

# Catch

BY SIMONIS

# LUNCH

## CATCH YOUR LUNCH Te bestellen tot 17 uur

### DAGELIJKS WISSELEND TWEE-GANGEN LUNCH MENU

Daily changing two-course lunch menu

## BROODJES / SANDWICHES Te bestellen tot 17 uur

<b>TUNA MELT</b> Met pikante tonijnsalade en cheddar Brioche bun with a spicy tuna salad and cheddar	<b>9</b>	<b>TOAST HOLTkamp GARNALen KROKETTEn</b> Twee Holtkamp garnalenkroketten, geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus Two shrimp croquettes, served with toast and homemade cocktail sauce	<b>13</b>
<b>CLUB VEGA</b> Sla, tomaat, avocado en rode ui Lettuce, tomato, avocado and red onion	<b>11</b>	<b>BAGUETTE WAGYU CARPACCIO</b> Baguette met dingesneden wagyu-beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	<b>16</b>
<b>CLUB CHICKEN</b> Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade Grilled chicken, crispy bacon, tomato and egg salad	<b>12</b>	<b>TOAST GEROOKTE ZALM</b> Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet, geserveerd met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, served with onions, capers and chives	<b>16</b>
<b>CLUB SALMON</b> Gerookte zalmfilet, avocado, rode ui en zalmalade Smoked salmon, avocado, red onion and salmon salad	<b>12</b>		
<b>BRIOCHE PATA NEGRA</b> Brioche bol met Pata Negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise Brioche served with Iberico ham, sun-dried tomatoes, arugula and a truffle mayonaise	<b>12</b>		

## LUNCH AANRADERS / RECOMMENDATIONS Te bestellen tot 17 uur

<b>STEAKTARTAAR (MRIJ)</b> Runder tartaar geserveerd met truffel crème en rauwe eidooier Beef tartar served with truffle cream and raw egg yolk	<b>17</b>	<b>ZALM</b> Zalmfilet geserveerd met paksoi, mini mais, shiitake en saffraan beurre blanc Salmon fillet served with paksoi, mini corn, shiitake and saffron beurre blanc	<b>25</b>
<b>CAESAR SALAD</b> Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese	<b>11</b>	<b>GRIET</b> Gegrilde grietfilet geserveerd met truffel risotto en paddestoelen Grilled brill served with truffle risotto and mushrooms	<b>26</b>
<b>CAESAR SALAD MET GEBAKKEN GAMBA'S</b> Caesar salad with baked gamba's	<b>16</b>	<b>LUNCH TONG</b> Een in roomboter gebakken zeetong van 250 gram geserveerd met Stellendamse garnalen, frisse komkommersalade, frites en remoulade saus One 250 gram sole, pan-fried in full cream butter served with Stellendam shrimp, fresh cucumber salad, fries and remoulade sauce	<b>20</b>
<b>CAESAR SALAD MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET</b> Caesar salad with Scottish smoked salmon	<b>15</b>		
<b>CAESAR SALAD MET TONIJTATAKI</b> Caesar salad with tuna tataki	<b>15</b>		
<b>CAESAR SALAD MET KIPFILET</b> Caesar salad with chicken	<b>14</b>		
<b>SUSHI COMBINATION</b> Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	<b>22</b>	<b>KREEFT</b> Gekookte of gegrilde kreeft, geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten boter Lobster, boiled or grilled, served with spinach, Stellendam shrimps and melted butter	<b>30</b>

# STARTERS

## WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS De hele dag te bestellen

<b>GAMBA 'S IN KNOFLOOKOLIE</b>	<b>16</b>	<b>PEKING EEND</b>	<b>15</b>
Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken Peeled prawns prepared Spanish style		Flensjes, gevuld met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer Crêpes, filled with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber	
<b>KING CRAB</b>	<b>30</b>	<b>INKTVIS</b>	<b>16</b>
Koningskrab uit de wok, lauwarm geserveerd met een licht pikante saus Stir-fried King crab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce		Gefrituurde pijlstaartinktvis geserveerd met huisgemaakte aioli Deep fried squid served with homemade aioli	
<b>GEBAKKEN OESTERS</b>	<b>16</b>	<b>BUIKSPEK EN KINGCRAB</b>	<b>17</b>
Drie oesters 'Spéciale Geay no. 2', geserveerd met spinazie uit de wok en hollandaisesaus Three oysters 'Spéciale Geay no. 2', served with stir-fried spinach and hollandaise sauce		Krokante buikspek geserveerd met Koningskrab uit Alaska, mango, rode peper en hoisin Crispy pork belly served with Kingcrab from Alaska, mango, red pepper and hoisin	
<b>GEBAKKEN COQUILLES</b>	<b>16</b>		
Lauwwarm geserveerd met gegrilde boleet, truffel beurre blanc en crumble van chorizo Fried scallops served lukewarm with grilled boletus, truffle beurre blanc and chorizo crumble			

## KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS De hele dag te bestellen

<b>BROOD MET TAPENADE</b>	<b>5,5</b>	<b>JAPANESE CATCH</b>	<b>17</b>
Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter		Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon and hamachi with cooked prawns	
<b>TERIYAKI PALING</b>	<b>16</b>	<b>CATCH COMBINATION</b>	<b>16</b>
Lauwarme palingfilet met een truffel teriyaki en Granny Smith Lukewarm eel fillet with truffle teriyaki and Granny Smith		Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet	
<b>STELLENDAMSE GARNALEN</b>	<b>17</b>	<b>BEEF TATAKI</b>	<b>16</b>
Klassieke cocktail geserveerd met een romige cocktailsaus Classic shrimp cocktail served with a creamy cocktail sauce		Rauw geserveerde ossenhaas, torched met licht pikante oester-knoflook saus Raw beef tenderloin, torched with a light spicy oyster-garlic sauce	
<b>TACO ZALM</b>	<b>16</b>	<b>WAGYU CARPACCIO</b>	<b>16</b>
Taco's gevuld met gemarineerde zalmblokjes, avocado, tomaat en pikante saus Taco's filled with marinated salmon cubes, avocado, tomato and spicy sauce		Dungesneden wagyu-beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	
<b>TUNA STARTER</b>	<b>16</b>	<b>PATA NEGRA</b>	<b>16</b>
Combinatie van tonijn tartaar, tonijn tataki en crispy tuna nigiri Combination of tuna tartar, tuna tataki and crispy tuna nigiri		100 gram dungesneden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	

# STARTERS

## SALADES / SALADS De hele dag te bestellen

<b>CAESAR SALAD</b> Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese	11	<b>SALADE TEMPURA GAMBA'S</b> Geserveerd met koude noodles salade, avocado, komkommer, sesam en een sojavinaigrette Tempura gamba's served with a cold noodles salad, avocado, cucumber, sesame and a soy vinaigrette	16
<b>CAESAR SALAD MET GEBAKKEN GAMBA'S</b> Caesar salad with baked gamba's	16	<b>SALADE CANADESE KREEFT</b> Kreeft geserveerd met appel, knolselderij, linzen, rivierkreeftjes en saffraanmayonaise	17
<b>CAESAR SALAD MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET</b> Caesar salad with Scottish smoked salmon	15	Lobster served with apple, celeriac, lentils, crayfish and saffron mayonnaise	
<b>CAESAR SALAD MET TONIJTATAKI</b> Caesar salad with tuna tataki	15		
<b>CAESAR SALAD MET KIPFILET</b> Caesar salad with chicken	14		
<b>SALADE VEGA</b> Rucolasalade met gepofte bietjes, walnoten en geitenkaas Arugula salad with puffed beets, walnuts and goat cheese	15		

## SOEP / SOUP De hele dag te bestellen

<b>BISQUE D'HOMARD</b> Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster	17	<b>TRUFFEL-PADDESTOELEN (VEGETARISCH)</b> Romige paddestoelen soep met truffel Creamy mushroom soup with truffle	12
<b>BOUILLABAISSE</b> Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille Rich fish soup served with rouille	13		

## SUSHI De hele dag te bestellen

<b>CRISPY NIGIRI</b> Vijf gebakken nigiri, 3 stuks tonijn en 2 stuks zalm, met een licht pikante saus Five fried nigiri, 3 pieces tuna and 2 pieces salmon, with a slightly spicy sauce	16	<b>SUSHI COMBINATION</b> Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	22
<b>SALMON TORCH ROLL</b> Gebrande inside out roll met licht pikante saus Torch seared inside out roll with a slightly spicy sauce	16	<b>CHEF'S SPECIALTY ROLL</b> Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef Daily price	<b>DAGPRIJS</b>
<b>CALIFORNIA MAKI ROLL</b> Inside out roll met king crab Inside out roll with king crab	16		
<b>TUNA MAKI ROLL</b> Inside out roll met sashimi van big eye tonijn, pikante miso en tempura crumble Inside out roll with sashimi of big eye tuna, spicy miso and tempura crumble	18		

