



BRASSERIE
Zeven

**EVENT BROCHURE
2023/2024**





WELKOM BIJ BRASSERIE ZEVEN

Op een idyllisch eiland aan het Grevelingenmeer in Ouddorp vind je Brasserie Zeven, de meest sfeervolle evenementenlocatie van Zuid-Holland. Van presentatie tot uitgebreid diner, van heisessie tot knalfeest: bij Brasserie Zeven kan het allemaal. Dé ideale locatie voor zakelijke bijeenkomsten off the grid.

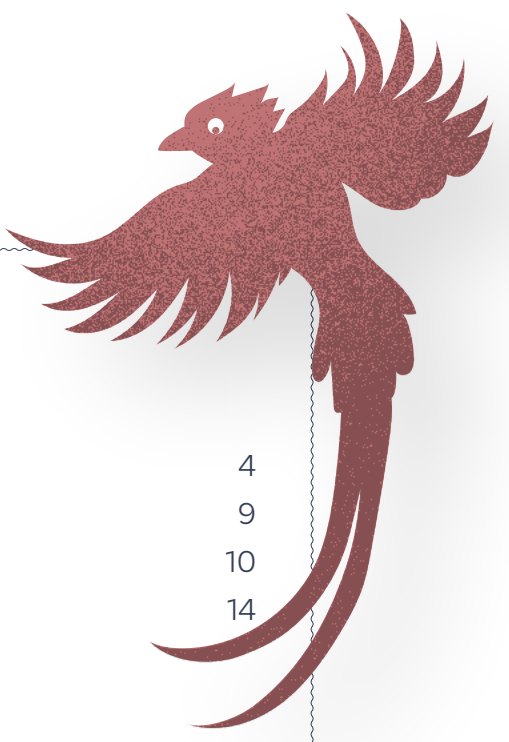
Het gebouw van Brasserie Zeven beschikt over een aparte vleugel met eigen terras voor events. Zo vinden er gedurende de zomer verschillende bruiloften bij ons plaats. Ook bieden wij met grote regelmaat onderdak aan zakelijke bijeenkomsten, zoals presentaties, vergaderingen en heisessies. Voor gezelschappen tot 20 personen hebben we een aparte vide met alle faciliteiten en een eigen balkon, groepen tot 150 personen kunnen beneden terecht.

In deze brochure vind je informatie over onze ruimtes en de mogelijkheden. Graag benadrukken wij dat onze arrangementen ter inspiratie gelden. Wij behandelen iedere aanvraag als maatwerk en gaan graag aan de slag om jouw event volledig naar wens samen te stellen. Aarzel niet om contact met ons op te nemen voor aanvullende informatie, het plaatsen van een optie of het aanvragen van een offerte.

Brasserie Zeven

De Eco Punt 1
3253 ML Ouddorp

+31 187 745 905
events@brasseriezeven.nl
www.brasseriezeven.nl



INHOUDSOPGAVE

Onze ruimtes

De Greveling	4
De Vide (met terras)	9
Het Terras (en strand)	10
Capaciteiten & tarieven	14

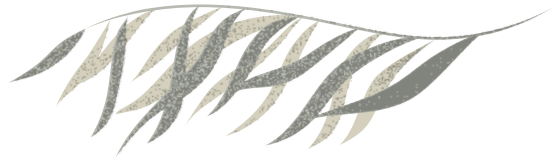
Eten & drinken

Vergaderarrangementen	15
Lunch	17
Borrel	18
Dranken	19
BBQ	20
Buffetten	22
Sit-down dinner	23
Walking dinner	24

Overig

Speciaal voor bruidsparen	26
Onze voorwaarden	27

DE GREVELING



Als je Brasserie Zeven binnenkomt en links langs de bar en receptie loopt, vind je de toegangsdeuren naar de Greveling, onze flexibele ruimte voor evenementen tot 150 personen. Op de benedenverdieping vinden veelal borrels, diners en feesten plaats, terwijl de vide (zie pagina 9) vaak gebruikt wordt voor kleine zakelijke evenementen.

