



Vlĳtzicht

Natuurlijk lekker

Ontdek het goed bewaarde geheim

Arrangements

U mag mij
meenemen



Welkom bij Brasserie Vlietzicht

Vlietzicht is sinds 1925 hier gevestigd. De locatie vindt zijn oorsprong in de verhuur van ligplaatsen voor zeilbootjes. Deze boten werden 's winters in de loods gestald en daar onderhouden. De vroegere uitbater verkocht dan koffie aan de mensen die hun bootje daar verfden. Van 1947-1975 werd het café uitgebaat door de familie Schenkeveld. Zij verhuurden ook alle visbootjes waar men al om 4 uur in de ochtend voor in de rij stond. De laatste jaren is Vlietzicht uitgegroeid tot een regionale trekpleister. De locatie wordt op mooie dagen veelvuldig bezocht door de talloze fietsers die genieten van het prachtige Midden-Delflandgebied. Aan de overkant van het water ziet u natuurmonument "De Vlietlanden". Dit stukje Holland ziet er nog hetzelfde uit als 700 jaar geleden. De Vlieten zelf werden met de hand gegraven in de 14^e eeuw en dienen als afwateringskanalen. Het pad voor de deur is het vroegere jaagpad van het trekveer Vlaardingen-Delft uit de 17^e eeuw.



Brunch (van 11:00 tot 14:00 uur)



Brunch is vanaf 15 personen te reserveren.

Dieet of allergieën graag vermelden bij reservering.

Soep

- Tomatensoep met room

Brood en Smeersels

- Diverse broodsoorten
- Luxe broodjes mix
 - Roomboter - Kruidenboter

Koude gerechten

- Kwark met muesli
- Tonijnsalade
- Rundvleessalade
- Rundercarpaccio met truffelmayo - rucola
 - geraspte kaas
 - pompoenpitten
- Gerookte vissoorten
- Diverse kaassoorten
 - Jonge kaas - Oude kaas
 - Brie



- Saté van huisgemarineerde kipfilet in pindasaus
- Jackfruit
- Kalfsvleeskroketten
- Groentekroketten

Warme gerechten

- Roerei / Spek

Per persoon € 36,50
Kinderen (3-11 jaar) € 19,50

Extra bij te bestellen

- Frites met mayonaise € 1,50 p.p.
- Rijst € 1,00 p.p.
- Prosecco bij ontvangst € 2,75 p.p.
- Drankarrangement zie verderop
- Dessertbuffet zie verderop

Buffet



Buffet is vanaf 15 personen te reserveren.

Dieet of allergieën graag vermelden bij reservering.

Soep

- Tomatensoep met room

Brood en Smeersels

- Stokbrood
 - Kruidenboter
 - Aioli



Koude gerechten

- Tonijnsalade
- Rundvleessalade
- Rundercarpaccio met truffelmayo - rucola
 - geraspte kaas
 - pompoenpitten
- Parmaham met meloen
- Gerookte vissoorten
- Griekse salade

Warme gerechten

- Saté van huisgemarineerde kipfilet in pindasaus
- Varkenshaas met champignonroomsaus
- Jackfruit
- Kalfsvleeskroketten
- Groentekroketten

Per persoon € 35,50
Kinderen (3-11 jaar) € 18,00

Extra bij te bestellen

- Frites met mayonaise € 1,50 p.p.
- Rijst € 1,00 p.p.
- Prosecco bij ontvangst € 2,75 p.p.
- Drankarrangement zie verderop
- Dessertbuffet zie verderop

Lunchbuffet

Lunchbuffet is vanaf 15 personen te reserveren.

Dieet of allergieën graag vermelden bij reservering.

Wij serveren u vers gebakken brood. U heeft de keuze uit een witte of een bruine bol.

Broodje carpaccio

geraspte oude kaas - spekjes - pompoenpitten - truffelmayonaise - rucola - komkommer - tomaat

Broodje tonijnsalade "Vlietzicht"

mesclun salade - rode ui - olijven - ei - komkommer - tomaat

Broodje oude kaas

rucola - truffelmayonaise - komkommer - tomaat

Warme gerechten

- Zacht wit broodje kroket

Prijs per persoon € 24,50

Bent u met minder dan 15 personen dan hebben wij vanaf 10 personen de kleinere keuzelunchkaart.

Barbecuearrangement



Wordt geserveerd van mei tot en met augustus.

BBQ is vanaf 15 personen te reserveren.

Dieet of allergieën graag vermelden bij reservering.

Brood en Smeersels

- Stokbrood
- Kruidenboter
- Aioli

Salades

- Komkommer, tomaat, fetakaas
- Rundvleessalade
- Wisselende salade
- Rauwkostsalade
- Watermeloen

Vlees

- Biefstuk
- Hamburger
- Kipsaté

Vis

- Zalm
- Gamba spiesje

Sauzen

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Barbecuesaus
- Pindasaus

Per persoon € 36,50

Kinderen (3-11 jaar) € 18,50

Prijs voor een kok € 50,00

Extra bij te bestellen

- Frites met mayonaise € 1,50 p.p.
- Rijst € 1,00 p.p.
- Prosecco bij ontvangst € 2,75 p.p.
- Drankarrangement zie verderop
- Dessertbuffet zie verderop

Satébuffet



Satébuffet is vanaf 15 personen te reserveren.
Dieet of allergieën graag vermelden bij reservering.

Brood en Smeersels

- Stokbrood
 - Kruidenboter
 - Aioli
- Saté van huisgemarineerde kipfilet in pindasaus
- Kroepoek - atjar
- Groene salade tomaat - komkommer
- Verse frites
- Diverse sauzen

Per persoon

€ 26.50



Drankarrangement

Drankarrangement is vanaf 15 personen te reserveren.

