

ONTBIJT TOT 12:00 UUR

Ontbijt 2 Seasons, € 9,50
Gebakken ei, spek, vleeswaren, zoetwaren,
vers fruit, gerookte zalm en diverse broodjes.

Ontbijt Deluxe: Ontbijt voor twee personen € 40,00
Moët & Chandon Brut Imperial Piccolo en een royaal
ontbijtplateau.

LUNCH TOT 17:00 UUR

met drukte kunnen we om 16.30 keuken tijdelijk sluiten i.v.m. voorbereiden diner

Italiaanse bol gezond, € 6,75
met ham, kaas, tomaat, salade

Italiaanse bol of wrap met gerookte zalm, € 9,75
met roomkaas en salade

Italiaanse bol of wrap met carpaccio, € 8,75
met truffeldressing, rucola en pijnboompitten

Waldkorn bol met warme kip, € 9,50
met ui, paprika en champignons

Zachte witte bol kroket, € 4,50
met mosterd

Dubbele tosti ham/kaas, € 4,50
met chilisaus

Tomatencrème-soep, € 5,75
met crème fraîche en Parmezaanse kaas

Wrap met warme kip, € 9,75
met ui, paprika, champignons, crème fraîche
en guacamole

Broodje hamburger, € 10,00
met frites, gebakken ei en ui

Uitsmijter ham/kaas, € 8,50
3 eieren met de kaas meegebakken

Uitsmijter carpaccio, € 9,50
3 eieren en brood licht ingesmeerd met tapenade

SALADES TOT 17.00

met drukte kunnen we rond 16.30 de keuken tijdelijk sluiten i.v.m. voorbereiden diner

Salade gerookte zalm, € 16,00
frisse gemengde salade, Noorse zalm

Salade gamba's, € 16,50
frisse gemengde salade, 6 gamba's

Salade klassiek (vegetarisch), € 12,50
frisse gemengde salade, feta

Salade duo € 18,50
frisse gemengde salade, 3 gamba's, Noorse zalm

Salade kip € 13,50
frisse gemengde salade met warm gebakken kipfilet

2 SEASONS LOUNGEKAART

Tapasschotel, € 12,75
Diverse vis, vlees en vegetarische lekkernijen.

Bitterbal cftal, € 8,50
met mosterd en mayonaise

Bittergarnituur 14 stuks, € 9,50
met chilisaus, mosterd en mayonaise

Nacho's, € 4,75
met kaas, guacamole en chilisaus

Chickenwings 10 stuks € 7,00
gemarineerd

Olijven € 3,50
gemarineerde olijven

Broodplank, € 8,25
twee broodsoorten met huisgemaakte aioli,
tapenade en kruidenboter

Puntzak frites, € 4,00
met mayonaise

Vegetarische mini loempia's 12 stuks € 5,75
met chilisaus

Drie/zes oesters, € 9,00/€ 17,00
op ijs met peper en citroen

Breekbroom, € 5,75
met kruidenboter & aioli

2 SEASONS COCKTAILS

Mojito - Classic of Strawberry € 9,00
Een echte klassieker! Bacardi rum, munt, limoen,
rietsuiker en sodawater.

Mojito Deluxe € 11,50
Klassieke Mojito afgetopt met prosecco

Caipirinha - Classic of Strawberry € 9,00
Braziliaanse klassieker met limoen, cachaça,
ijs en rietsuiker

Piña Colada € 8,00
Probeer het uit!

LIVE COOKING DINER!

Bij 2 Seasons Beach Hoek van Holland kunt u met uw
gezelschap onbeperkt genieten van ons zeer uitgebreide live
cooking concept voor een vaste prijs. Ideaal voor kleine of
grote gezelschappen met een formeel of informeel karakter.

Om te beginnen serveren wij stokbrood, runder carpaccio,
oesters, soep en kunt u gebruik maken van onze saladebar
met diverse frisse salades.

Daarna maken onze chefs verse vis, zoals gamba's,
zalmfilet en victoria baars direct klaar vanaf de bakplaat.

Het vlees komt rechtstreeks vanaf de grill op uw bord.
Vlees als spare-ribs, biefstuk, verse hamburgers en heerlijk
gekruide speklapen.

In buffet vorm staan side gerechten als, rijst, pasta, vlaamse
friet, chickenwings en seizoensgerechten.

Als dessert presenteren wij met trots onze mega chocolade-
fontein met echte Belgische chocolade met diverse dips en
schepijs!

Tarief Live cooking diner

Volwassen	€ 24,-
Kinderen 5 t/m 12	€ 12,50
Kids 0 t/m 4	Gratis

Incl.3 uur drank arrangement

Volwassen	€ 37,50
Kinderen 5 t/m 12	€ 17,50
Kids 1 t/m 4	€ 5,-

TODAY'S SPECIAL !!



Live
cooking

