

watertanden aan de kust

www.weekvandezee.be

de zee smaakt
naar meer...



27.04
13.05
2007



Provincie
West-Vlaanderen
Door mensen gedreven

Kwaliteit. Het zit in ons.

watertanden aan de kust

De zee smaakt naar meer...
27 april tot 13 mei 2007

Vis... lekkere vis. Het is een leuze die je dikwijls hoort op markten. De wereldzeeën zijn fantastische bronnen van waardevol voedsel, maar ze zijn niet onuitputbaar. Bekende Noordzeevissen zoals kabeljauw, tarbot, tong, zeewolf, schol,... hebben het heel moeilijk om zich in stand te houden in de Noordzee.

Samen met heel wat restaurants stellen we je dan ook voor om eens een andere vissoort te proeven. Soorten waarvan de stocks nog voldoende groot zijn en de gebruikte visserij- of kweektechnieken bovendien niet al te veel negatieve bijwerkingen hebben op het milieu.

Enkele vissen en schaaldieren die bijdragen tot een beter evenwicht in de Noordzee

Haring en sprot

Van haringen en sprotten weten we dat ze in 'scholen' zwemmen. Met moderne opsporingstechnieken en enorme ringnetten is het een koud kunstje om ze op te sporen en te vangen (zonder al te veel bijvangst). Elk jaar in juli en augustus sluit men delen van de Noordzee af om jonge haring te beschermen voor alle visserij: de zogenaamde haringboxen.

Sprot behoort tot dezelfde familie als de haring en wordt dikwijls gerookt. Haring wordt bij ons ook gemarineerd (denk maar aan de rolmops). Echte lekkerbekken verkiezen een gerookte haringfilet boven een sneetje gerookte zalm.

Schelvis

Schelvis leeft dicht bij de bodem in scholen. De quota en de minimumgrootte (30 cm) zijn beperkingen waarmee de Europese vissers rekening moeten houden. De smaak van de schelvis doet denken aan die van kabeljauw.

Wilde zeebaars

Zeebaars is gekend in Frankrijk als 'bar de ligne' en is een culinaire top-per. Het is een zilverkleurige vis met vast en smakelijk visvlees. Zeebaars is verkrijgbaar in Nieuwpoort met het Nieuwpoortse label 'met de hengel gevangen'.



Alaska-koolvis of Alaska-pollak Enkel mét Marine Stewardship Council Label

Het onafhankelijk MSC-label helpt de consument om duidelijk te kiezen voor die soorten die op een milieuvriendelijke manier worden bevestigd. Koolvis is familie van kabeljauw.

Langoustines, Noorse kreeft of scampi

De langoustine behoort tot de kreeftachtigen en heeft twee grote, slanke scharen die bezet zijn met forse tanden. Aan onze kust worden Noorse kreeftjes ook wel 'gatjes' genoemd, omdat de staartjes vaak apart verkocht worden. Schaaldieren hebben in het algemeen een hoger cholesterolgehalte dan de meeste vis en weekdieren. Dankzij de veel onverzadigde vetzuren hebben langoustines gunstige effecten op hart- en bloedvaten.

Vlaamse mossel

De mens eet al duizenden jaren mosselen. Ze waren ook in de Romeinse tijd en de middeleeuwen populair. Mosselen halen hun voedsel uit het zeewater dat ze filteren. Per dag kunnen ze ongeveer 48 liter water filteren. Onze eigen Vlaamse mosselen worden gekweekt net voor de kust van Nieuwpoort in speciale hangende kooien of boeien. Het mosselzaad wordt op een natuurlijke wijze verzameld door mossellarven die zich vasthechten op 'borstels'.

Poon van de Noordzee en de Westelijke wateren

Er komen drie soorten poon voor in de Noordzee: grauwe poon, rode poon en Engelse poon. De poon wordt niet overbevestigd en is niet erg gevoelig voor visserijdruk omdat ze snel groeien en op jonge leeftijd geslachtsrijp zijn. Ze kunnen een maximumleeftijd bereiken van 14 jaar. Vangsten van poon zijn relatief klein maar wel aan het toenemen sinds de jaren 80.