## OESTERS / OYSTERS De hele dag te bestellen

### HALF DOZIJN OESTERS, GESERVEERD MET EEN RODEWIJN VINAIGRETTE EN CITROEN

Half a dozen oysters, served with a red wine dressing and lemon

<b>FINES DE NORMANDIE NO. 3</b> Toegankelijke oester uit Normandië met een unieke jodium achtige smaak en een lichte noot aroma Palatable oyster from Normandy, with a unique iodine taste and a slightly nut aroma	<b>16</b>	<b>SPÉCIALE GEAY NO. 2</b> Deze prachtige 4-jarige Ierse oester wordt gerijpt in Marennes-Oléron This 4 year old, sublime oyster from Ireland 'is matured in claires of Marennes-Oléron	<b>25</b>
<b>SPÉCIALE ISIGNY NO. 3</b> Deze vlezig en volle oester wordt vooral als nootachtig omschreven This fleshy and full oyster is mostly described as nutty	<b>21</b>	<b>SPÉCIALE TSARSKAYA NO. 3</b> Gekweekt in de baai van Mont St. Michel en verfijnd bij la Pointe de Grouin Grown in the bay of Mont St. Michel and refined by la Pointe de Grouin	<b>26</b>
<b>SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4</b> De Rolls-Royce onder de oesters, met zorg geselecteerd, uit Marennes-Oléron The Rolls-Royce of oysters from Marennes-Oléron, selected with care	<b>23</b>	<b>ZEEUWSE PLATTE 6/0</b> Deze oester heeft stevig visvlees en een romige smaak. De oester is plat en rond van vorm. Het duurt minstens 5 jaar voordat deze oester groot genoeg is voor consumptie. Deze oester is 'de' trots van Zeeland. This oyster has a firm and a creamy taste. The oyster is flat and round in shape. It takes at least 5 years before this oyster is large enough for consumption. This oyster is 'the' pride of Zeeland.	<b>29</b>
<b>SPÉCIALE GAULOISE NO. 2</b> Deze oester wordt speciaal 2 maanden gerijpt in rivier de Bélon This oyster is specially aged in river Bélon for two months	<b>24</b>		

## OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER De hele dag te bestellen

### EEN WANDELING DOOR ONZE OESTERKAART

A stroll through our oyster menu

<b>COMBINATIE-OESTERPLATEAU 7 STUKS</b> Combined oyster platter, 7 pieces	<b>26</b>	<b>COMBINATIE-OESTERPLATEAU 21 STUKS</b> Combined oyster platter, 21 pieces	<b>75</b>
<b>COMBINATIE-OESTERPLATEAU 14 STUKS</b> Combined oyster platter, 14 pieces	<b>50</b>	<b>COMBINATIE-OESTERPLATEAU 28 STUKS</b> Combined oyster platter, 28 pieces	<b>98</b>

# SEAFOOD

## FRUITS DE MER De hele dag te bestellen

### PLATEAU DE FRUITS DE MER **50 P.P.**

Speciale selectie van schaal- en schelpdieren met o.a.:  
1/2 Canadese kreeft, langoustines, diverse schelpsoorten,  
oesters en Hollandse krabbenscharen  
Special selection of crustaceans and molluscs with amongst  
others: 1/2 Canadian lobster, langoustines, various shellfish,  
oysters and Dutch crab claws

### PLATEAU DE CRUSTACÉS **50 P.P**

Speciale selectie van schaaldieren met een 1/2 kreeft  
Special selection of crustaceans with 1/2 lobster

### OPTIONEEL BIJ DE PLATEAUS / OUR PLATTERS CAN BE SUPPLEMENTED WITH

<b>KING CRABPOTEN 100 GR</b>	<b>10</b>	<b>1/2 KREEFT (PER STUK)</b>	<b>17</b>	<b>BAERI KAVIAAR 10 GR</b>	<b>20</b>
King crab legs		1/2 lobster (each)		Baeri caviar 10 gram	

### 1/2 KREEFT **17**

Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus  
1/2 a lobster served on ice with a homemade cocktail sauce

### STONE CRAB **25**

Gepelde crabpoten, op ijs geserveerd met huisgemaakte  
mosterdsaus  
Pealed crab claws, served on ice with a homemade mustard  
sauce

## KAVIAAR / CAVIAR De hele dag te bestellen

### ONZE KAVIAAR WORDT GESERVEERD MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET, BLINI, CRÈME FRAÎCHE EN EIMIMOSA.