Tegen de grote achterwand van de ruimte staat een grote bar, gesierd door een hoge kast vol flessen wijn. Aan de kant van het strand beschikt de zaal over een open haard en een trap naar de vide met een grote wijnklimaatkast eronder. De Greveling is industrieel ingericht met robuuste elementen en natuurlijke kleuren.

Meest opvallend aan de ruimte zijn de glazen wanden, die twee buitenzijden van de zaal vormen. Ze zijn een bron van daglicht, maar zorgen ook voor spectaculair uitzicht over de omgeving en de connectie met het terras en strand.

De zaal Greveling is beschikbaar tot 01.00 uur. Vanaf 22.00 uur houden wij rekening met onze omgeving en gaan de deuren dicht. Zaalhuur 1750 euro inclusief BTW.







DE VIDE

De vide van de Greveling is een open ruimte voorzien van meubilair en presentatiemiddelen, samen geschikt voor vergaderingen, presentaties en heisessies. Of beter gezegd, duinsessies. In theateropstelling is er plek voor 20 gasten, voor vergaderingen leent de vide zich voor 12 personen. Voor recepties beslaat de maximum capaciteit 30 personen.

Aan de strandzijde van de vide bevinden zich twee openslaande deuren, die verbinding maken met het overdekte terras dat bij de vide hoort. Hier gelden dezelfde capaciteiten als binnen, die uiteraard ook gecombineerd kunnen worden voor grotere gezelschappen.

Het terras van de vide is een uitnodigende plek om te ontspannen, bijvoorbeeld tussen de presentaties door of als pauze tijdens een vergadering. Is het zakelijke deel van de meeting afgelopen? Dan zetten we de statafels en picknickbanken buiten graag vol met hapjes en drankjes voor een afsluitende borrel of diner.

Zowel binnen als buiten word je omgeven door het prachtige vergezicht van de omliggende natuur. Gasten wanen zich hier in het buitenland; ideaal als je met jouw gezelschap even helemaal uit de dagelijkse gang van zaken wilt ontsnappen om samen tot nieuwe inzichten te komen.

De zaalhuur voor een halve dag is 500 euro exclusief BTW.
De zaalhuur voor een hele dag is 750 euro exclusief BTW.



HET TERRAS

Tussen de Greveling en het zoete water van het meer vind je het terras en het strand, die voor evenementen gebruikt worden. Op het terras kunnen staan zo'n 120 gasten terecht, zittend 70. Onder het prieel is zittend en staand plek voor respectievelijk 50 en 120 personen, indien gewenst kan dit uitgebreid worden naar het zand rondom. Hierbij dient de kanttekening gemaakt te worden dat er weersafhankelijkheid is, die we overigens met onze overdekte ruimtes zonder probleem kunnen afvangen.

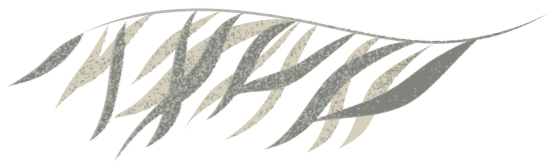
Het terras staat in verbinding met de Greveling en is deels overdekt door het buitengedeelte van de vide. Onder het overdekte gedeelte vind je tevens een open haard, waardoor hier tot laat in het seizoen buiten gegeten en geborrelt kan worden.

Naast de omheining is de opgang naar het prieel, een houten constructie die door onze vaste partners prachtig aangekleed kan worden. In onze ogen de ideale plek voor ceremonies en informele presentaties.





CAPACITEITEN & TARIEVEN



Hieronder staat alle informatie over de mogelijkheden en tarieven voor verschillende ruimtes en verschillende type evenementen. Belangrijk hierbij te vermelden is dat ons gebouw uit twee delen bestaat; het restaurant en de ruimte voor events, die met elkaar verbonden worden door een centrale bar en een middenterras.