Mul uit de Noordzee

Mul is een lekkere vis voor weinig geld. De status van deze visstand is onbekend maar de vangsten van mul zijn aan het toenemen. Deze toename is waarschijnlijk te wijten aan de toenemende watertemperatuur als gevolg van klimaatverandering. Mullen bereiken een maximumleeftijd van 10 jaar.

Grijze garnaal en Purus garnaal uit de Noordzee

De grijze garnaal ziet er minder fraai uit dan de roze garnaal, maar hij heeft meer smaak. Gepelde garnalen bevatten additieven en worden naar Marokko gebracht waar ze in industriële pelcentrales gepeld worden. Een deel van de Vlaamse garnaalvissers koos er in 2006 voor om hun product als erkend streekproduct op de markt te brengen, onder de merknaam PURUS. Daarmee willen ze hun sector sociaal duurzamer maken. De Purus garnaal wordt na het koken aan boord – in zeewater met extra zout – snel afgekoeld met zuiver water en verder steeds gekoeld bewaard. Koop garnalen dus vers en ongepeld, dan zijn ze het lekkerst en zelf pellen is het meest duurzame alternatief.



Wil je meer info?

Surf dan naar www.wwf.be of www.goedervis.be. Op deze laatste site vind je een lijstje dat je kunt meenemen als je boodschappen gaat doen. Met dank aan Hotelschool Ter Duinen (Koksijde), Natuurpunt vzw, het VLIZ en ILVO voor hun ondersteuning bij deze Menu's Week van de Zee.

Restaurants in elk van de 10 kustgemeenten bieden je de kans om deze soorten te proeven. Als je in de deelnemende restaurants kiest voor een menu 'Week van de Zee', dan krijg je 5 recepten om thuis te kokerellen en een set postkaarten met leuke foto's over de kust cadeau! Wij zien er alvast geen graten in waarom je niet zou tafelen met vis tijdens de Week van de Zee. Smakelijk!

Dit aanbod is geldig van 27 april tot 13 mei 2007.



De Panne

Restaurant Le Flore

Duinkerkeaan 19b • 8660 De Panne

T 058 41 22 48

E restaurant@leflore.be

W www.leflore.be

- Aperitiefhapjes: tartaar van langoustines, een krokant van schelvis
- Ravioli van krab en spinazie op een carpaccio van licht gedroogde tomaten, aromaten emulsie.
- Gebakken zeebaarsrug, 'pithivier' van zuiderse groenten, met olijfolie geroosterde aardappelen, saus met garam massala kruiden
- Zoetigheid van karamel met passievruchten, krokant van zwarte chocolade

Aperitief champagne, wijnen, koffie en koffiehapjes inbegrepen

€ 60 per persoon

Restaurant Cajou

Nieuwpoortlaan 42 • 8660 De Panne

T 058 41 13 03

E info@cajou.be

W www.cajou.be

- In degustatie, Purus garnaal, ingelegde 'Bliedemaker' haring, gerookte sprot en Vlaamse hangcultuur mosselen.
- Gegrilde Franse sardienen met ansjovisboter
- Gepocheerde koolvis uit de Noordzee met een bouillon van grijze garnalen, witte en groene asperges, kasteelaardappelen.
- Panna cotta met mangostukjes en passievruchtenlikeur

€ 35 per persoon

Restaurant Imperial

Leopold I Esplanade 9 • 8660 De Panne

T 058 41 42 28

E imperial@skynet.be

W www.imperialdepanne.be

- Gestoomde zeebaars op een bedje van aardappel met bieslook, blanke botersaus met Zeebrugse garnalen

€ 20 per persoon



Hotel Soll Cress

Koninklijke Baan 225 • 8670 Koksijde (Sint-Idesbald)

