

Catch
BY SIMONIS

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

CATCH ANTI PASTI Plateau met avocado, Pata Negra, gegrilde courgette, tonijnsalade en geitenkaas. Geserveerd met tomaten focaccia Platter with avocado, Pata Negra, grilled zucchini, tuna salad and goat cheese. Served with tomato focaccia	20	FOCACCIA PATA NEGRA Focaccia met Pata Negra, zongedroogde tomaten, rucola en truffelmayonaise Focaccia served with Iberico ham, sun-dried tomatoes, arugula and a truffle mayonnaise	13
TUNA Tomaten focaccia met huisgemaakte tonijnsalade Tomato focaccia with homemade tuna salad	10	TOAST HOLTkamp GARNALEN KROKETTEN Twee Holtkamp garnalenkroketten, geserveerd met toast en huisgemaakte cocktailsaus Two shrimp croquettes, served with toast and homemade cocktail sauce	13
CLUB CHICKEN Gegrilde kipfilet, krokante bacon, tomaat en eiersalade Grilled chicken, crispy bacon, tomato and egg salad	13	BAGUETTE WAGYU CARPACCIO Baguette met dingesneden Wagyu-beef, truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced Wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	16
CLUB SALMON Gerookte zalmfilet, avocado, rode ui en zalmzalade Smoked salmon, avocado, red onion and salmon salad	13	TOAST GEROOKTE ZALM Huisgerookte, handgesneden Schotse zalmfilet, geserveerd met uitjes, kappertjes en bieslook Thinly sliced Scottish salmon from our own smokehouse, served with onions, capers and chives	17
VEGA WRAP Gegrilde wrap gevuld met geitenkaas, spinazie, walnoten en honing Grilled wrap filled with goat cheese, spinach, walnuts and honey	13		

LUNCH AANRADERS / RECOMMENDATIONS Te bestellen tot 17 uur

STEAKTARTAAR (MRIJ) Runder tartaar geserveerd met gekonfijte ui, Japanse pickles en crème van beurre noisette Beef tartare served with onion confit, Japanese pickles and cream of beurre noisette	18	GRIET Gegrilde grietfilet geserveerd met truffel risotto en gemengde paddestoelen Grilled brill served with a truffle risotto and assorted mushrooms	28
CAESAR SALAD Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese	11	LUNCH TONG 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	22
CAESAR SALAD (BACON) MET GEBAKKEN GAMBA'S Caesar salad (bacon) with fried gamba's	17	KREEFT Gekookte of gegrilde kreeft, geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter Lobster, boiled or grilled, served with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter	30
CAESAR SALAD (BACON) MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET Caesar salad (bacon) with Scottish smoked salmon	16		
CAESAR SALAD (BACON) MET KIPFILET Caesar salad (bacon) with chicken	14	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, halve kreeft, langoustines en gamba's Selection of mussels, vongole, half lobster, langoustines and prawns	45
SUSHI COMBINATION Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	23		
COQUILLES Zes stuks geserveerd met pompoen, crème van beurre Nanette en Coppa Di Parma Six scallops served with pumpkin, cream of beurre Nanette and Coppa di Parma	28		

STARTERS

WARME VOORGERECHTEN / HOT STARTERS De hele dag te bestellen

GAMBA'S IN KNOFLOOKOLIE Gepelde gamba's op Spaanse wijze gebakken Peeled prawns prepared Spanish style	17	PEKING EEND Flensjes, gevuld met krokante eend, hoisin en zoetzure komkommer Crêpes, filled with crispy duck, hoisin and sweet and sour cucumber	16
KING CRAB Koningskrab uit de wok, lauwwarm geserveerd met een licht pikante saus Stir-fried Kingcrab, served lukewarm, with a slightly spicy sauce	32	INKTVIS Gefrituurde pijlstaartinktvis geserveerd met aioli Deep fried squid served with aioli	17
GEBAKKEN OESTERS 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	17	BUIKSPEK Buikspek geserveerd met tempura bimi, rettich en mango dressing Crispy pork belly served with a bimi tempura, rettich and mango dressing	16
GEGRATINEERDE MOSSELEN Mosselen gegratineerd met kruidenboter en Parmezaanse kaas Mussels au gratin with herb butter and Parmesan cheese	17		