Het gebouw is een gespiegelde helft. Dit betekent dat beide zijden er hetzelfde uitzien. Zo heeft het restaurant ook een vide met zowel een terras op de begane grond als de eerste verdieping. Op aanvraag is het mogelijk om Brasserie Zeven in zijn geheel exclusief af te huren; de huursom is afhankelijk van de dag en maand van het jaar.

Opstelling	Greveling (incl. vide)	Vide	Vide Terras	Greveling Terras	Prieel	Gehele locatie
Theater	50	20			150	
Vergadering		12	12			
Diner	80	12	12	70		160
Receptie	150	30	30	120	120	400
AV Beamer + scherm	Beamer + scherm op aanvraag	TV				

Locatiehuur	Greveling	Vide	Vide Terras	Greveling Terras	Strand	Gehele locatie
Hele dag	€1.750	€750	Incl. vide	Incl. Greveling	Incl. Greveling	op aanvraag
Dagdeel	€1.250	€500	Incl. vide	Incl. Greveling	Incl. Greveling	op aanvraag

VERGADERARRANGEMENTEN

Organiseer je een uitgebreide vergadering, heisessie, presentatie of andere bijeenkomst? Speciaal voor deze gezelschappen hebben wij onderstaande vergaderarrangementen samengesteld.

- HALVE DAG (4 UUR)****17,25**
 - Ontvangst met koffie, thee, kruidenwater en een Zeeuwse bolus
 - Ochtend- of middagpauze inclusief koffie, thee, kruidenwater en een zoet item
- HELE DAG (8 UUR)****43,7**
 - Ontvangst met koffie, thee, kruidenwater en een Zeeuwse bolus
 - Ochtendpauze inclusief koffie, thee, kruidenwater en een zoet item
 - Lunch in buffetvorm, de invulling verandert mee met het seizoen en bestaat uit:
 - Verse huisgemaakte soep
 - Luxe belegde broodjes (2 p.p.)
 - Koffie, thee en sappen
 - Middagpauze inclusief koffie, thee, kruidenwater en vers afgebakken luxe koek

Mag het ietsje meer zijn? Kijk bij de losse items om het vergaderarrangement aan te vullen.





LUNCH

Verkrijgbaar vanaf 20 personen, voor kleinere gezelschappen doen we een voorstel op maat.
Alle arrangementen zijn naar wens uit te breiden of aan te passen.

LUNCH 1

21,75

- Op basis van 2,5 broodje per persoon:
- Mix van diverse broodsoorten, zoals landbrood, waldkorn en ciabatta
 - Diverse soorten beleg, zoals:
Rotterdamsche Oude, rucola, perencompote en balsamicostroop
Jong beleggen kaas, beenham, ei en kropsla
Gerookte zalm, ei, avocado, radijs, kropsla en dillecrème
Mozzarella, tomaat en pesto
 - Koffie, thee en diverse sappen

LUNCH 7

27

- 2 luxe belegde groentenwraps* per persoon met:
- Carpaccio, rucola, pecorino, kappertjes en truffelmayonaise
 - Geitenkaas, rucola, walnoten en gepekeld wortel
 - Gerookte zalm, ei, avocado, radijs, kropsla en dillecrème
 - Huisgemaakte soep van het seizoen
 - Salade van de dag
 - Koffie, thee en diverse sappen

* Liever een mix van wraps en broodjes? Geen probleem! Voor €2 extra per persoon maken wij een heerlijke mix.

TOEVOEGINGEN	
Vers afgebakken saucijzen- of kaasbroodje	3,75
Broodje kroket	4,25
Quiche Lorraine	4,75
Fruitsalade	5,5

BORREL

TAFELGARNITUUR ZILVER

Op de (sta)tafels plaatsen wij een mix van:

- Gemengde luxe noten
- Krokante kaasstengels
- Olijven

3,85

TAFELGARNITUUR GOUD

Op de (sta)tafels plaatsen wij een mix van:

- Fuet
- Rotterdamse Oude
- Zuurdesembrood met diverse dips

5,9

BORREL ZILVER

Geserveerd op planken:

- Crunchy kip
- Garnalen kroketjes
- Vegetarische mini loempia's

** Hierbij gaan wij uit van 3 items per persoon.*

12,05

BORREL GOUD

- Mini steam bun met pulled pork
- Mini sesamburger
- Mini kip hotdog "Texas style" op een zacht puntje met kruidenmayonaise

** Hierbij gaan wij uit van 3 items per persoon.*

13,2

DRANKEN

WELKOMSTDANKEN

Onderstaande dranken zijn per glas te bestellen.

