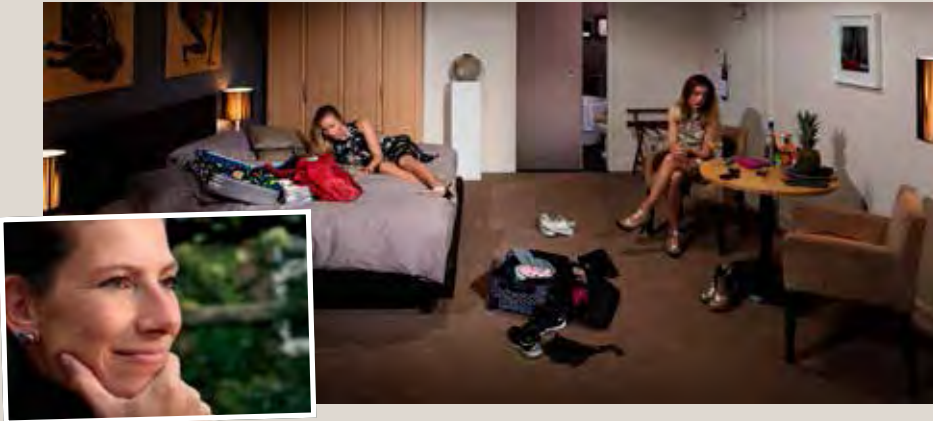


DE BRASSERY

GRAND CAFÉ



DANKZIJ VLIELAND BEN IK CUM LAUDE AFGESTUDEERD

JUDITH MINKS

Ik kan me mijn leven niet zonder Vlieland voorstellen. Niet alleen omdat ik in Harlingen woon en dagelijks de boot zie komen en gaan, maar vooral omdat ik er zelf al van kinds af aan kom.

Het zit in mijn familie: zowel aan vaders- als aan moederskant waren er vakantiehuisjes. Vrije dagen, er even tussenuit? Op naar het eiland! Eind jaren tachtig bracht ik er als middelbare scholier iedere vakantie door, samen met vriendinnen kamperen op Stortemelk. En toen ik zelf een gezin en kinderen had: Vlieland.

Die familiehuisjes zijn er inmiddels niet meer, maar aan mijn liefde voor het eiland veranderde het niks. Inmiddels hebben we er zélf een huisje. En er gaat nog altijd geen jaar voorbij waarin ik niet op het eiland ben. Uitwaaien langs het strand, banjeren door de duinen, kuieren door het dorp. Nergens kom ik zo tot rust als juist op deze plek.

Je mag gerust zeggen dat het Vlieland-gevoel diep in mij verankerd zit. Hóe diep, daar kwam ik achter toen ik na jaren als opticien gewerkt te hebben, begon aan mijn nieuwe leven als fotograaf.

Vroeger, om mijn jeugdvakanties te bekostigen, moest er vakantie-werk gedaan worden. Van zakgeld alleen kon je geen vakantie vieren. Natuurlijk verzoon ik: vakantiewerk op Vlieland. Zo kwam ik terecht bij Hotel de Wadden in de Dorpsstraat. Bij Harry Westers dus, de grondlegger van wat inmiddels de hotelketen WestCord Hotels heet. Ik heb het daar ontzettend naar mijn zin gehad. En niet alleen dat. Want zonder dat ik het toen kon weten, deed ik er de inspiratie op voor het examenproject ter afronding van mijn opleiding aan de Fotoacademie.

Bij hotel de Wadden werkte ik niet alleen in de bediening maar soms ook als kamermeisje. Opruimen, schoonmaken, kamers in gereedheid brengen voor de nieuwe gasten. En vooral die gebruikte kamers - mateloos intrigerend vond ik ze. De spullen die er nog rondslingerden, de manier waarop alles was achtergelaten, de stand van de gordijnen, de open laadjes en deurtjes - het was alsof iedereen bij vertrek een verhaal had achtergelaten.

Die verhalen maakte ik in mijn hoofd. Opgeschreven heb ik ze nooit, maar ze kwamen allemaal weer tevoorschijn toen ik vorig jaar

mijn examenproject moest ontwikkelen voor de Fotoacademie, die wordt gezien als de belangrijkste particuliere fotografieopleiding in Nederland.