KOUDE VOORGERECHTEN / COLD STARTERS De hele dag te bestellen

BROOD MET TAPENADE Catch tapenade en gezouten boter Catch tapenade and salted butter	6.5	CATCH COMBINATION Huisgerookte Schotse zalm, Stellendamse garnalen en filet van IJsselmeerpaling Scottish salmon from our own smokehouse, Stellendam shrimps and IJsselmeer eel fillet	17
MAKREEL Gestoomd met een appel-mosterd vinaigrette Steamed mackerel served with an apple mustard vinaigrette	17	BEEF TATAKI Rauw geserveerde ossenhaas, torched met spicy Szechuan olie, krokante pinda en lente-ui Raw beef tenderloin, torched with spicy Szechuan oil, crispy peanut and spring onion	17
STELLEDAMSE GARNALEN Klassieke cocktail geserveerd met een romige cocktailsaus Classic shrimp cocktail served with a creamy cocktail sauce	18	WAGYU CARPACCIO Dungesneden wagyu-beef met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas Thinly sliced wagyu beef with truffle mayonnaise and Parmesan cheese	16
ZALMTATAKI Verse zalmfilet geserveerd met mosterdvinaigrette en verse kruiden Fresh salmon tataki with a mustard vinaigrette and fresh herbs	17	PATA NEGRA 100 gram dungseden Iberico ham 100 grams of thinly sliced Iberico ham	17
TUNA STARTER Big eye tonijn geserveerd met zoetzure rode ui, wasabi vinaigrette en knoflookchips Big eye tuna served with sweet and sour onion, wasabi vinaigrette and garlic chips	17		
JAPANESE CATCH Sashimi van tonijn, zalm, hamachi en gekookte gamba's Sashimi of tuna, salmon and hamachi with cooked prawns	18		

SALADES / SALADS De hele dag te bestellen

SALADE CANADESE KREEFT	17
Kreeft geserveerd met appel, basilicum, ijsbergsla en romige cocktailsaus Canadian lobster served with apple, basil, iceberg lettuce and a creamy cocktail sauce	
CAESAR SALAD	11
Klassieke Caesarsalade met bacon, vers gekookt ei en Parmezaanse kaas Classic Caesar salad with bacon, boiled egg and Parmesan cheese	
CAESAR SALAD (BACON) MET GEBAKKEN GAMBA'S	17
Caesar salad (bacon) with fried gamba's	
CAESAR SALAD (BACON) MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET	16
Caesar salad (bacon) with Scottish smoked salmon	
CAESAR SALAD (BACON) MET KIPFILET	14
Caesar salad (bacon) with chicken	

SALADE TONIJN	17
Geserveerd met tonijn blokjes, mango en soja vinaigrette Served with tuna cubes, mango and soy vinaigrette	
SALADE VEGA	15
Rucolasalade met watermeloen, feta, komkommer en Aceto Balsamico Aragula with watermelon, feta cheese, cucumber and Aceto Balsamico	

SOEP / SOUP De hele dag te bestellen

BISQUE D'HOMARD	18
Romige kreeftensoep geserveerd met 1/2 Canadese kreeft Creamy lobster soup served with 1/2 Canadian lobster	
BOUILLABAISSE	15
Rijk gevulde vissoep geserveerd met rouille Rich fish soup served with rouille	

POMPOENSOEP	13
Pompoensoep met Ras al Hanout en kokos Pumpkinsoup with Ras al Hanout and coconut	

SUSHI De hele dag te bestellen

CRISPY NIGIRI	17
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	
SALMON TORCH ROLL	17
Gebrande inside out roll met miso mayonaise Torched inside out roll with a miso mayonnaise	
CALIFORNIA MAKI ROLL	18
Inside out roll met king crab Inside out roll with king crab	
TEMPURA GAMBA ROLL	25
Inside out roll met king crab, tempura gamba's en een licht pikante saus Inside out roll with king crab, tempura prawns and a slightly spicy sauce	
TUNA MAKI ROLL	17
Pittige tonijnrol met Sriracha en tempura Spicy tuna roll with Sriracha and tempura	

NIGIRI SALMON	18
5 stuks met Baeri kaviaar 5 pieces with Baeri caviar	
NIGIRI TUNA	18
5 stuks met truffel teriyaki saus 5 pieces with truffle teriyaki sauce	
SUSHI COMBINATION	23
Combinatie van de California roll, salmon torch roll en de crispy tuna nigiri Combination of California roll, salmon torch roll and crispy tuna nigiri	
CHEF'S SPECIALTY ROLL	DAGPRIJS
Dagelijks serveren wij een door de chef gekozen sushirol Every day we serve a different sushi roll, chosen by our chef Daily price	