T 058 51 23 32

W www.sollcress.be

- Aperolyza met een proevertje van Brussels witlofblaadje belegd met grijze Noordzeegarnalen
- Koksijdse vissoep van de paardenvisser met grijze garnaltjes, koolvis, mul, en een stukje Noorse kreeft
- Met de hengel gevangen zeebaarsfilet, blanke botersaus en in-de-boter-gerolde polderpatatjes
- Traditionele Irish coffee 1969 OF Huisgemaakte 'parfait au chocolat'

€ 38 per persoon. Graag op reservatie

Le Régent

A. Bliccklaan, 10 • 8670 Koksijde

T 058 51 12 10

- Gechambreerde tomaat gevuld met grijze garnalen in een gaspacho van polder groenten
- Consommé van langoustines met Nieuwpoortse mosselen en saffraandraadjes
- Krokant gebraden koolvisfilet met gesmolten tomaten en snijbonen en gefruït hoeve-ei met spek, geplette bintjes en zurkel
- In hoefemelk gesmolten rijst à la condé met bruine suiker en ijs van trapistenbier
- Klets koppen

€ 38 per persoon. Niet op zaterdagavond en liefst op reservatie.
Menu wordt besteld per tafel

Hotel-Restaurant Lehouck

Koninklijke Baan 122 • 8670 Koksijde

T + F 058 51 14 57

E info@lehouck.be

W www.lehouck.be

- Aperitief van het huis
- Garnalen roomsoepje
- Huisgemaakte garnaalkroketten
- Papillote van koolvis 'à la coxydoise' met polderaardappeltjes
- Dame Blanche
- Koffie

€ 35 per persoon

Arrangement overnachting + menu + aangepaste wijnen €80 per persoon

Restaurant Le Coquillage

Zeelaan 118 • 8670 Koksijde

T 058 51 26 25

- Noordzeegarnaalkroketjes van het huis, gemengd slaatje
- Gebakken baars, champagnebotersaus
- Dessert van het huis

€ 32 per persoon (1/2 fles wijn inbegrepen)

Taverne-Restaurant-Koffiehuis Ysland

Yslandplein 11 • 8670 Oostduinkerke
T 058 51 73 81

- Slaatje van grijze garnaaltjes uit de Noordzee 'Ysland'
(Gepelde tomaat, huisgemaakte mayonaise & verse tuinkruiden)
- Gebakken rode poon met tomatencoulis en ratatouille niçoise
- Soepje van kiwi met frambozensorbet

€ 24,95 per persoon

Restaurant De Korre

Leopold II-laan 278 • 8670 Oostduinkerke
T 058 51 73 17

- Noordzeegarnaalkroketten
- Schelvishaasje met blanke botersaus, broccoli, gekookte aardappelen
- Chocolademousse

€ 25,95 per persoon



Nieuwpoort

Pizzeria Friulana

Brugsesteenweg 54 • 8620 Nieuwpoort (Sint-Joris)

T 058 23 59 10

- Lasgane al pesce: Lasagne van koolvis, zeebaars, schelvis € 15
- Pizza cotze: Pizza met Vlaamse mosselen € 12,30
- Pizza scamberri: Pizza met Noordzeegarnalen € 12,30
- Fritto misto: Gefrituurde pijlinktvis en sardien met een slaatje en polenta of frietjes € 18,45
- Calamari fritti: Gefrituurde pijlinktvis met een slaatje en polenta of frietjes € 18,45

Brasserie het Kompas

Henegouwenstraat 1 • 8620 Nieuwpoort

T 058 23 08 22

G 0475 93 95 63

G 0479 26 45 72

W www.hetkompas.be

- Timbaal van mul uit de Noordzee met een zuiderse toets van zongedroogde tomaten van afgewerkt met Toscaanse olijfolie
- Op vel gebakken Nieuwpoortse zeebaars op een bedje van venkel en koriander in de room
- Gaspacho van mango, verfrist met munt en vanille-ijs

