



Wanneer u iets te vieren heeft wilt u dit natuurlijk tot in de puntjes verzorgd hebben. U zoekt de juiste sfeer en uitstraling die bij u past en verwacht een professioneel team, verrassend eten en een topservice.

Of het nu een volledig verzorgde bruiloft, een 25 jarig huwelijksfeest, een babyshower, een high tea, een receptie of een koffietafel is, alle reserveringen worden voor u op maat geschreven waarbij service en aandacht voor u als gast op de eerste plaats komt.



Brasserie grand café De Smaeckkamer

Anne & Rosalie Haakma
Westerhoutplein 6
1943 AA Beverwijk
Tel.: 0251-296220
info@desmaeckkamer.nl
www.desmaeckkamer.nl
www.facebook.com/desmaeckkamer



High wine & High beer

De gerechtjes van de High wine en High beer worden aangepast naar het seizoen

High beer;

3 smaeckelijke gerechtjes met bijpassende bieren

€ 26,95

High wine;

3 smaeckelijke gerechtjes met bijpassende wijnen

€ 29,95

High beer;

4 smaeckelijke gerechtjes met bijpassende bieren

€ 32,95

High wine;

4 smaeckelijke gerechtjes met bijpassende wijnen

€ 36,95



High tea basis

Kopje soep

Het kopje soep wisselt per seizoen

3 hartige sandwiches

Hartige quiche

Worteltaart

Muffin

Brownie

Cheesecake

€ 19,95

High tea luxe

Glas feestelijke cava

Kopje soep

Het kopje soep wisselt per seizoen

3 hartige sandwiches

Glaasje hemelse modder

Hartige quiche

Worteltaart

Muffin

Brownie

Cheesecake

€ 24,95



High tea extra luxe

€ 29,95

Glas feestelijke cava

Kopje soep

Het kopje soep wisselt per seizoen

3 hartige sandwiches

Hartige quiche

Worteltaart

Muffin

Glaasje hemelse modder

Cheesecake

Brownie

Macarones

Fruitsoepje

Wilt u liever wat meer hartige hapjes serveren tijdens uw high tea? Dan is het mogelijk om een aantal gerechtjes aan te passen met een keuze uit de volgende hapjes;

Hartige High Tea hapjes;

- Wrap met carpaccio
- Wrap met gerookte kip en avocado
- Wrap met geitenkaas
- Mini saucijzen broodje
- Yakatori spiesje
- Canapé met steak tartaar
- Crostini met vitello tonato
- Crostini met parmaham en vijgenjam

Al onze High Tea's zijn inclusief zwarte koffie, heerlijke biologische Numi thee, verse munt-, en gember thee gedurende 2 uur.

Kinder high tea

€ 14,95

Ontvangst met een glaasje bubbels

Fruit spiesje

Groenten spiesje

Gevulde flensjes

Brownie

Muffin

Knakworstjes in bladerdeeg

Inclusief onbeperkt karaffen limonade en thee gedurende 2 uur.



Brunch

€ 27,95

Het kopje soep wisselt per seizoen

Zachte bolletjes, croissantjes en biologisch brood

Planken met diverse vleeswaren en kaassoorten

Gekookte eieren, tomaat, komkommer en sla

Lasagne

Hartige quiche

Salade carpaccio met pesto en oude klaver kaas

Salade met gerookte vis uit het seizoen

Petit grand dessert

Smaeckelijke mogelijkheden

Gesorteerd gebak van Patisserie Leek

€ 3,95

Petit fours van Patisserie Leek

€ 2,95

Petit fours van Patisserie Leek met logo

€ 3,75

Huisgemaakt appelgebak met of zonder slagroom

€ 4,25 / € 3,75

Worteltaart met roomkaas

€ 3,75

Cheesecake uit het seizoen met of zonder slagroom

€ 4,50 / € 4,00

Smaeckelijke etagère;

€ 4,75

Worteltaart, brownie en puntje cheesecake

Brownie

€ 2,75

Cupcake met slagroom en spikkels om te versieren

€ 2,50

Proosten met Cava

€ 4,95

Proosten met champagne

€ 7,95

Kinder bubbels in een kinder flûte

€ 2,25

Limonade in een kinder flûte

€ 1,50





Smaeckelijke mogelijkheden voor de kinderen;

Zakje chips	€ 1,10
of	
Kaas-, worst, komkommerspiesje	€ 2,75
of	
Fruitspiesje	€ 2,75
of	
Zakjes chips, zakjes snoep, een fruitspiesje inclusief onbeperkt kannen limonade	€ 6,75
of	
Muffin, zakje chips en onbeperkt kannen limonade	€ 6,25
of	
Kinderknabbelplank	€ 5,75
Groentespiesje, kaas-worst spiesje en brood met kruidenboter	
of	
Puntzakje friet met mayonaise of ketchup	€ 3,25

