

Arrangementen 2025/2026

Rondleidingen Smit-Bokkum Palingrokerij

ARRANGEMENT 1

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

Rondleiding en proeverij

€7,50

PER PERSOON
TOT 16.00 UUR



ARRANGEMENT 2

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

Koffie, gebak en rondleiding

€16,00

PER PERSOON
TOT 16.00 UUR



ARRANGEMENT 3

Rondleiding en proeverij van huisgerookte paling, na afloop een kadet huisgerookte paling of zalm met huisgerookte palingsoep (dranken op nacalculatie).

Broodje paling en rondleiding

€24,50

PER PERSOON
TOT 16.00 UUR



ARRANGEMENT 4

Lunchmaaltijd en rondleiding

€29,00

PER PERSOON
TOT 16.00 UUR

Rondleiding en proeverij van huisgerookte paling, na afloop een lunch bestaande uit krokant gebakken kibbeling van kabeljauw of vleesgerecht van de dag, geserveerd met frites en salade (dranken op nacalculatie).

ARRANGEMENT 5

Tweegangen lunch en rondleiding

€31,50

PER PERSOON
TOT 16.00 UUR

Rondleiding, na afloop een tweegangenmenu:

- ♦ Kleine soep van huisgerookte paling
- ♦ Visschotel met zoute haring, gerookte paling, zeebaars en zalmfilet, geserveerd met brood en boter (dranken op nacalculatie).



ARRANGEMENT 6

Rondleiding en keuzemenu

PRIJS OP
NACALCULATIE

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.



**Smit
Bokkum**

ROKERIJ • SINDS 1856



**Smit
Bokkum**

ROKERIJ • SINCE 1856

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

ARRANGEMENT 7

Rondleiding en vast driegangen menu

TOT 16.00 UUR

MENU

"Volendam"

€44,50

PER
PERSOON

Inclusief palingproeverij tijdens rondleiding.

Voorgerecht

- ♦ 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

Desserts

- ♦ Vanille roomijs met chocolade- en karamelsaus



MENU

"Smit-Bokkum"

€59,00

PER
PERSOON

Voorgerecht

- ♦ Exclusieve selectie van gerookte vis uit onze beroemde rokerij, met paling, zalmoot en dorade (geserveerd met brood en boter) of:
- ♦ Huisgerookte eendenborstfilet met balsamico en salade

Hoofdgerecht

- ♦ Zeebaarsfilet uit eigen rokerij met tagliatelle en saus van het seizoen
- ♦ Noordzee Dagvis gestoofd op klassiek Volendammer wijze, met rode koolstamp en mosterddoop

Desserts

- ♦ Huisgemaakte cheesecake



Verras uw gezelschap met 'een onsje geluk'

Huisgerookte palingfilet per 100 gram 10,00

Bezoek onze winkel voor meer overheerlijke lekkernijen om mee te nemen.

MENU

"Droeverij"

€72,50

PER
PERSOON

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:

- ♦ Uit eigen rokerij: heet gerookte paling, zalmoot en dorade
- ♦ Huisgerookte eendenborstfilet
- ♦ 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 Dagvis gestoofd op Volendammer wijze
- ♦ Zeebaarsfilet uit eigen rokerij, met tagliatelle en saus van het seizoen
- ♦ Schelvis filet gebakken in roomboter
- ♦ Tournedos steak met rode wijnsaus geserveerd met friet, gebakken aardappelen, rode koolstamp en Volendamse 'Butter & Eek' saus.

Desserts

- ♦ Grand dessert