€ 46,8 per persoon

Hotel - Restaurant L'Yser

Sluizenstraat 10 • 8620 Nieuwpoort

T 058 23 33 83

- Glaasje witte wijn met een vleugje aardbeiensiroop
- Mango salsa met mild gebakken reuze garnalen
- Koolvishaasje met mosterdsaus op bedje van groentepuree
- Trio van roomdesserts

€ 35 per persoon

€ 42 per persoon met wijn, water en koffie

NV Tousrousse

Albert I Laan 141 • 8620 Nieuwpoort

T 058 23 33 66

E info@cosmopolite.be

- Cannelloni van gerookte heilbot gevuld met Noordzeekrab
- Koolvishaasje in kruidenkorst met venkelmousseline en sjalotjes in rode wijn
- Dessert

€ 20 per persoon

't Visserke

IJzer 5 • 8620 Nieuwpoort

T 058 23 32 33

E demarkt@telenet.be

- Aperitief met in huis gerookte haringfilets met appeltjes en zure room, sardientjes met tomaatjes en basilicum en een gratin van grijze garnaltjes
- Minestrone met saffraan, langoestientjes, rode poon en hangcultuur mosseltjes, fijn gesneden jonge prei, witte selder en worteltjes
- Op vel gebakken zeebaars met spaghetti van mergpompoen en een schuimige coulis van Noorse kreeft met dragon, stoemp van knolselder
- Duo van chocolademoes en vanille-ijs
- Koffie en versnaperingen

€ 55 per persoon met aperitief, aangepaste wijnen en koffie



Middelkerke

Bistro Maritime Beaufort

Zeedijk 212 • 8430 Middelkerke

T 059 31 16 93

E bistro.beaufort@skynet.be

W www.rapallo.be

- Mondpareltje met grijze garnaal en komkommer
- Gebakken Noordzeekrab met Keiemse Witten
- Als soepje in Noordzeewater gepocheerde rode poon met klassieke julienne
- Op zeewier gestoomde haring met venkel-botersaus
- Zoete zeevruchten op een coulis van advocaat en speculaas

€ 24,95 per persoon

Restaurant De IJzer

Essex Scottishlaan 137 • 8434 Westende

T 058 23 32 24 • T 0479 64 74 56

E didier.durieux@telenet.be

- Een klein cassolette van mosselen met look en kerrie
- Bisque van Noordzeekrab met verse koriander en oude armagnac
- Opgevlude polderaardappel met verse handgepelde garnalen, een emulsie van Brugs tarwebier en bieslook
- Filet van schelvis in filodeeg op een mousseline van broccoli en crousti van inktvis
- Bavarois met fondant chocolade, een coulis van ananas met kirsch

€ 40 per persoon

Hostellerie Renty

Louis Logierlaan 51 • 8430 Middelkerke - Watertoren

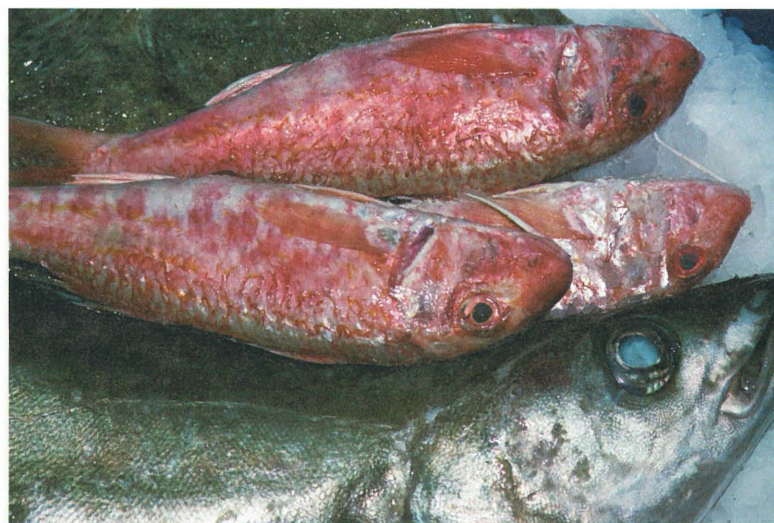
T 059 31 20 77

W www.renty.be

- Garnalensoepje met vleugje cognac
- Filet van verse sardienen met tomaat, venkel en pasta
- Zeebaars met gefrituurde prei, preimousseline met Duvel en krieltjes
- Speculaasroomijs