Our caviar is served with salmon fillet from our own smokehouse, blini, fresh cream  
and egg mimosa

### OSIETRA KAVIAAR

Deze kaviaar is vol en nootachtig van smaak, te verkrijgen in:  
This caviar has a full and nutty flavour, available in:

<b>OSIETRA KAVIAAR</b>	<b>33</b>	<b>OSIETRA KAVIAAR</b>	<b>80</b>	<b>OSIETRA KAVIAAR</b>	<b>100</b>
10 gram		30 gram		50 gram	

### BAERI KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak  
This Caviar has a soft and creamy flavour

<b>BAERI KAVIAAR</b>	<b>27</b>
10 gram	

# DINNER

## HOOFDGERECHTEN VIS / MAIN COURSES FISH De hele dag te bestellen

Wij bieden een grote diversiteit aan dagverse vis: het menu verandert met de seizoenen mee en dagelijks bieden wij een "CATCH of the day" aan. Hoewel ons restaurant de uitstraling heeft van een magnifiek mooi visrestaurant, zal een liefhebber van vleesgerechten ook zeker blij verrast zijn.

We offer a wide variety of fresh fish: the menu changes with seasons and daily we offer a "CATCH of the day". Although our restaurant has the appearance of a magnificent beautiful seafood restaurant, a meat-lover will definitely be surprised.

<b>CATCH OF THE DAY</b> Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag' Every day we serve a different 'catch of the day' Daily price	<b>DAGPRIJS</b>	<b>TONIJN</b> Gegrilde tonijnfilet geserveerd met spaghetti, tomatensalsa en basilicum olie Grilled tuna fillet served with spaghetti, tomato salsa and basil oil	<b>27</b>
<b>SCHOL</b> Scholfilet geserveerd met crème van pastinaak, mini groenten en truffeljus Plaice fillet served with a cream of parsnip, mini vegetables and truffle gravy	<b>22</b>	<b>GRIET</b> Gegrilde grietfilet geserveerd met truffel risotto en paddestoelen Grilled brill served with truffle risotto and mushrooms	<b>26</b>
<b>SLIPTONG</b> Drie in roomboter gebakken sliptongen, geserveerd met frites en een frisse komkommersalade Three small soles, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	<b>22</b>	<b>ZALM</b> Zalmfilet geserveerd met paksoi, mini mais, shiitake en saffraan beurre blanc Salmon fillet served with paksoi, mini corn, shiitake and saffron beurre blanc	<b>25</b>
<b>TONG</b> Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gr per stuk, geserveerd met frites en een frisse komkommersalade Two soles of 250 gr, pan-fried in creamy butter, served with fries and a fresh cucumber salad	<b>25</b>	<b>KREEFT KLASSIEK</b> Gekookte of gegrilde kreeft geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en gesmolten boter Lobster, boiled or grilled served with spinach, Stellendam shrimps and melted butter	<b>30</b>
<b>WILDE GAMBA 'S</b> Gepelde wilde gamba's geserveerd met tagliatelle, lente ui, tomaat, artisjok en parmezaanse kaas Peeled wild prawns served with tagliatelle, spring onion, tomato, artichoke and parmesan cheese	<b>27</b>	<b>PASTA KREEFT</b> Romige pasta met een hele gepelde kreeft in kreeftensaus met asperge en tomaat Creamy pasta with a peeled whole lobster in lobster sauce with asparagus and tomato	<b>30</b>
<b>TARBOT</b> Hele gebakken tarbot, spinazie, aardappelpuree en knoflook jus Whole steamed turbot with spinach, mashed potatoes and garlic gravy	<b>27</b>		

# DINNER

## HOOFDGERECHTEN VLEES / MAIN COURSES MEAT De hele dag te bestellen

Met fantastische vleesgerechten op de kaart willen wij ook de vleeskenners verrassen met een ruime diversiteit.

Al ons vlees wordt bereid op een Amerikaanse grill

With great meat dishes on the map, we also want to surprise the meat connoisseurs with a wide variety.