Cava Dom Potier	6,7
Champagne Nicolas Feuillatte Brut Reserve	12,5

HOLLANDS DRANKARRANGEMENT

Aperol Spritz	8,3
Limoncello Spritz	8,3
Gin Tonic	11,85
Peach Bellini	12,25

** Dranken van het buitenlands gedistilleerde assortiment berekenen wij op basis van nacalculatie.*

HOLLANDS DRANKARRANGEMENT

Onbeperkt bier, huiswijnen en frisdranken

1 uur	17,4
2 uur	23,6
3 uur	30,8
4 uur	36,75
5 uur	47,15



BBQ

Onze bestseller, zowel in de zomer als de winter! Onderstaand arrangement wordt als buffet geserveerd, waar live cooking achter de grill door onze culinaire brigade onderdeel van uitmaakt.

BBQ IN VUUR & VLAM vanaf 20 personen

48,45

Van de grill

- Spies van gemarineerde kippendij
- Bavette met chimichurri
- Beefburger van Maasweide rund
- Gemarineerde varkenslende
- Garnalenspies
- Papillot van zalm
- Groentenspies met groene kruidenolie

Bijgerechten

- Frisse groene salade met diverse toppings en dressing
- Geroosterde groenten van de bbq
- Boerenlandbrood met kruidenboter
- Frites en diverse sauzen

Graag barbecueen, maar dan liever zittend?

Ga dan voor de sit-down variant! Er worden diverse gerechten op de picknick tafels geplaatst en uitgeserveerd van de grill die live worden bereid door onze smaakmakers.

SIT-DOWN BBQ tot 40 personen

54,6

Voorgerechten

- Brood met zeezout en olijfolie op tafel
- Gegrilde focaccia brood
- Caesar salade verspreid over de tafel
- Plankje met gerookte zalm, serranoham en tomatenchutney

Hoofdgerechten

- Broodje pulled chicken met coleslaw en BBQ saus
- Bavette grote borden met chimichurri en grof zeezout
- Gegrilde gamba's met citroen en knoflookboter
- Frietjes verspreid over tafel
- Geroosterde krieltjes met rozemarijn



ZOETE TREK NA DE BBQ?

4,55

Wij serveren vanaf plateau vanille-ijs omhuld met knapperige wit, puur en melk Magnum-chocolade met toppings.

BUFFETTEN

Verkrijgbaar vanaf 20 personen, voor kleinere gezelschappen doen we een voorstel op maat.

BUFFET 1

33

Koude gerechten

- Pastasalade met pesto, Parmezaan, pijnboompitten, cherry tomaatjes, spekjes en rucola
- Caprese: buffelmozzarella, tomaat, crumble van olijven, basilicum en olijfolie
- Gazpacho met luchtige room
- Fricassee van kalkoen met diverse toppings en dressing
- Focaccia met olijventapenade en roomboter

Warme gerechten

- Gestoomde kippendij met rode wijn sjalottenjus en groente
- Gebakken heekfilet op spitskool en kerrie beurre blanc
- Geroosterde krieltjes met rozemarijn
- Geroosterde groenten uit het seizoen

BUFFET 7

41

Koude gerechten

- Caprese: buffelmozzarella, tomaat, crumble van olijven, basilicum en olijfolie
- Gravad Lax
- Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, kappertjes en rucola
- Fricassee van kalkoen met diverse toppings en dressing
- Boerenlandbrood met gezouten boter

Warme gerechten

- Gebakken zeebaars met antiboise
- Mousaka
- Bavette met chimichurri
- Gestoomde witte rijst met sereh
- Geroosterde krieltjes met rozemarijn
- Geroosterde groenten uit het seizoen





SIT-DOWN DINNER

SIT DOWN DINER

57,30

Het sit down diner is een culinair menu dat geserveerd wordt aan jouw gasten, terwijl zij aan mooi gedekte tafels zitten. Bij het samenstellen van het menu houden wij zoveel mogelijk rekening met seizoensgebonden producten.