€ 39,5 per persoon, zonder drank

€ 59,5 met aangepaste wijnen



Restaurant Au Grenache

Aartshertogstraat 80 • 8400 Oostende

T 059 70 76 85

E au.grenache@skynet.be

Gesloten op maandag (uitgezonderd feestdagen)

- Aperitief, gefrituurde reepjes zeeekat met fijne boontjes, snijboontjes, rode biet, appel en geparfumeerd met wodka
- Verse handgepelde Oostendse garnalen met asperges uit Tremelo, dobbelsteentjes van tomaat, kervelpluksels en geparfumeerd met limoen
- Het wit van gekweekte jonge tarbot met compote van verse rabarber, bospaddenstoelen en een mousseline met kerrie
- Belgische aardbeien Romanoff en een milkshake van verse frambozen
- Mokka en liflafjes

€ 55 per persoon

Restaurant Benny

Vlaanderenstraat 13 • 8400 Oostende

T 059 50 82 65 • F 059 51 37 01

E resto.benny@telenet.be

MENU

- Degustatie van proevertjes uit het repertoire van een keukenjongen (haring met rode biet, gratin van mosseltjes)
- Rode poonfilet uit de Noordzee met Madras kerriesaus, dobbelsteentjes van tomaat en chips van vitelotte
- Koolvisfilet met romige jus, pulp van roze pompoen en radijslamellen
- Cavallontaartje met citroen basilicum, millefeuille van 2 sorbets

€ 30 per persoon

MOSELMENU

- Gemarineerde mosselen met tartaar van tomaat en komkommer
- Mosselcapuccino met gele kerriepasta
- Mosselen in de pot met Belgische frieten
- Klassieke of minder klassieke saus naar keuze

€ 30 per persoon

Restaurant De Rosmolen

Rosmolenstraat 2 • 8400 Oostende

T 059 51 39 29 • T 0495 285 722

E lieve.dereuf@pandora.be

Open: dinsdag tot vrijdag van 11u tot 18u • zaterdag tot 19u
zon- en feestdagen ook open voor groepen en alle feesten

- Witlofsoepje met grijze garnalen uit de Noordzee
- Koolvis uit de Noordzee in een jasje van gedroogde ham met zwarte pasta en een roomsausje met basilicum en parmezaankaas als garnituur
- Koffie 'rosmolen'

€ 15 per persoon, 1 drankje naar keuze inbegrepen (ook glaasje wijn)

Restaurant De Yot

Albert I Promenade 7 • 8400 Oostende

T 059 80 63 17 • F 059 51 03 67

E info@deyot.be • W www.deyot.be

Open: iedere middag open behalve op woensdag • 's avonds open op vrijdag, zaterdag en zondag

- Gefruite pollak reepjes op krokant slaatje met tartaarsaus
of
Bisque van verse langoustines
- Zeebaarsfilet op een bedje van spinazie en romige venkelsaus
of
Rode poon in folie met julienne van groenten, verse tuinkruiden en natuuraardappelen
- Vanillebavarois met frambozensausje
of
Vruchtensorbet met vers fruit

€ 22 per persoon

Restaurant Grand Café du Bassin - Strandhotel

Visserskaai 1 • 8400 Oostende

T 059 70 33 83 • F 059 80 36 78

E strandhoteloostende@askynet.be

W www.strandhotel.be

- Glasje champagne met geguld sardientje
- Spaghettini van asperges met langoustines en Poon van de Noordzee in madraskerrie
- Met de lijn gevangen gegrilde zeebaarsfilet met gepersilleerde risotto, in een soepje van Noordzeegarnalen
- Nagerechtenbordje met Carantos koffie