Nu of nooit, dacht ik. In mijn studio in Harlingen bouwde ik een hotelkamer na. Van allerlei bedrijven leende ik rekwisieten: bed, kast, bad, kraan, wc, tafel, stoelen en nachtkastjes. Van WTC WestCord in Leeuwarden kwamen de specifieke hotelattributen: het kluisje, de telefoon, de informatiemap, de handdoeken en zeepjes, de kaarten voor aan de kamerdeur. En vervolgens heb ik mijn fantasie met mijn herinneringen laten spelen en zo de hoteltaferelen geënceneerd die ik me in mijn jeugd op Vlieland droomde. Rustige foto's in warm licht moesten het worden, passend bij het eiland en mijn herinneringen.

In december vorig jaar ben ik afgestudeerd met mijn serie Hotelkamers. Cum laude zelfs. Ik weet zeker: dankzij Vlieland en mijn tijd als kamermeisje bij Hotel de Wadden.

Judith Minks, Harlingen
www.judithminks.nl



Volg ons ook op Twitter:
www.twitter.com/westcordseeduyn



Volg ons ook op Facebook:
www.facebook.com/westcordstrandhotelseeduyn



Lekker gegeten?
Waardeer ons op iens.nl
Zoek op Strandhotel Seeduyn.

LUNCH

PANINI S

- Panini / kaas
€ 4,50 🌱
- Panini / ham
€ 4,50
- Panini / ham / kaas
€ 4,75
- Panini / ham / brie / ananas
€ 7,00
- Panini / mozzarella / pesto / tomaat
€ 7,00 🌱



BROOD VAN DESEM ENZO

- Desembrood / gegrilde ham van het "Livar" varken / honingmosterdsaus
€ 8,00
- Desembrood / uitsmijter / chevre buche / "Kalamata" olijven / oregano
€ 10,00 🌱
- Omelet / groene kruiden / pain grillé / salade
€ 8,50 🌱

KLASSIEKERS

- Hamburger "Seeduyn" / sesambrioche / grillsaus / Pancetta / ijsbergsla
€ 12,50
- Halve gegrilde kip met frites en sla
€ 17,50
- Desembrood / uitsmijter / ham en/of kaas
vanaf € 8,00
- "Plat du jour Seeduyn", dagelijks wisselend gerecht met frites en salade
€ 19,50
- Desembrood / Amsterdamse kalfskroketten / Wartenster mosterd
€ 10,50

TRAMEZZINI SANDWICH

- Tramezzini / rundercarpaccio / truffelcrème / "Parmesano Reggiano" / olijfolie
€ 10,00
- Tramezzini / gerookte zalm / crème fraîche / rucola / bieslook-olijfolie
€ 14,50
- Tramezzini / mozzarella / pesto / tomaat / mesclun
€ 10,00 🌱

SALADES

- Salade "Vis van de dag"
Frisse salade, bijpassende crème, gekonfijte tomaat en bieslookolijfolie
- Salade "Vlees van de dag"
Diverse slasoorten, bijpassende crème, gekonfijte tomaat en peterselieolijfolie
- Salade "Vega van de dag" 🌱
Volle salade aangemaakt met onze huisdressing, bijpassende crème, gekonfijte tomaat en olijfolie

klein € 10,75 middel € 14,50 groot € 16,50



SOEPEN

- Toscaanse tomatensoep / basilicum / room / witbrood
€ 6,00 🌱
- Schuimige crème van Waddenkrab / olijfolie / scampi
€ 8,50
- Gazpacho del Capocuoco / croutons van zuurdesem / zachte olijfolie
€ 6,50 🌱

Heeft u een allergie? Meld dit alstublieft bij één van onze medewerkers.

Hoewel wij zeer zorgvuldig omgaan met allergenen is kruisbesmetting nooit 100% volledig uit te sluiten.