All our meat dishes are prepared on an American grill

<b>CATCH BURGER</b>	<b>18</b>	<b>RIBEYE</b>	<b>27</b>
Hamburger van 200 gram, op 'Catchy' wijze geserveerd 200 grams of hamburger meat, served in a 'Catchy' way		Ribeye van 350 gram geserveerd met knoflook-parmezaan courgette, gepofte cherrytomaatjes en crème van zoete aardappel	
<b>STEAKTARTAAR (MRIJ)</b>	<b>17</b>	350 grams of Ribeye steak served with garlic-parmesan zucchini, puffed cherry tomatoes and cream of sweet potato	
Runder tartaar geserveerd met truffel creme en rauwe eidooier Beef tartare served with truffle cream and raw egg yolk		<b>TOURNEDOS</b>	<b>28</b>
<b>BLACK TRUFFLE TERIYAKI CHICKEN</b>	<b>25</b>	Tournedos van 200 gram geserveerd met eendenlever, gebakken paddestoelen en aardappelpuree met madeirajus 200 grams of Tenderloin steak served with duck liver, baked mushrooms and mashed potatoes with madeira gravy	
Kip geserveerd met shii-take, paksoi en teriyaki-truffel saus Chicken served with shii-take, bok choy and teriyaki truffle sauce		<b>BAVETTE</b>	<b>27</b>
<b>BAVETTE</b>	<b>27</b>	Bavette van 200 gram geserveerd met crème van zoete aardappel en uiencompote 200 grams of Babette served with cream of sweet potato and onion compote	

## VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN / VEGETARIAN MAIN COURSES De hele dag te bestellen

<b>SALADE VEGA</b>	<b>15</b>	<b>RISOTTO</b>	<b>17</b>
Rucola salade met gepofte bietjes, walnoten en geitenkaas Arugula salad with puffed beets, walnuts and goat cheese		Tomatenrisotto geserveerd met burrata en groene asperges Risotto served with asparagus and feta cheese	
<b>PASTA</b>	<b>17</b>		
Pasta geserveerd met knoflookcourgette en parmezaanse kaas Pasta served with grilled vegetables and Parmesan cheese			

## KINDEREN / KIDS De hele dag te bestellen

Kinderen kunnen kiezen uit: een stukje witvis, krokante kip of verse pasta. Vraag naar de mogelijkheden.

For the kids we serve a fillet of fish, crispy chicken or a fresh pasta. Ask your waiter about the possibilities.



# AFTER DINNER

## DESSERT De hele dag te bestellen

<b>DAME BLANCHE</b> Op Catchy wijze geserveerd met vanille-ijs en warme chocoladesaus Catchy way served with vanilla ice cream and hot chocolat sauce BANYULS 5 ANS D'AGE, GRENACHE NOIR, FRANKRIJK	10 7	<b>APPLE PIE</b> Lauwwarm appeltaartje geserveerd met vanillesaus en stroopwafel ijs Apple pie, served lukewarm with vanilla sauce and honey waffle ice-cream ALVAER, MOSCATEL, SPANJE	10 7
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Traditional vanilla crème brûlée BEAUMES DE VENISE, MUSCAT, FRANKRIJK	10 7	<b>NEW YORK CHEESECAKE</b> Cheesecake geserveerd met champagne sorbet en kersencoulis Cheesecake served with champagne sorbet and cherry coulis	10
<b>OREO</b> Chocolade marquise met Oreo, gebakken ananas en ijs van gezouten caramel Chocolat marquise with Oreo, baked pineapple and salted caramel ice-cream PX 1927, ALVAER MONTILLA-MORILES, SPANJE	10 7	<b>DOLCE PRIMITIVO, CABERNET FRANC, ZUID AFRIKA</b>	8
<b>MACARONS DESSERT</b> Drie soorten, door de chef geselecteerd Three kinds, selected by our chef TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE	10 7	<b>KAASPLANKJE</b> Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd Five cheeses from the cheese house Ed Boele, selected by our chef QUINTA DE LA ROSA 10YRS. TAWNY, PORTUGAL	15 6

## SPECIAL COFFEES, DESSERTWIJNEN & DIGESTIEF

### SPECIAL COFFEES

IRISH COFFEE	8,5
FRENCH COFFEE	8,5
ITALIAN COFFEE	8,5
SPANISH COFFEE	8,5
BAILEYS COFFEE	8,5
CATCH COFFEE	8,5

### COGNAC & BAS-ARMAGNAC

HENNESSY XO	15
HENNESSY FINE DE COGNAC	7
PIERRE SÉGUINOT, COGNAC VSOP	7,5
PIERRE SÉGUINOT, COGNAC "AGE INCONNU"	15
BAS-ARMAGNAC SAMALENS VSOP	8
BAS-ARMAGNAC SAMALENS RÉSERVE IMPÉRIALE XO	15