€ 35 per persoon • Tijdens de periode van Week van de Zee zijn er ook daglunches met duurzame vis aan € 12,5 per persoon

Restaurant Icarus

Nieuwpoortsesteenweg 945 • 8400 Oostende

T 059 30 05 19 • F 059 30 56 32

E info@icarusbvba.be

W www.icarusbvba.be

- Langoustientjes in mangosausje vergezeld van pilafrijst
- Sorbet van peren
- Tarbotfilet met schuim van Purusgarnaal, groentebrunoise met zeekraal en kasteelaardappelen
- Bladerdeegvisje met vanillesabayon
- Koffie

€ 55 per persoon, dranken exclusief

Restaurant La Stalla

Langestraat 47 • 8400 Oostende

T 059 70 70 38 • T 0477 29 99 39

F 059 70 99 26

E koen@lastalla.be

W www.lastalla.be

- Slaatje van tomaat en mozzarella met Zeebrugse garnaaltjes
- Lasagna met Noorse kreeft, een sabayon van Nantua
- Met de hengel gevangen zeebaars uit de Noordzee op een bedje van groene asperges
- Huisgemaakte 'tiramisu'

€ 35 per persoon (min. 2 personen), enkel per tafel

Restaurant Lusitania

Visserskaai 35 • 8400 Oostende

T / F 059 70 17 65

Gesloten op woensdag

Gesloten op dinsdagavond (uitgezonderd schoolvakanties)

- Glaasje Brut met proevertjes 'Vis... lekkere vis'
(mousse van Oostendse garnaaftjes, garnalen roomsoepje en mini tomaat met Oostendse garnaaftjes)
- Bouillon van Noorse kreeftjes met hun staartjes, schelvis, kweektarbot en zijn garnituur gegaard in de oven met een krokant dekseltje
- Met de hengel gevangen zeebaars op een bedje van aspergestoemp en balsamicodressing op de wijze van de chef
- Dessert 'Fantasie'

€ 39,95 per persoon

Brasserie Ostend Queen

Kursaal Oostende – Monacoplein (ingang via Petit Nice)

8400 Oostende

T 059 29 50 55

W www.kursaalooostende.be

- Vlaamse mosselen met groene kruiden
- Gebakken zeebaars uit Nieuwpoort met balsamicoazijn en gekonfijte aardappeltjes
- Exotische vruchtensalade en vanilleroomijs

€ 37 per persoon, dranken exclusief

€ 65 per persoon, aperitief, wijn en koffie inbegrepen

Reservatie gewenst

Restaurant Petit Nice

Albert I Promenade 62b • 8400 Oostende

T 059 80 39 28

F 059 80 96 44

E info@petitnice.be

W www.petitnice.be

SUGGESTIEMENU

- Glaasje bubbels met een trio van grijze garnalen uit de Noordzee
- Seizoenslaatje met langoustines en pijlinktvis
- Filet van zeebaars met een kruidenkorstje, gekonfijte venkel en een graanmosterdsabayon
- Carpaccio van ananas met verse basilicum

€ 35 per persoon

NOORSE KREEFTENMENU

- De knijpers met avocado bavaroise
- Halve koffer met droge vruchtenchutney, tomatensap
- De andere helft in spies van rozemarijn met boleten en oesterzwammen
- Pavlova met rode vruchten en vanilleroomijs

€ 52 per persoon

Restaurant The Scottish Steak&lobster House

Vlaanderenstraat 46 • 8400 Oostende

T 059 80 80 01

E info@thescottish.be

W www.thescottish.be

- Wachtbordje met sprout
- Huisgemaakte tricolore terrine van Alaska pollak en koolvis op een krokant slaatje
- Citroenjeneverdje
- Fish en chips op authentieke wijze met schelvis
- Crème brûlée