DINER

VOORGERECHTEN

Makreelfilet / gegrilde paprika en koriander /
salade van komkommer, dille en Griekse yoghurt
€ 12,00

Carpaccio van het rund / crème van truffel /
pijnboompitten / selderij / "Parmesano Reggiano" /
bieslookolijfolie
€ 12,00

Vlielandse gerookte harderfilet / tonijncreme /
"tomates concassées" / zachte bieslook olijfolie
€ 11,50

Dungesneden kalfscarpaccio / crème van aceto
balsamico / gefrituurde groenten
€ 11,00

Hollandse garnalen / kropsla / cocktailsaus /
crumble van cashewnoten / citroen
€ dagprijs

Gemengde salade / zongedroogde tomaat /
croutons van zuurdesem / gegrilde groenten /
crème van paprika / "Kalamata" olijven
€ 10,50

- CHEF'S HOME MADE PASTA -

Tagliatelle "Rosso" / selderij / zongedroogde
tomaat / basilicum
€ 18,75

Fettucini "Fruits de mer" / schuim van saffraan /
gefrituurde kervel
€ 21,00

Tagliatelle krokant gebakken "Berkshire pulled pork" /
stroop van rode port / bosui / courgette / krokantje van
Panchetta / peterselie
€ 16,75



VISGERECHTEN

Sliptong (3 st.) a la meunière / roomboter /
citroen / peterselie
€ 28,00

Gegrilde zalmfilet / lamellen snijboon /
geroosterde paprika / beurre dille
€ 24,00

Vangst van onze Vlielandse visserman "Klaas" /
seizoensgroenten / bijpassend aardappelgarnituur
€ dagprijs

Tonijn van de grill / limoen / oregano / knoflookolijfolie
€ 25,50



SOEPEN

Toscaanse tomatensoep / basilicum / room / witbrood
€ 6,00

Schuimige crème van Waddenkrab / olijfolie / scampi
€ 8,50

Gazpacho del Capocuoco / zuurdesem croutons /
zachte olijfolie
€ 6,50

SALADES

Salade "Vis van de dag"
*Frisse salade, bijpassende crème,
gekonfijte tomaat en bieslookolijfolie*

Salade "Vlees van de dag"
*Diverse slasoorten, bijpassende crème,
gekonfijte tomaat en peterselieolijfolie*

Salade "Vega van de dag"
*Volle salade aangemaakt met onze huisdressing,
bijpassende crème, gekonfijte tomaat en olijfolie*

klein € 10,75 middel € 14,50 groot € 16,50

VLEESGERECHTEN

Gebraden kalfsrib-eye / jus van kappers,
zwarte olijf, tomaat en rozemarijn
€ 25,50

Rumpsteak a l'ail van de grill / knoflook / peterselie
€ 23,50

Almweide entrecôte / jus van rode port en steranijs
€ 25,00

Varkenshaas van de grill / pepersaus
€ 19,50

"Plat du jour Seeduyn"
Dagelijks wisselend gerecht met frites en salade
€ 19,50

"Brasmenu"
Dagelijks wisselend 3-gangen menu
€ 32,50

(NA)GENIETEN

KOFFIE & THEE SPECIALITEITEN

Koffie	2,50
Koffie Verkeerd/Cappuccino	2,75
Verse muntthee met honing	3,75
Verse gemberthee met citroen	3,75
Latte Macchiato/Theepotje	3,00
Warme chocolademelk met slagroom	3,25
Vlieland koffie met Vlieland Jutterbitter en slagroom	7,50
Dokkumer koffie met Beerenburg, bruine suiker en slagroom	6,50
D.O.M. koffie met D.O.M. Benedictine en slagroom	7,50
Irish Coffee met Ierse whisky, bruine suiker en slagroom	7,50
Spanish Coffee met Tia Maria of Licor 43 en slagroom	7,50
Italian Coffee met Amaretto en slagroom	7,50
Baileys Coffee met Baileys en slagroom	7,50
French Coffee met Grand Marnier of Cointreau en slagroom	7,95
Jamaican Coffee met Bacardi Black, bruine suiker en slagroom	7,50
<i>Onze room voor de speciale koffies wordt met de hand geklopt en is ongezoet.</i>	

DESSERTS

Dame Blanche / op de wijze van onze patissier
€10,50

Wijnadvies: Rietvallei Rooi Muscadel € 6,00
Frisse, middelzoete wijn met tonen van krenten en gedroogd fruit

Creatie van aardbeien / crème van mascarpone / meringue van lavendel /
poeder van witte chocolade / sorbet van aardbei
€13,50

Wijnadvies: Brachetto "Grappoli Rossi" € 6,00
Licht mousserend, delicaat en fris met zacht rood fruit

Fantasie van sinaasappel / crème brulee van kerrie & Grand Marnier /
crème van sinaasappel / macaron / sorbet van bloedsinaasappel
€ 12,75

Wijnadvies: Muscat de Rivesaltes € 6,00
Volle, zoete muskaatswijn met een elegante frisheid

