

# ◆ ARRANGEMENTEN 2017 ◆

*Koffie, lunch of diner bij Smit-Bokkum inclusief een rondleiding door de historische palingrokerij (± 30 min.)*



Arrangement 1  
€ 4,25 p.p.  
*tot 16.00 uur*

## RONDLEIDING EN PROEVERIJ

Rondleiding, met tijdens rondleiding het proeven van paling uit eigen rokerij.

Arrangement 2  
€ 8,00 p.p.  
*tot 16.00 uur*

## KOFFIE, GEBAK EN RONDLEIDING

Bij aankomst koffie en Volendams appelgebak. Daarna rondleiding en proeverij van huisgerookte paling.

Arrangement 3  
€ 10,50 p.p.  
*tot 16.00 uur*  
*(dranken op nacalculatie)*

## BROODJE PALING EN RONDLEIDING

Rondleiding en proeverij van huisgerookte paling, na afloop een kadet huisgerookte paling of Hollandse garnalen.

Arrangement 4  
€ 19,50 p.p.  
*tot 16.00 uur*  
*(dranken op nacalculatie)*

## WARME LUNCHMAALTIJD EN RONDLEIDING

Rondleiding en proeverij van huisgerookte paling, na afloop een lunchmaaltijd bestaande uit krokant gebakken kibbeling van kabeljauw of hamburgerschotel, geserveerd met frites en salade.

Arrangement 5  
€ 22,50 p.p.  
*tot 16.00 uur*  
*(dranken op nacalculatie)*

## TWEEGANGEN LUNCH EN RONDLEIDING

Rondleiding, na afloop een tweegangenu:

- Kleine soep van huisgerookte paling
- Visschotel met zoute haring, gerookte paling, Hollandse garnalen en zalmfilet, geserveerd met brood en boter

Arrangement 6  
Vanaf € 19,50 p.p.  
*tot 16.00 uur*  
*(dranken op nacalculatie)*

## BROODTAFEL EN RONDLEIDING

Rondleiding en proeverij van huisgerookte paling, na afloop een klassieke broodtafel met:

- Oudewetse tomatensoep
- Verschillende soorten brood
- Twee soorten vleesbeleg en kaas
- Salade

De broodtafel is aan te vullen met:

- Kalfskroket (+ € 2,00 p.p.)
- Visselectie: gerookte paling, zalmfilet en Hollandse garnalen (+ € 7,50 p.p.)
- Zoute Haring (+ € 2,50 p.p.)
- Krokant gebakken Kabeljauwmootjes (+ € 2,50 p.p.)

PAVILJOEN  
SMIT·BOKKUM  
VOLENDAM · SINDS 1856

Arrangement 7  
Vanaf € 32,50 p.p.

## RONDLEIDING EN VAST DRIEGANGEN MENU

---

Maak een keuze uit één van onderstaande driegangenu's met vaste prijzen.  
De prijs van de drankconsumpties wordt berekend op nacalculatie.

### MENU 'VOLENDAM' 32,50 P.P. - *Inclusief palingproeverij tijdens rondleiding*

- Voorgerecht:** • Ouderwetse tomatensoep of Soep van huisgerookte paling
- Hoofdgerecht:** • Krokant gebakken kabeljauwmootjes met friet, salade en remouladesaus **of:**  
• Heet gerookte zalmoot uit eigen rokerij met tagliatelle en saus van het seizoen
- Dessert:** • Vanille roomijs met chocolade- en karamelsaus

### MENU 'SMIT-BOKKUM' 42,50 P.P.

- Voorgerecht:** • Exclusieve selectie van gerookte vis uit de beroemde Smit-Bokkum rokerij, met paling, zalmoot en dorade (geserveerd met brood en boter) **of:**  
• Vitello tonato, zacht gegaarde kalfssukade met tonijnsaus
- Hoofdgerecht:** • Zeebaarsfilet uit eigen rokerij met groente en saus van het seizoen en friet **of:**  
• Noordzee Kabeljauwfilet gestoofd op klassiek Volendammer wijze, met rode koolstamp en mosterddoop
- Dessert:** • Tiramisu **of:**  
• Selectie van kazen van Henri Willig uit Katwoude

### MENU 'PROEVERIJ' 57,50 P.P. - *Uitgebreide proeverij om met elkaar te delen, in drie gangen uitgeserveerd*

**Voorgerechten:** Selectie van verschillende soorten gerookte en verse vis, geserveerd met brood en boter.

Met afhankelijk van het seizoen de volgende vis:

- Uit eigen rokerij: heet gerookte paling, zalmoot en dorade
- Koud gerookte zalmfilet
- Gerookte makreel
- Hollandse garnalen
- Zoute haring

De selectie wordt begeleid door een champagneglas met soep van huisgerookte paling

**Hoofdgerechten:** Selectie van vlees en verschillende soorten gebakken, gestoofde en gerookte vis.

Met afhankelijk van het seizoen de volgende gerechten:

- Noordzee Kabeljauw gestoofd op Volendammer wijze
- Zeebaarsfilet uit eigen rokerij, met groente en saus van het seizoen
- Schelvis filet gebakken in roomboter
- Tournedos steak met licht gefrituurde kruiden en salsa verde geserveerd met friet, gebakken aardappelen, rode koolstamp en Volendamse 'butter & eeksaus'.

**Dessert:** Grand dessert

Arrangement 8

## RONDLEIDING EN KEUZEMENU

---

Stel zelf een eigen uitgebreid keuzemenu samen met vier voor- en vier hoofdgerechten van onze à la carte menukaart. Met een keuzemenu werken wij op nacalculatie.

