



Visrestaurant Kop van de Haven  
Sluisplein 80  
1975 AG IJmuiden

T. 0255 – 51 53 68  
E. [info@kopvande haven.nl](mailto:info@kopvande haven.nl)  
W. [www.kopvande haven.nl](http://www.kopvande haven.nl)



Beste lezer,

september 2011,

Wellicht heeft U onze locatie al eens bezocht, wij zijn namelijk gevestigd op het bekende sluisplein in IJmuiden.

Vanaf hier heeft U prachtig uitzicht op de havens, op het forteiland en kijkt U bij mooi weer zelfs de pieren uit...

Vanaf hier worden vrienden en kennissen uitgezwaaid die met de cruise ferry vertrekken, wordt er afgesproken met relaties die (nog) niet zo bekend zijn met IJmond...

óf komt U gewoon gezellig een drankje doen in onze prachtige zaak om zo weg te dromen van de vele zeiljachten die aan stuurboord zijde met halfwindse koers het ruime sop verkiezen...

Dagelijks is er aanvoer van verse vis van de naastgelegen visafslag, dat in combinatie met de culinaire visies van onze chefkok, Dick Bos, voor een ongekennde smaaksensatie zorgen!

**Ons maandelijks wisselend menu heeft een vaste prijs van € 19,50!**

### **September 2011 cruise menu**

**Een huisgemaakte loempia, gevuld met Noorse zalm en dagverse groenten**

\*\*\*

**Surf en Turf van gegrilde zalm en een gamba spies geserveerd met een Oosterse saus**

\*\*\*

**Creme brulee met mascarpone ijs**



## Onze diner buffetten per thema: Duidelijk, gevarieerd, gemakkelijk en lekker....

De buffetten staan bekend om hun complete verzorging  
én authentieke warme en koude gerechten.

Er is al een buffet  
voor

**€ 16,50! p.p.**

Vraag naar de  
mogelijkheden

min. 100 personen

Wilt u niet kiezen voor een "standaard" buffet maar een buffet welke precies is afgestemd op Uw persoonlijke wensen? Dan is het mogelijk om in overleg, zelf een buffet naar wens samen te stellen.

Een bedrijfsfeest, receptie of verjaardag? Dan is een dinerbuffet een gemakkelijke én smakelijke optie. Het enige wat u hoeft te doen is één van onze thema's kiezen. Uw gasten kunnen vervolgens, net als u, genieten van alles wat zij maar lekker vinden.

### **Koffietafel / hightea**

Sinds kort verzorgen wij met plezier koffietafels e.d. en bieden hierbij een uitgebreid assortiment van diverse belegde broodjes. Voor alle gelegenheden!



# Buffeten

*Elk buffet wordt geserveerd met diverse sausjes, frites en een frisse salade*

## **“ Dekschuit ”**

€ 27, 50

*Minimaal 25 personen*

### **Koude gerechten**

- Tonijnsalade
- Zalmsalade
- Pasta salade met garnalen
- Gepocheerde hele Noorse zalm, rijkelijk gedecoreerd
- Brood en boter

### **Warme gerechten**

- Salade van roseval aardappel met gerookte zalm
- Gebakken kibbeling
- Provençaalse gebakken mosselen, uit de schelp
- Spaanse visschotel
- krieltjes en rijst met saffraan

### **Dessert**

- Diverse soorten ijs
- Panna cotta met aardbeien
- Creme caramel

---

## **“ Kaviaar ”**

€ 34, 50

*Minimaal 35 personen*

### **Koude gerechten**

- Hollandse garnalen
- Gepocheerde hele Noorse zalm, rijkelijk gedecoreerd
- Sashimi van zalm en tonijn met Wasabi en soyasaus
- Huisgerookt zalmootje met mosterd-dille saus
- Salade Nicoise
- Brood en boter

### **Warme gerechten**

- Gebakken rode poon
- Op spaanse gebakken gamba's met knoflook en tomatensaus
- Scholfilet gevuld met zalm, geserveerd in een witte wijnsaus
- Seizoensgroenten
- 

### **Dessert**

- Creme brulee
- Slagroomsoesjes met een chocolade fontein
- Vers fruitsalade
- Vanille ijs met diverse toppings
- Aan tafel geflambeerde flensjes

## Arrangementen

### Broodjes lunch

#### Lunch "Vishaak"

*Zacht puntje*

*Minimaal 10 personen*

€ 15, 25

Hollandse Nieuwe (Haring)  
Huisgemaakte garnalen kroket  
Tonijnsalade

Inclusief koffie/thee, melk en karnemelk

#### Lunch "Kotter"

*Luxe stokbrood wit/bruin*

*Minimaal 10 personen*

€ 19, 50

Gerookte Schotse zalm  
*Geserveerd met mierikswortel*  
Gerookte Spaarndammer paling  
*Ambachtelijk gerookte palingfilet*  
Hollandse garnalen

Inclusief twee drankjes (Koffie/thee, melk en karnemelk)