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 vinaigrette and lemon

FINES DE NORMANDIE NO. 3	18	SPÉCIALES PERLE NOIR NO. 3	27
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		Super volle oester met veel minerale tonen, met een ziltige voorsmaak en nootachtige tonen in het midden Very rich oyster with hints of mineral-richness, salty foretaste and a subtle taste of nuttiness	
SPÉCIALES PRAT-AR-COUM NO. 3	23	SPÉCIALES L' IMPERATRICE NO. 3	27
De oester is vlezig en romig als een bonbon, maar krokant tegelijkertijd. U proeft de bijzondere combinatie van eerst zout en dan zoet This fleshy oyster is creamy and yet has a bite at the same time. An exquisite combination of saltiness followed by sweetness		Een robuuste stevige oester, met een krokante bite A robust and firm oyster, with a crispy bite	
SPÉCIALE GILLARDEAU NO. 4	24	PLATTE ZEEUWSE 6/0	30
De Rolls-Royce onder de oesters, met zorg geselecteerd, uit Marennes-Oléron The Rolls-Royce of oysters from Marennes-Oléron, selected with care		Deze oester heeft stevig visvlees en een romige smaak. De oester is plat en rond van vorm. A firm oyster with a creamy taste. This oyster is flat and round in shape	
SPÉCIALE GEAY NO. 2	26		
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			

OESTERPLATEAU / OYSTER PLATTER De hele dag te bestellen

EEN WANDELING DOOR ONZE OESTERKAART

A stroll through our oyster menu

COMBINATIE-OESTERPLATEAU 7 STUKS	28	COMBINATIE-OESTERPLATEAU 21 STUKS	80
Combined oyster platter, 7 pieces		Combined oyster platter, 21 pieces	
COMBINATIE-OESTERPLATEAU 14 STUKS	55	COMBINATIE-OESTERPLATEAU 28 STUKS	105
Combined oyster platter, 14 pieces		Combined oyster platter, 28 pieces	

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

KINGCRAB POTEN 100 GR

Kingcrab legs

15

1/2 KREEFT (PER STUK)

1/2 lobster (each)

17

BAERI KAVIAAR 10 GR

Baeri caviar 10 gram

20

1/2 KREEFT

Op ijs geserveerd met huisgemaakte cocktailsaus

1/2 a lobster served on ice with a homemade cocktail sauce

17

GAMBA'S

Ongepelde gekookte gamba's, op ijs geserveerd,
met een romige cocktailsaus

Unpeeled boiled prawns, served on ice, with a creamy
cocktail sauce

18

KAVIAAR / CAVIAR De hele dag te bestellen

ONZE KAVIAAR WORDT GESERVEERD MET HUISGEROOKTE SCHOTSE ZALMFILET, BLINI'S, CRÈME FRAÎCHE EN EIMIMOSA

Our caviar is served with homemade scottish salmon fillet, blini's, creme fraiche 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:

OSIETRA KAVIAAR

10 gram

35

OSIETRA KAVIAAR

30 gram

80

OSIETRA KAVIAAR

50 gram

120

BAERI KAVIAAR

Deze kaviaar is zacht en romig van smaak

This Caviar has a soft and creamy flavour

BAERI KAVIAAR

10 gram

28

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.

CATCH OF THE DAY Dagelijks serveren wij een 'vangst van de dag' Every day we serve a different 'catch of the day' Daily price	DAGPRIJS	GRIET Gegrilde grietfilet geserveerd met truffel risotto en gemengde paddestoelen Grilled brill served a truffle risotto and assorted mushrooms	28
ZALM Zalm teriyaki geserveerd met tauge en boksoi Salmon teriyaki served with bean sprouts and boksoi	24	DORADE Heel geserveerd met spaghetti van wortel en courgette en een tomaat uien saus Whole Dorade served with spaghetti of carrot, zucchini and a tomato & onion sauce	25
SLIPTONG 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	24	KREEFT KLASSIEK Gekookte of gegrilde kreeft geserveerd met spinazie, Stellendamse garnalen en geklaarde boter Lobster, boiled or grilled served with spinach, Stellendam shrimps and clarified butter.	30
TONG Twee in roomboter gebakken zeetongen van 250 gr. per stuk, geserveerd met frites en een frisse komkommersalade Two soles of 250 gr each, pan-fried in full cream butter, served with fries and a fresh cucumber salad	27	PASTA KREEFT 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	30
WILDE GAMBA 'S 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	28	WARME FRUITS DE MER Selectie van mosselen, vongole, halve kreeft, langoustines en gamba's Selection of mussels, vongole, half lobster, langoustines and prawns	45
COQUILLES Zes stuks geserveerd met pompoen, crème van beurre noisette en Coppa Di Parma Six scallops served with pumpkin, cream of beurre Nannette and Coppa di Parma	28		
TONIJN Gegrilde tonijnfilet geserveerd met tomaten spaghetti en een frisse salsa Grilled tuna fillet served with tomato spaghetti and a fresh salsa	28		