Voorgerechten

- Carpaccio met truffelmayonaise, Parmezaan, spekjes, kappertjes en rucola
- Vitello tonato; dun gesneden kalfsrosbief, tonijn mayonaise, salade van groene boontjes, olijf en tomaat
- Gerookte zalm met radijs, dille en kropsla
- Taartje van grof gesneden makreel met gezouten citroen, soja tapioca parels, ponzumayonaise en krokante wilde rijst
- Groene asperges met feta en knoflookcreme
- Buratta met geroosterde venkel, zeewieren, sinaasappel en codiumolie

De voorgerechten worden aangevuld met landbrood, gezouten boter en olijfolie.

Hoofdgerechten

- Bavette met chimichurri en seizoensgroenten
- Iron steak private label van de Big green egg met seizoens groente, jus de veau
- Heek met een risotto van doperwten en prei
- Zalm met Zeeuwse nieuwe Aearpels, zeekraal, witte asperges, gepocheerd ei en asperge botersaus
- Ravioli met lamsoren, honing tomaat, parmezaanse kaas, gepocheerd ei, kastanje champignons en roomsaus

De hoofdgerechten worden aangevuld met frites met zeekraal aioli.

Desserts

- Millefeuille van filodeeg, mascarpone, framboos en pistache
- Strawberry dream met gemarineerde Zeeuwse aardbeien, wodka, basilicum, bourbon vanille ijs, geslagen aardbeien room en Zeeuwse bolus crumble
- Creme brulee van lavendel, rood fruit met knettersuiker
- Kaasplank met diverse kazen van de Mekkersten

WALKING DINNER

WALKING DINNER

Lekker eten in een informele setting die uitnodigt om rond te lopen en te verbinden. Onze medewerkers serveren het walking dinner, terwijl jouw gasten van een drankje uit het eerder genoemde Hollands drankenassortiment genieten. Bij al onze diners werken we met seizoensproducten. Daarom doen we graag een voorstel op maat, dat aansluit bij jouw wensen.