Bananensplit / ijs van aardbei, chocolade en banaan / macaron / crumble /
pistache spongecake / krokantje van banaan / chocoladesaus
€ 12,00

Wijnadvies: Rietvallei Rooi Muscadel € 6,00
Frisse, middelzoete wijn met tonen van krenten en gedroogd fruit

Dessert au fromage / crème van parmezaan / geraspte parmezaan /
appel / roodlof / yuzu
€ 10,00

Wijnadvies: Monbazillac "Chateau Bellevue" € 6,00
Frissoette wijn met tonen van perzik, abrikoos en ananas

Kaasplateau van diverse soorten Hollandse & buitenlandse kazen /
olijfolie / Vlieland honing
€ 11,00

Wijnadvies: Kopke Colheita 1989 € 8,50
Zachtgerijpte milde port, die minimaal 7 jaar op fust gelagerd is

LIKEUREN

Amaretto	5,00
Cointreau	5,25
Grand Marnier	5,25
Drambuie	5,25
Baileys	5,00
Licor 43	5,00
Tia Maria	5,00
Sambuca	5,00
Overig likeuren vanaf	5,00

WHISKY'S

Dimple	6,95
Chivas Regal	6,75
Jack Daniels	6,95
Maccallan 12 years	9,25
High Land Park	7,50
Bunnahabhian	7,50
Glenkinchie	7,25
Lagavulin 16 years	9,75
Oban 14 years	7,50
Cragganmore	7,50
Talisker 10 years	7,50
Dalwhinnie 15 years	7,50
Aberlour 10 years	7,25
Bushmills Malt	6,75
Bushmills 10 years	7,25
Johnny Walker (vanaf)	4,25
Glenfiddich (vanaf)	10,50
Overige whiskeys vanaf	4,25

DIGESTIEF

Martell (vanaf)	6,50
Courvoisier (vanaf)	5,75
Paul Giraud (vanaf)	6,75
Remy Martin (vanaf)	7,50
Bisquit VSOP	7,50
Armagnac (vanaf)	6,50
Calvados 89/99/02/07/10 (v.a.)	6,50
Grappa (vanaf)	4,75
Diverse Eau's (vanaf)	6,00
Diverse Marc's (vanaf)	5,25
Overig digestiefs vanaf	3,75

WIJNEN

WIT

**CÔTES DE DURAS
SAUVIGNON BLANC
"Le Dropt"**

Les Peyrières, Landerrouat,
Zuidwest Frankrijk. Sauvignon
blanc. *Zacht - fris - fruitig - licht
exotische tinten en wat kruisbes. Als
aperitief, bij (vis)voorgerechten of
salades of bij de Oosterse keuken.*

fles	glas
25,00	5,00

2013 PINOT GRIGIO "Gregoris"

Giovanni Fattori, Monteforte
d'Alpone, Italië. Pinot grigio
*Verfijnd - soepel - elegant - aangenaam
vol - milde afdronk*

*Als aperitief, maar ook bij fijne salades
en visgerechten.*

fles	glas
25,00	5,00

LES GRES CHARDONNAY**Les Vignerons des Trois Terroirs,
Puisserguier**

Languedoc chardonnay
*Tropisch rijp fruit - milde zuren - ronde,
zachte afdronk.*

*Prima te combineren met visgerechten,
rijke voorgerechten of milde witvlees
gerechten.*

fles	glas
26,50	5,25



ROOD

**CABERNET SAUVIGNON-
MERLOT LAS BRISAS**

Viña Leyda, Santiago, Chili
cabernet sauvignon, merlot
*Sappig - intens - tonen van cassis -
zachte tannines. Als aperitief, bij lichte
vleesgerechten of stevige gevogelte
gerechten.*

fles	glas
26,50	5,25

SYRAH "Domaine Muret"

Beatrice & Christophe Muret,
Languedoc syrah

*Aangenaam - tonen van cassis, mocca -
rijpe tannines. Stoofschotels, lamsvlees,
gevogelte maar ook gegrild vlees.*

fles	glas
25,00	5,00

ROSÉ

GASCOGNE "Le Rosé"

Domaine de Pajot, Eauze, Zuidwest
Frankrijk
cabernet sauvignon

*Rond - rijp, rood fruit - zacht - soepel,
fris droog - intens Als aperitief, bij
voorgerechten met vis, charcuterie,
salades, lichte visgerechten met
zoetwatervis.*

fles	glas
25,00	5,00

DOMAINE LE PIVE 'Gris' Rosé

Maison Jeanjean, Saint-Félix-de-
Lodez

*Grenache noir, Grenache gris, merlot
en cabernet franc. Zacht rood fruit -
sappig en kruidig - elegant.*

fles	glas
27,50	5,50



PROSECCO

**PROSECCO DI
VALDOBBIADENE "Extra Dry"**

Azienda Agricola Drusian, igolino
Prosecco.