- Frisdrank:
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Cassis, 7-Up, Spa Rood/Blauw, Tonic, Bitter Lemon, Rivella, Ginger Ale, Orangina, Fristi, Chocomel, Appelsap, Tomatensap, vers geperste jus d'orange, huisgemaakte verse ijsthee
- Huiswijn:
Witte wijn Chardonnay, Witte zoete Rheinhessen, Rode Cabernet, Rose Tempranillo
- Tapbier:
Felsgold, Heineken 0%, Radler 0%, Texels 0%
- Koffie en thee:
Koffie, cappuccino, latte macchiato
Diverse theesoorten (earl grey, citroen, rooibos, groen, bosvruchten, jasmijn, English blend)

Per persoon, per uur € 9,50

Dessertbuffet



Dessertbuffet is vanaf 15 personen te reserveren.
Dieet of allergieën graag vermelden bij reservering.

- Huisgemaakte ijstaart met meringue
- Verschillende varianten bavarois
- Chocolademousse
- Slagroom
- Vers fruit salade

Per persoon **€ 12,50**

High tea (van 14.00 tot 16.00 uur)



High tea is vanaf 2 personen te reserveren.

Dieet of allergieën graag vermelden bij reservering.



Ontvangst met een glas prosecco

Tomatensoep met room

Onbeperkt theebuffet

Sandwiches in diverse smaken

Mini broodjes

brie - carpaccio - tonijnsalade

Huisgemaakte amandeltaart

chocoladetaart

Diverse zoete lekkernijen

€ 27,50 p.p.

High wine / High bier (van 14.00 tot 16.00 uur)

High wine kunt u reserveren vanaf 2 personen.

Dieet of allergieën graag vermelden bij reservering.

Bij de high wine en bier serveren wij een proeverij van de kaart.

Bijvoorbeeld:

Carpaccio

Vangst van de dag

Biefstuk

Dessert van de chef

€ 42,00 p.p.



Wist u dat wij ook cadeaubonnen hebben?

Driegangen Keuzemenu

Voorgerechten:

Tomatensoep

room - brood

Rundercarpaccio

geraspte oude kaas - spekjes - pompoenpitten - truffelmayonaise - rucola

Gamba's in knoflook

brood - knoflook - spaanse peper

Hoofdgerechten:

Kogelbiefstuk

salade - frites - pepersaus

Saté van huisgemarineerde kipfilet

pindasaus - garnituur - atjar - kroepoek - frites

Vangst van de dag

Nagerechten:

Dame blanche

Vanille ijs - chocoladesaus - slagroom

Dessert van de dag

Lunchkaart voor groepen

Vanaf 10 personen. Gelieve van te voren reserveren.

Wij serveren u uit eigen keuken vers gebakken brood, sauzen en soepen

U heeft de keuze uit een wit of een bruin broodje
(glutenvrij € 2,00)



Klein tomatensoepje

3,50

Ook veganistisch verkrijgbaar



Tomatensoep

8,95

room - brood



Ook veganistisch verkrijgbaar



Salade geitenkaas uit de oven

18,95

zongedroogde tomaat - honing mosterd dressing -
crunch van walnoot - croutons - abrikoos - cranberries

Wenst u brood of frites bij de salade?

5,50

Broodje carpaccio

14,95

geraspte oude kaas - spekjes - pompoenpitten -
truffelmayonaise -
rucola - komkommer - tomaat

Broodje tonijnsalade "Vlietzicht"

15,50

mesclun salade - rode ui - olijven - ei - komkommer - tomaat



Turks brood falafel

14,95

falafel - rucola - tomaat - komkommer - rode ui - yoghurt
knoflook dressing



Broodje oude kaas

12,50

rucola - truffelmayonaise - komkommer - tomaat



2 Kalfskroketten brood

13,50

2 Groentekroketten brood

13,50



2 Kalfskroketten frites

16,50

2 Groentekroketten frites

16,50

Saté van huisgemarineerde kipfilet

21,50

pindasaus - garnituur - atjar - kroepoek - frites

Wenst u eventueel een dessert? Vraag het onze medewerkers.

Vragen? We helpen u graag!

Heeft u vragen of wilt u advies over onze arrangementen, neem dan gerust contact met ons op.

Of het nu gaat om een verjaardag, bruiloft, jubileum, bedrijfsevenement of andere bijzondere gelegenheid, wij proberen er altijd voor u en uw gezelschap een geslaagde dag van te maken.




Adres

Vlaardingsekade 60
2636 BD Schipluiden

Komt u met de auto?

Navigeer naar de Willemoordseweg

Contact

 015 - 380 88 86

 info@vlietzicht.com

 www.vlietzicht.com

 facebook.com/vlietzicht

 instagram.com/vlietzicht

Zomerseizoen

1 april t/m 30 september

Geopend vanaf:

Maandag t/m zondag: 10:00 uur

Keuken open:

Maandag t/m zondag: 12:00 - 20:30 uur

Winterseizoen

1 oktober t/m 31 maart

Geopend vanaf:

Maandag t/m donderdag: 11:00 - 17:00 uur

Vrijdag: 11:00 - 21:00 uur

Zaterdag t/m zondag: 10:00 - 21:00 uur

Keuken open:

Maandag t/m donderdag: 12:00 - 16:00 uur

Vrijdag t/m zondag: 12:00 - 20:00 uur

Bij minder weer sluiten wij om 19:00 uur