

Hartige opties

	p. p.
Mini muffin hartig	€ 5,00
C-side dish	€ 7,50
Halve wrap	€ 5,15
Vega saucijzenbroodje	€ 5,60
Kaasbroodje (volkoren)	€ 5,10
Pita Falafel	€ 5,50
Huisgemaakte quiche	€ 4,50
Broodje kroket	€ 5,00
Zuurdesem tosti (tot 30 personen)	€ 5,25
Zwamcijsje	€ 2,85 (half)
	€ 4,10 (heel)

Allergenen

Allergie? Meld het ons.

Wij denken graag mee in de mogelijkheden.





Hotel de Baak
Seaside

Koningin Astrid boulevard 23
2202 BJ Noordwijk

071 639 01 79
welcome@debaakseaside.nl