*Levendig - heerlijk fris - appel -
romigheid. Heerlijk als aperitief, ook bij
lichte schotels van vis, hors d'oeuvres en
risotto. Serveren in een flute.*

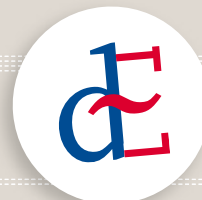
fles	glas
37,50	7,50

APERITIEF

Vlieland Kirr	5,50
Vlieland Kirr Prosecco	7,50
Kirr Royal	12,50
Rode of witte port v.a.	4,00
Champagne Delot Brut	
Per glas	12,00
Per 1/2 fles	19,50
Per fles	65,00
Prosecco	
Per glas	7,50
Per fles	37,50

LOKAAL

Juttersbitter	3,50
Likeur getrokken van Terschellinger kruiden	
Wadwater	2,95
Jenever op smaak gebracht met vanille en perzik	
Schelvispekkel	3,00
Brandewijn met specerijen	
Cranberrylikeur	3,75



VERGADEREN & EVENTS



10:30



11:00



11:30



13:30



14:00



16:00



17:30



22:00



00:00

ISLAND EVENTS

Het hotel en het eiland Vlieland bieden ongekennde mogelijkheden voor ontspannende activiteiten naast een inspannend vergaderschema. WestCord Hotels beschikt over haar eigen evenementenbureau "Island Events". Deze professionals verzorgen uw bijeenkomst van het begin tot het einde.

Als eilanders kennen zij de mogelijkheden op de eilanden als geen ander. Denkt u aan powerkiten, blokarten, Vliehors Expres, natuurexcursie, handboogschieten, beachgolfen, zeehondentochten, GPS puzzeltochten...

Ook voor bedrijfsfeesten en familiefeesten is Strandhotel Seeduyn met haar uitstekende restaurants en gezellige bars een uitgelezen locatie.

Vraag voor meer informatie onze folder bij de receptie of kijk op www.islandevents.nl



VERGADEREN IN STRANDHOTEL SEEDUYN

Er zijn 7 uniek gelegen, moderne vergaderzalen met een prachtig uitzicht over zee met airconditioning, gratis wifi en alle moderne audiovisuele apparatuur. Vergaderen in ons hotel is een bijzondere belevenis. Uw gezelschap trekt zich letterlijk terug op een eiland en hierdoor ontstaat een bijzonder groepsgevoel. Dat is "ons geheim" voor een succesvol verloop van uw bijeenkomst.

JE MAG (BIJNA) ALLES VAN DE GROTE MENSENKAART BESTELLEN. DAAR KRIJG JE DAN EEN KLEINERE PORTIE VAN.



Kids & Teens by WestCord

Wij zorgen voor een onvergetelijk verblijf of een super vakantie. In al onze hotels zijn er speelplekken, een speciaal kinderontbijt tijdens feestdagen en vakanties, speciale kindermenu's, kleurplaten, spellen en een eigen Kids & Teens vakantieboek en vele andere verrassingen. Een ideaal verblijf met het hele gezin op de Waddeneilanden. In deze wereld van plezier en fantasie is er voor kinderen veel te beleven.

Kids & Teens activiteiten

Bij Strandhotel Seeduyn op Vlieland, ApartHotel Boschrijck op Terschelling en Hotel Noordsee op Ameland worden in de schoolvakanties speciale Kids & Teens programma's samengesteld. Kinderactiviteiten voor kinderen van 2 t/m 12 jaar. Kleine gasten van Hotel de Wadden op Vlieland en Hotel Schylge op Terschelling kunnen meedoen met het Kids & Teens programma in het organiserende hotel op het eiland.