€ 29,80 per persoon

Restaurant Cromwell

Wapenplein 6b – 8400 Oostende

T / F 059 70 06 05

- Salade van handgepelde Oostendse garnalen

€ 20 per persoon

Restaurant Le Grillon

Visserskaai 31 • 8400 Oostende

T 059 70 60 63 • F 059 51 52 51

W www.legrillon.be

- Noordzeevissoep van gekweekte tarbot, schelvis en Noordzeegarnalen
- Salade van handgepelde Oostendse garnalen
- Op z'n vel gebakken zeebaarsfilet bearnaise
- Dessert naar keuze

€ 65 per persoon

Restaurant Royal Ascot

Koningin Astridlaan 14 • 8400 Oostende

T 059 23 62 34

E restaurantroyalascot@belgacom.net

W www.restaurantroyalascot.be

- Huisgemaakte ravioli gevuld met Oostendse handgepelde garnalen, afgewerkt met Oostendse garnalenfond, parmezaanschilders en zongedroogde tomaten
- Torentje van schelvis in een jasje van Gandaham, foie gras, mediterrane puree, op een spiegel van blanke botersaus
- Trio van nagerechtjes

€ 36 per persoon, dranken exclusief

Restaurant Diplomat

Albert I Promenade 47a • 8400 Oostende

T 059 70 23 03

DAGMENU

- Groentesoep
- Gekweekte tarbotfilet met tartaardressing met sla en frietjes

€ 14,8 per persoon

MENU 1

- Groentesoep
- Tomaat met grijze Noordzeegarnalen en een gemengd slaatje
- Nagerecht

€ 18 per persoon

MENU 2

- Noordzeekrab cocktail
of
Oostendse vissoep met koolvis
- Gegratineerd vispannetje met poon en zeebaars met sla en frietjes
of
Filet van gekweekte tarbot met sla en frietjes

€ 21 per persoon

Bij reservatie krijgt u de koffie gratis aangeboden

Restaurant 't Fermetje

Visserskaai 2 • 8400 Oostende

T 059 50 42 40

- Suprême van garnalen, tarbot en poon
- Zeebaars op een bedje van knolselderpuree en zijn lentegroenten
- Bavarois van groene appels

€ 25 per persoon, dranken exclusief

Restaurant A Bord

Visserskaai 3 • 8400 Oostende

T 059 29 83 68 of T 0497 431 433

- Tartaar van Oostendse "Purus" garnaaftjes
- Gegrilde sardienen aangevoerd uit Boulogne met een frivool slaatje en frietjes
- Chocolademousse

€ 20 per persoon

Restaurant Lucullus - Café 't Botteltje

Louisastraat 19 • 8400 Oostende

T 059 70 09 28

E restaurant.lucullus@hotelmarion.be

W www.hotelmarion.be

- Gegrilde langoustines vergezeld van een slaatje, tartaarsaus en een aardappel in de pel

€ 14 per persoon

Restaurant Savarin

Albert I Promenade 75 • 8400 Oostende

T 059 51 31 71 • F 059 51 33 30

E savarin@scarlet.be

W www.savarin.be

- Enkele Oostendse fijne hapjes:
Oostendse grijze garnaaftjes en grenailleschuim
Gemarineerde sardines met komkommer
Garnaalkroketjes met gefruite peterselie en limoenjus
- Tartaar van langoustines
Ganzenlever – espuma en kaviaarroom
- Zeepoon gebraden met Noordzeekrab, tempura van pijlinktvis
Zuiderse tagliatelle en tomaatgelei
- Gekweekte tarbot met Citrusricotta en komkommeryoghurt,
Risotto met jonge prei
- Rode en bosvruchten in hun jus en Noga-ijs
- Mokka met chocoladefantasietjes

Met sprankelend Glaasje Robert de Valuy en aangepaste kwaliteitswijnen

€ 84 per persoon



Bredene

Restaurant 't Oudland

Dorpsstraat 116 • 8450 Bredene

T 059 33 03 98

G 0476 36 03 98

- Aperitiefje vergezeld van een roereitje met gerookte koolvis
- Krokant gebakje met asperges en Noordzeekrab
- Zuiders soepje van rode poon geparfumeerd met saffraan
- Tussendoortje (sorbet)
- Geroosterde zeebaars met haringslaatje
- Dessertbord