### CALVADOS VICTOR GONTIER

VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 2007	5,5
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 2000	7
VICTOR GONTIER DOMFRONTAIS 1985	13

### GRAPPA

NONINO CHARDONNAY	5,5
NONINO MOSCATO	5,5
ALEXANDER AMARONE DI VALPOLICELLA	6

### SINGLE MALT WHISKY

LAGAVULIN 16 YRS. OLD, CLASSIC MALT	9
ARBEG 10 YRS. OLD	11
SPRINGBANK 15 YRS. OLD	15
OBAN 14 YRS. OLD	8,5
MACCALLAN SIENA	14

### EAU-DE-VIE

MASSENEZ POIRE WILLIAMS	5,5
MASSENEZ MIRABELLE	5,5

### LIKEUREN

AMARETTO	5,5
BAILEYS	5,5
LIQOR 43	5,5
COINTREAU	5,5
GRAND MARNIER	6,5
DRAMBUIE	5,5
VAN KLEEF LIKEUREN	5,5
FRANGELICO	5,5
LIMONCELLO	5,5

Dit is slechts een kleine greep uit ons assortiment.  
Vraag bij uw ober naar de andere mogelijkheden.  
This is just a small grip from our range.  
Ask your waiter for other options

## PRIVATE EVENTS

---

Op de tweede etage van Catch bevindt zich een exclusieve ruimte met een dakterras die een adembenemend zicht op de haven en zelfs de zee biedt. Deze exclusieve zaal is bij uitstek geschikt voor feesten, zakelijke bijeenkomsten, vergaderingen en huwelijken. Deze ruimte leent zich tevens prima voor private dining (tot 50 personen), een borrel, verjaardag of staande receptie (tot 80 personen). Het prachtige dakterras biedt ruimte aan 100 personen.

Aarzel niet en vraag naar onze informatiebrochure, daar vindt u een scala aan mogelijkheden voor uw event. Of neem een kijkje op onze website: [www.catchbysimonis.nl](http://www.catchbysimonis.nl)

### Restaurant Catch

Dr. Lelykade 43 | 2583 CL Scheveningen | 070 338 76 09 | [info@catchbysimonis.nl](mailto:info@catchbysimonis.nl)

## HIGH TEA

---

### HIGH TEA 25 P.P.

High Tea kunt u reserveren vanaf 4 personen

- Ontvangst met heerlijk glas prosecco
- Onbeperkt theebuffet
- Bouillabaisse
- Sandwiches met carpaccio, kaas, Stellendamse garnalen en tonijnsalade
- Scones met huisgemaakte jam
- Wrap met zalm en wrap met kip
- Muffins en donuts
- Petit fours en assortiment bonbons
- Chocoladebrownie en friandises

High Tea can be booked for a minimum of 4 persons

- Reception with a delicious glass of prosecco
- Unlimited tea buffet
- Bouillabaisse
- Club sandwiches with carpaccio, goat cheese, Dutch shrimp and tuna salad
- Scones with homemade marmalade
- Wraps with salmon and chicken
- Muffins and doughnuts
- Petit fours and assorted chocolates
- Chocolate brownie and sweet table delicacies

### HIGH WINE 40 P.P.

High Wine kunt u reserveren vanaf 4 personen

- Ontvangst met heerlijk glas prosecco
- 2 glazen wijn (keuze uit de wijnen per glas)
- Cappuccino van kreeftensoep
- Brood met tapenades en pata negra
- Oesterplateau met diverse soorten oesters (2 oesters p.p.)
- Visplateau geserveerd met Hollandse garnalen, gerookte palingfilet, huisgerookte zalmfilet en toast
- Combinatie van sushi en sashimi

High Wine can be booked for a minimum of 4 persons

- Reception with a delicious glass of prosecco
- 2 glasses of wine (choice of house wines, served per glass)
- Lobster soup cappuccino
- Bread with tapenade and pata negra ham
- Platter with various types of oysters (2 oysters p.p.)
- Seafood platter: Dutch shrimp, smoked eel fillet, smoked salmon from our own smokehouse and toast
- Combination of sushi and sashimi