Kids & Teens
by WestCord

Speciale kinderactiviteiten

- Strandjutten
- Flessenpost versturen
- Avontuurlijke boswandelingen
- Bowlen
- Naar de bioscoop
- Disco en discozwemmen
- Speur- en fakkeltochten
- Pony rijden
- Een tochtje met een snelle boot
-en nog veel meer!

WAT TE DOEN OP VLIELAND

HEEL 2016

YOGAWEEKENDEN

Een weekend lang ontspannen, bezinnen en genieten. Strandhotel Seeduyn en wellnesscenter WellCome, bieden een nieuwe ontspannen mogelijkheid aan op Vlieland. Tijdens het weekend heeft u 4 yoga workshops. Elk weekend heeft zijn eigen yoga docent(e) die een eigen invulling geeft aan de sessies. Naast yoga kunt u ook genieten van onze wellness faciliteiten.

Voor meer informatie kijkt u op www.westcordhotels.nl/yoga

3 T/M 19 JUNI 2016

WILDEZEEWIERWEKEN

In juni staat Vlieland in het teken van zeewier; het voedsel van de toekomst. Er is geen landbouwgrond voor nodig, geen spaarzaam zoet water voor irrigatie en geen bestrijdingsmiddelen. Maar hoe groeit het en wat kun je ermee? Maak kennis met zeewier tijdens proeverijen, excursies, workshops en wandel/fietsroutes. En natuurlijk zijn er zeewiergerechten in de restaurants!

Meer info: www.wildezeewierweken.nl

17 T/M 29 OKTOBER 2016

CRANBERRYWEEK

De CranberryWeek is een spetterende feestweek rond het rode goud van Vlieland: De Cranberry. In deze week worden er tal van activiteiten georganiseerd. Denk u aan excursies door Staatsbosbeheer, een GPS-tocht door de cranberryvelden, een markt, proeverijen, een Cranberry Restaurant Week, Picknicken in het veld, lezingen over de historie en de oorsprong van de bes op het eiland.

Meer informatie:

www.cranberryweekvlieland.nl



DE ENGEL

Het winkeltje op nummer 182 is "De Engel", een zogenaamd miniwinkeltje waarvan Vlieland er drie telt. Een winkeltje met zilver en bonbons. Prachtige zilveren Vlielandse sieraden en handgemaakte bonbons met Vlielandse smaken. Loop gerust wat verder de Dorpsstraat in om De Engel te bezoeken. Geopend vanaf 15.00 uur. www.de-engel-vlieland.nl



INFORMATIECENTRUM DE NOORDWESTER

Een centrum waar ze jong en oud op een gezellige en plezierige manier informatie bieden. Informatie over de natuur, de mensen en het leven op en rond Vlieland. Daarnaast kunt u in de Zeestraat kennis maken met het leven onder water rondom Vlieland. Ook de Wrakvondsten- en Jutterszolder mag u niet missen.



WELLCOME VLIELAND

Naast de behandelingen en het wellness centrum van Vlieland, vindt u in Wellcome Vlieland ook de winkel voor uw beautyproducten. Er worden producten van de cosmeticamerken Babor en OPI verkocht. Naast de producten kunt u hier ook terecht voor een deskundig advies. Loop gewoon eens binnen.



STRANDACTIVITEITEN

Op het strand voor het Strandhotel worden leuke strandactiviteiten georganiseerd vanaf april t/m oktober. U kunt hier powerkiten, handboogschieten en blowkarten. Wilt u liever het eiland ontdekken aan de hand van een GPS? Dan kunt u deelnemen aan de eilandproeverij. Informeer bij de receptie wanneer welke activiteit wordt georganiseerd.



VLIEHORS EXPRES

De Vliehors Expres maakt tochten over de Vliehors, een zandvlakte van 20 vierkante kilometer aan de westkant van Vlieland. Deze vlakte wordt ook wel de Sahara van het Noorden genoemd. Een truck zal u naar het punt van de Vliehors brengen, waar u geweest moet zijn! Voor boekingen kunt u terecht bij de receptie.



ZEEHONDENTOCHT

Uw bezoek aan Vlieland is niet compleet zonder een spectaculaire tocht met de Geus. Met deze supersnelle rubberboot (40 mijl p/u) kunt u kennis maken met de natuur rondom Vlieland. Dit is een spektakel voor jong en oud. De schipper zal proberen om zo dicht als mogelijk bij de robben te komen. Voor boekingen kunt u terecht bij de receptie.