42.90

MENU WALKING DINNER

Gerookte zalm

Radijs, dille en kropsla

Zeeuwse vissoep

Vis uit de Noordzee

Ravioli

Ricotta, spinazie en beurre noisette

Geroosterde bavette

Chimichurri

Millefeuille van filodeeg

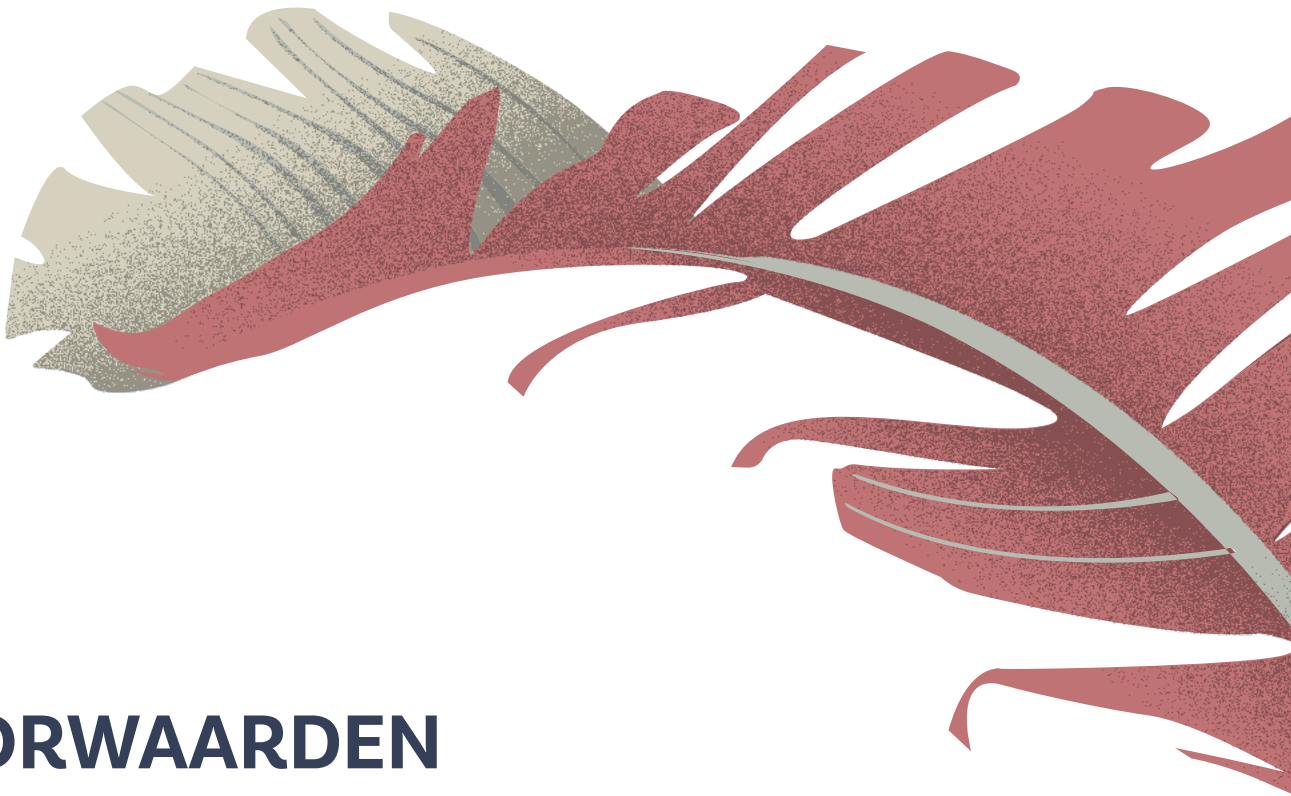
Mascarpone, framboos en pistache





LATE NIGHT SNACKS

TRADITIONEEL BRABANTS WORSTENBROODJE	3,85
FRIET Geserveerd in een puntzak met mayonaise	4,55
FRIETJE RENDANG Zoete aardappel frietje met rendang van rund en blauwe kaas	5.70
MINI HAMBURGER Broodje gegrilde hamburger met tomaat, cheddar en een smoked barbecuesaus	6.80
FALAFEL BURGER Meergranen broodje, veldsla, baba gano	5.70



VOORWAARDEN

Onze visie is om gasten en opdrachtgevers te helpen een positieve impact te maken. Door het maken van mooi, heerlijk en verantwoord eten, in een omgeving die energie geeft. Met ambitieuze én meetbare doelstellingen, gericht op gezondheid, milieu en sociale impact van onze maaltijden, zorgen we ervoor dat onze inspanningen positieve verandering creëren.

Alle genoemde prijzen zijn per persoon en exclusief BTW. Graag maken wij een voorstel op maat voor het totaal pakket en concept van jouw event. Prijswijzigingen onder voorbehoud.

Uiteraard houden wij rekening met gasten met een speciaal dieet of allergie zoals een glutenallergie, lactoseintolerantie of een keuze voor een veganistisch menu. Graag vernemen wij deze wensen uiterlijk vijf werkdagen voor aanvang van jullie bijeenkomst.

Op de voorgaande pagina's vind je menusuggesties en voorbeelden hoe de arrangementen op onze locatie zijn opgebouwd. De daadwerkelijk gepresenteerde gerechten op jouw event kunnen daarvan iets afwijken. Er wordt namelijk elk event weer een bewuste keuze gemaakt door de chef, om zo min mogelijk verspilling te creëren, ingrediënten uit het seizoen te gebruiken en lokale producten waar mogelijk zoveel mogelijk in te zetten.



Brasserie Zeven

De Eco Punt 1
3253 ML Ouddorp

+31 187 745 905
events@brasseriezeven.nl
www.brasseriezeven.nl