

Heerlijk uitgebreid ontbijten met een prachtig uitzicht over de Noordzee en het nog rustige strand van Nes. Voor groepen vanaf 15 personen, tot 11.00 uur.

ONTBIJT: € 8,95 P.P.

BROOD:

- Witbrood, bruinbrood en croissants

BELEG:

- Ham, kaas, Amelander cranberryjam en roomboter

DRANKEN:

- Koffie, thee, melk en karnemelk

UITBREIDINGSOPTIES:

- *Assortiment broodjes van de bakker zoals:*
 - *Waldkorntriangles, maanzaadbolletjes, ciabatta's, kadetjes, harde bolletjes etc.* € 1,75
 - *Amelander krentenbrood, Amelander suikerbrood, beschuit* € 1,50
 - *Saucijzenbroodje* € 1,20
 - *Selectie van heerlijk vers seizoensfruit* € 2,00
 - *Amelander kaassoorten en zoetbeleg* € 1,75
 - *Gekookt eitje* € 1,00
 - *Krokant gebakken spek* € 0,50
 - *Scones met zoete jam, muffins en brownies* € 2,50
 - *Versgeperste jus d'orange* € 2,25
-


de Kiekduun

CAMPING-RESTAURANT

Uitgebreid buffet met Amelander producten voor groepen vanaf 15 personen.

AMELANDS BUFFET: € 28,50 P.P.

KOUDE GERECHTEN:

- Vissalade met Amelander vissoorten zoals gerookte meerval, gerookte zalm en garnalen
- Salade met onder andere Amelander kaas, noten en een frisse huisgemaakte dressing
- Frisse gemengde salade met vers seizoensfruit
- Diverse broodsoorten met huisgemaakte kruidenboter en tapenade

WARME GERECHTEN:

- Op unieke wijze bereid eigen Amelander lamsbout
- Varkenshaasmedaillons
- Papillot van zeebaars en verse kruiden
- Kabeljauwfilet in een witte wijnsaus
- Op Ameland gekweekte meervalpuntjes
- Amelander zeebanket met diverse soorten vis

BIJGERECHTEN:

- Aardappelschotel, gebakken krielaardappeltjes en frietjes
- Diverse groentes (warm en koud) passend bij het seizoen

UITBREIDINGSOPTIES:

- Huisgemaakte Amelander groentesoep € 3,00



Mediterraans genieten op het Ameland strand. Voor groepen vanaf 15 personen.

MEDITERRAANS BUFFET: € 32,50 P.P.

VOORAFJE:

- Huisgemaakte bouillabaisse vooraf

KOUDE GERECHTEN:

- Meerdere uitgebreide mediterrane salades
- Frisse salade met vers seizoensfruit
- Huisgemaakte huzarensalade
- Diverse broodsoorten met huisgemaakte kruidenboter en tapenade

WARME GERECHTEN:

- Op Spaanse wijze bereide ossenhaaspuntjes
- Gegrilde kipspies met paprika en ui
- Kruidige gyros
- Ameland meervalfilet
- Papillot van zeebaars en verse kruiden
- Vistooft
- Zes soorten tapa's waaronder een bruschetta met tomaat en mozzarella, kruidig gebakken gamba's, miniwraps met kruidige kip en chilisaus etc.

BIJGERECHTEN:

- Franse aardappelschotel, gebakken krielaardappeltjes, frietjes en een rijstgerecht met onder andere saffraan
 - Diverse groentes (warm en koud), met een mediterrane tintje
-



Heerlijk genieten van een uitgebreide, door u zelf samengestelde barbecue op een prachtige locatie.

BARBECUE I: € 16,75 P.P.

VLEES:

- Malse ribcarbonade, hamburger, kruidig kippenpootje en huisgemaakte spareribs

BIJLAGEN:

- Rijkelijk gegarneerde gemengde salade, frisse komkommersalade en een tomatensalade
- Warm stokbrood uit de oven

SAUSJES:

- Knoflooksaus, cocktailsaus, barbecuesaus en huisgemaakte kruidenboter

UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN:

- | | | |
|---|---|----------|
| • <i>Tomatensoep van ome Dirk</i> | € | 3,00 |
| • <i>Vleesspies met mals varkensvlees, paprika en ui, een worstje en heerlijk gemarineerd satévlees</i> | € | 4,25 |
| • <i>Papillot met op Ameland gevangen zeebaars en verse kruiden</i> | | dagprijs |
| • <i>Pittige satésaus</i> | € | 1,00 |
| • <i>Frietjes</i> | € | 1,25 |
| • <i>Salade met vers seizoensfruit</i> | € | 1,75 |
-



Een net wat uitgebreidere barbecue optie, voor groepen vanaf 15 personen.

BARBECUE II: € 20,75 P.P.

VLEES:

- Malse ribkarbonade, hamburger, kruidig kippenpootje, vleesspies, een worstje en huisgemaakte spareribs

BIJLAGEN:

- Rijkelijk gegarneerde gemengde salade, frisse komkommersalade en een tomatensalade
- Warm stokbrood uit de oven
- Frietjes

SAUSJES:

- Knoflooksaus, cocktailsaus, barbecuesaus, huisgemaakte kruidenboter en een heerlijke tapenade

UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN:

- | | |
|---|----------|
| • <i>Tomatensoep van ome Dirk</i> | € 3,00 |
| • <i>Heerlijk gemarineerd satévlees</i> | € 1,75 |
| • <i>Papillot met op Ameland gevangen zeebaars en verse kruiden</i> | dagprijs |
| • <i>Pittige satésaus</i> | € 1,00 |
| • <i>Salade met vers seizoensfruit</i> | € 1,75 |
| • <i>Amelander lamsbout bereid met knoflook en rozemarijn</i> | dagprijs |
-



Genoten van een uitgebreid buffet of een barbecue? Om het af te maken nog een heerlijk dessert vol Amelander producten. Voor groepen vanaf 15 personen.

AMELANDER DESSERTBUFFET: € 9,50

ZOETIGHEID:

- Diverse soorten Amelander ijs, op ambachtelijke wijze bereid
- Uitgebreide schotel met vers seizoensfruit
- Chocoladesaus en slagroom

HARTIGE HAP:

- Presentatie van ambachtelijk bereide Amelander kaassoorten, met mosterd van de Amelander molens, noten en toastjes.

Optie twee; een heerlijke ijsscoupe na.

IJSCOUBE NA: € 4,50

KEUZE UIT:

- Dame blanche; vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom
- Sorbet; vanille- en aardbeienijs met vruchten, aardbeiensaus en slagroom