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 menu, we also want to surprise the meat connoisseurs with a wide variety. All our meat dishes are prepared on an American grill

<p>CATCH BURGER (MRIJ) Hamburger van 200 gram op 'Catchy wijze' geserveerd A 200 gram hamburger served in a 'Catchy' way</p> <p>TOURNEDOS Tournedos van 200 gram geserveerd met een crème van pastinaak, paddenstoelen en Sjalottenjus 200 grams of Tenderloin steak, served with a cream of parsnip, mushrooms and a Shallot jus</p> <p>RIBEYE Ribeye van 350 gram geserveerd met uien piccalilly, Parmezaan polenta en cowboy boter 350 grams of Ribeye steak, served with an onion piccalilli, Parmesan polenta and cowboy butter</p>	<p>19</p> <p>28</p> <p>28</p>	<p>BLACK TRUFFLE TERIYAKI CHICKEN Kip geserveerd met roerbakgroente, rijst, kroepoek en truffel teriyakisaus Chicken served with stir-fried vegetables, rice, prawn crackers and a truffle and teriyaki sauce</p> <p>STEAKTARTAAR (MRIJ) Runder tartaar geserveerd met geconfijte ui, Japanse pickles en crème van beurre noisette Beef tartare served with onion confit, Japanese pickles and cream of beurre noisette</p> <p>COTE DE BOEUF (1 KG) 1 kg, geserveerd met mini pompoen en Bearnaise 1 kg, served with mini pumpkin and Bearnaise</p>	<p>25</p> <p>18</p> <p>65</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

VEGETARISCHE HOOFDGERECHTEN / VEGETARIAN MAIN COURSES De hele dag te bestellen

<p>SALADE VEGA Rucola salade met watermeloen, feta, komkommer en Aceto Balsamico Arugula salad with watermelon, feta, cucumber and Aceto Balsamico</p> <p>PASTA Pappardelle geserveerd met wortel, courgette en basilicum Pappardelle served with carrot, zucchini and basil</p>	<p>15</p> <p>17</p>	<p>TRUFFEL RISOTTO Geserveerd met rucola en Parmezaanse kaas Served with arugula and Parmesan cheese</p>	<p>17</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------

KINDEREN / KIDS De hele dag te bestellen

Kinderen kunnen kiezen uit: kibbeling, inktvis, gamba's, stukje witvis, krokante kip, pasta tomaten saus en bitterballen. De kindermenu's worden geserveerd met frites en salade.

Children can choose from: fried white fish, squid, prawn's, fish filet, crispy chicken, pasta tomato sauce and bitterballen. The children's menus are served with fries and salad

AFTER DINNER

DESSERT De hele dag te bestellen

DAME BLANCHE 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 7	10	BROWNIE Brownie geserveerd met noten, witte chocolademousse en Pandan ijs Brownie served with nuts, white chocolate mousse and Pandan ice cream BOSMAN DOLCE PRIMITIVO 7	10
GEPOCHEERDE PEER Geserveerd met Champagne sabayon, kletskop en karamel-notenijs Served with Champagne sabayon, ginger-snap and caramel-nuts ice cream TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE 7	10	MACARONS DESSERT Drie soorten, door de chef geselecteerd Three kinds, selected by our chef TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE 7	10
NEW YORK CHEESECAKE Cheesecake geserveerd met perzik-Prosecco sorbet Cheesecake served with peach-Prosecco sorbet BEAUMES DE VENISE, MUSCAT, FRANKRIJK 7	10	KAASPLANKJE Vijf kaassoorten van het kaashuis Ed Boele, door de chef geselecteerd Five cheeses from the cheese house Ed Boele, selected by our chef PX 1927, ALVAER MONTILLA-MORILES, SPANJE 7	15
TIRAMISU Tiramisu van mascarpone en bitterkoekjes Tiramisu of mascarpone and macaroons TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE 7 TIP: MOSCATO D'ASTI, ITALIË (FLES) 35	10	PLATEAU CATCH GRAND DESSERT Combinatie van de desserts van de kaart Combination of the desserts from our menu TOKAJ LATE HARVEST, HARSLEVELU, HONGARIJE 7 TIP: MOSCATO D'ASTI, ITALIË (FLES) 35	75
CRÈME BRÛLÉE Vanille crème brûlée op traditionele wijze bereid Traditional vanilla crème brûlée BEAUMES DE VENISE, MUSCAT, FRANKRIJK 7	10		

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 2003	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 selection from our assortment.

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

Restaurant Catch

Dr. Lelykade 43 | 2583 CL Scheveningen | 070 338 76 09 | info@catchbysimonis.nl

HIGH WINE

HIGH WINE 45 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