#### Lunchbuffet "Vissersvloot"

*Minimaal 15 personen*

€ 24, 25

Start met een kop soep

Diverse luxe bruine/witte bolletjes, stokbrood, rozijnenbrood

Jonge kaas, achterham, filet American, gerookte kip

Gerookte zalm, Hollandse garnalen, zalmsalade, tonijnsalade

Verschillende soorten zoetigheid en vers fruit

Inclusief twee drankjes (Koffie/thee, jus d'orange, melk en karnemelk)



## Arrangementen

### Borrel

#### **Assortiment “de haven”**

€ 1, 80

*Minimaal 16 stuks*

*Hollandse Nieuwe op roggebrood*

*Gerookte Spaarndammer paling op toast*

*Wrap van gerookte Schotse zalm*

*Huisgemaakte bitterbal van gamba's*

*Oesters*

#### **Assortiment “Stellendams garnalen trio”**

€ 8, 75

*Minimaal 10 personen*

*Huisgemaakte garnalen kroket*

*Garnalen bisque*

*Hollandse garnalen cocktail*

#### **Oesterproeverij “Bretagne”**

€ 15, 25

*Minimaal 10 personen, 6 stuks per persoon, geserveerd met een glas witte wijn*

**Huitres Speciales Le Gall**

*Médaille d'or Bretagne*

**Prat – Ar – Coum**

*Fines Bretagne*

**Fines de Claires Cadoret**

*Bretagne*

#### **Oesterproeverij “Normandië”**

€ 15, 25

*Minimaal 10 personen, 6 stuks per persoon, geserveerd met een glas witte wijn*

**Speciales Normandie**

*Suspendues Medaille*

**Huitres Fines Merennes Oléron**

*Normandie*

**Huitres Speciales Utah Beach**

*Céline Medaille d'Or 2009*



## Arrangementen

### Meerdere gangen menu's

minimaal 10 personen

#### Menu " 1 "

3 gangen

€ 24, 50

\* Vissoep

*IJmuidense vissoep, creatie van de chef*

\* Gebakken kabeljauwhaas

*geserveerd met een mosterdsaus*

\* Yoghurt abrikozentaartje

#### Menu " 2 "

3 gangen

€ 29, 50

\* Salade met gebakken coquilles

*Op een bedje van sla, afgemaakt met een dressing van Pedro Ximinez sherry*

\* Combinatie van gebakken slibtong en scholfilet

*In de roomboter gebakken*

\* Belgische wafel met warme kersen en vanille ijs

#### Menu " 3 "

3 gangen

€ 34, 50

\* Proeverij van zalm

*Gevarieerd voorgerecht met een tartaartje van zalm, huisgerookte zalm en op Zweedse wijze gemarineerde zalm*

\* Op de huid gebakken tarbot

*Geserveerd met citroensaus*

\* Creme brulee met chocolade ijs



## Arrangementen

### Meerdere gangen menu's

minimaal 10 personen

#### Menu " 4 "

€ 34, 50

4 gangen

\* Combinatie van sashimi

*Rauwe zalm, tonijn en ebi-garnalen met wakame, wasabi en Kikkoman*

\* Pittige Koreaanse bouillon met groene kruiden

\* Gebakken gamba's

*6 stuks White Prawns van de plaat*

\* Ijsbreker

*Kaneelijs, vanille ijs en boerenjongens ijs met slagroom*

#### Menu " 5 "

€ 39, 50

4 gangen

\* Vistrio Kop van de Haven

*Trio van garnalen, zalm en paling*

\* Bisque van garnalen

*Vergezeld door een spies met gamba's*

\* Noordzeetong "La meuniere"

*In de roomboter gebakken*

\* Petit Grand Desert

#### Menu " 6 "

€ 44, 00

\*Koude Fruit de Mer

*Prachtige schaal met topproducten uit zee. Wordt op tafel geplaatst zodat de gasten zelf hun keuzes kunnen maken. Geserveerd met diverse sausjes, stokbrood en toast*

\* Warme Fruit de Mer

*Bij dit gerecht wordt alleen gebruik gemaakt van topkwaliteit uit de visafslag. Op de ochtend van U aankomst geven wij onze leverancier Ocean Gold opdracht alleen de net aangevoerde vis te kopen, smakelijker en verser is dus niet mogelijk! Wordt wederom op tafel geplaatst zodat de gasten zelf hun keuzes kunnen maken.*

\* Petit Grand Dessert

# Arrangementen

## *Watch en dine*

minimaal 10 personen

### Menu "Gourmand"

€ 46,50

#### Uit het woordenboek: GOURMAND

- 1) Epicurist 2) Fijnproever 3) Kenner van de keuken  
4) Gulzigaard 5) Smulbroer 6) Smulpaap 7) Lekkerbek

Cocktail van Hollandse garnaal

\*\*

Pittige Koreaanse bouillon met groene kruiden

\*\*

Huisgemaakte bitterbal van garnalen

\*\*

Sashimi van tonijn

\*\*

Spoem van limoen en champagne

\*\*

Coquilles gegratineerd met een ragout geserveerd in de schelp

\*\*

Huisgerookte Noorse zalmfilet met Avenhornse zuurkool

\*\*

Warme kersen begeleid met een Belgische wafel

\*\*

Aan tafel geflambeerde koffie