BBQ mogelijkheden vanaf 20 volwassenen

BBQ arrangement basis	€ 24,95
<i>Smaeckburger</i>	
<i>Saté van kippendij met saté saus</i>	
<i>BBQ worstje</i>	
<i>Zomerse-, couscous-, en groene salade</i>	
<i>Huisgemaakte friet met Zaanse mayonaise</i>	
<i>Biologisch stokbrood met kruidenboter, humus en tapenade</i>	
BBQ arrangement luxe	€ 29,95
<i>Smaeckburger</i>	
<i>Saté van kippendij met saté saus</i>	
<i>Runderlende</i>	
<i>Vis uit het seizoen</i>	
<i>Cesar-, couscous-, en fruit salade</i>	
<i>Huisgemaakte friet met Zaanse mayonaise</i>	
<i>Biologisch stokbrood met kruidenboter, humus en tapenade</i>	
Kinder BBQ arrangement	€ 11,95
<i>Runder saucijs</i>	
<i>Kipsaté van 80 gram</i>	
<i>Kinder smaeckburger</i>	
<i>Huisgemaakte friet met Zaanse mayonaise</i>	
<i>Biologisch brood met kruidenboter</i>	



Ter afsluiting

Dessertbuffet	€ 8,95
<i>2 soorten ijs, taartjes, vers fruit, mousse</i>	
Zomers dessert	€ 7,95
Sorbetijs met vers fruit	€ 7,95

Diner mogelijkheden

Voor het diner kunnen wij een 3-gangen diner of een walking dinner serveren. Wij koken met de seizoenen mee en maken graag een diner aangepast op het seizoen.

3-gangen proeverij diner	€ 39,95
<i>Proeverij van voorgerechten, keuze in hoofdgerecht en proeverij van nagerechten</i>	
3-gangen proeverij diner	€ 44,95
<i>Proeverij van voor-, hoofd en nagerechten geserveerd op houten planken</i>	
5-gangen Walking dinner	€ 42,95



Dranken arrangementen

Tijdens uw receptie of feestavond zullen we Hertog Jan tapbier, frisdranken, binnenlands gedistilleerd en huiswijnen schenken. Op de tafels plaatsen wij nootjes.

Dranken arrangement 2 uur	€ 16,50
Dranken arrangement 2 ½ uur	€ 20,50
Dranken arrangement 3 uur	€ 23,50
Dranken arrangement 3 ½ uur	€ 27,50
Dranken arrangement 4 uur	€ 31,50
Dranken arrangement 4 ½ uur	€ 34,50
Drankenarrangement 5 uur	€ 37,50

Drankjes op basis van nacalculatie

Frisdranken	vanaf € 2,40
Huiswijnen	vanaf € 4,15
Hertog Jan tap bier	vanaf € 2,90
Koffie of thee	vanaf € 2,35



Kannen limonade € 5,00

Tafelgarnituren

Tafel garnituur basis € 4,95 per tafel
Kaaszoutjes en nootjes

Olijven € 5,25 per tafel
Gemarineerde mammoet olijven

Luxe notenmix; o.a. cashew -, en pecannoten € 6,25 per tafel

Geroosterde tuinbonen € 4,25 per tafel

Nacho chips met frisse dip € 5,25 per tafel

Bittergarnituren

Bittergarnituur 1 (6 hapjes) € 6,25
Beverwijkse ossenworst
Grillworst
Klaver kaas
Van Dobbe bitterbal
Krokant kip hapje
Kaasstengel

Bittergarnituur 2 (6 hapjes) € 8,25
Crostini met carpaccio
Crostini met brie
Klaver kaas
Van Dobbe bitterbal
Krokant kip hapje
Kaasstengel

Bittergarnituur 3 (6 hapjes) € 10,25
Van Dobbe Bitterbal
Garnalenbitterbal
Seizoenssoepje
Crostini met seizoensvis
Crostini met carpaccio en pesto
Beverwijkse ossenworst



Bittergarnituur 4	(6 hapjes)	€ 13,25
<i>Canapé met steak tartaar</i>		
<i>Canapé met gerookte zalm</i>		
<i>Glaasje met mozzarella, rauwe ham en zongedroogde tomaat</i>		
<i>Geitenkaas mousse met gegrilde groenten</i>		
<i>Leffe bitterbal</i>		
<i>Krokante gamba</i>		

Het is ook mogelijk om zelf een combinatie van bovenstaande bittergarnituur hapjes samen te stellen. Wij maken dan een aangepaste prijs voor u.

Ter afsluiting van een feestavond of borrel

Punt zakje huisgemaakte friet met Zaanse mayonaise	€ 3,25
Mini smaeckburger, 100% beefburger	€ 4,95
Kopje seizoens soep met biologisch brood en kruidenboter	€ 6,95
Saté van kippendijen (80 gram) met huisgemaakte friet	€ 9,95
Saté van kippendijen (160 gram) met huisgemaakte friet	€ 16,95