€ 42 per persoon

Bistreau

Kapelstraat 76B • 8450 Bredene

T 059 56 19 77

G 0478 36 70 02

- Consommé van grijze garnalen en gebakken langoustinestaartjes
- Met de hengel gevangen zeebaars, persillade van zongedroogde tomaat met dijonaïsesaus
- Beignets van chocolade met een chutney van sterrenvrucht en sabayon van passoa

€ 27,5 per persoon

Restaurant Bij Ons / Chez Nous

Kapelstraat 243 • 8450 Bredene

T 059 32 04 94

E info@cheznousbredene.be

W www.cheznousbredene.be

- Lauw lenteslaatje van langoustine met appel en rozijnen
- Gebakken kweektarbot met een mousseline van grijze Noordzee garnalen, champignons en tomaat
- Duo van chocolade mousse
- Koffie of thee

€ 32 per persoon

Restaurant De Gouden Pauw

Meibloempjeslaan 26 • 8450 Bredene

T 059 32 15 38

- Sprankelende charme cocktail met fijne Noordzee begeleiding: haring met brunoise van paprika en appeltjes, bladerdeeg met garnaal met fijne groentjes, garnaalsoepje)
- Zeebaarsfilet met gewokte groentjes, champignonkop, tomaat en Purus garnaal in korstgebak
- Poon en koolvis uit de Noordzee op witlofcompote en asperges vergezeld van hangcultuur mosseltjes in Hollandse sabayon
- Vanilleroomijs met aardbeien in limoensap

€ 46 per persoon

Restaurant 'De Watertoren'

Dorpsstraat 22 • 8450 Bredene

T 059 32 41 30

- Trio van grijze Noordzeegarnaaltjes (garnalencocktail, garnaalkroket en gratin van witloof en garnalen)
- Op het vel gebakken poon in een sausje van paddenstoelen en een vleugje cognac vergezeld van een groentemousseline
- Creatie van chocolade en sinaasappelsorbet
- Koffie

€ 35 per persoon

L'Homard et La Moule

Duinenstraat 325 • 8450 Bredene

T 059 32 02 28

W www.lhomardetlamoule.be

- Krabcocktail 'Nieuwe stijl' met Noordzeekrab, Purusgarnaal, avocado, groene appel en Malt Whiskyroom
- Lijnbaars op vel, kleine maïs, pepertjes, suikerpeultjes en reductie van langoustine en kokos

€ 39,5 per persoon, voorgerecht, hoofdgerecht, dessert en koffie inbegrepen

De Haan

't Mosselhuisje

Delacensieriestraat 11 • 8420 Wenduine
T 050 41 72 88
F 050 42 88 76

- Pittig soepje van grijze garnalen
- Haasje van schelvis (vis van het jaar 2006) met Mechelse asperges, natuurardappelen en hollandaisesaus
- Crème brûlée

€ 30 per persoon

De Kruidenmolen

Dorpstraat 1 • Klemskerke dorp
T 059 23 51 78

- Gegratineerde brandade met Noordzeekrab en handgepelde grijze garnalen, dille, ketchup-mosterdroom
- Mini tarbot 'Cordon bleu' met oud Brugge kaas, schubben van courgette en schuimige bisquesaus
- Moelleux: warm halfdoorbakken taartje van fondant en witte chocolade

€ 37 per persoon (Betalen met creditkaarten is niet mogelijk)

Lounge restaurant Lautrec

Kapelstraat 41 • 8450 Bredene
G 0477 61 79 20
www.lautrec.be

- Carpaccio van wilde Alaska zalm met zongedroogde tomaten en Zeebrugse garnaltjes
- Gegrilde koolvis met spek en groenboontjes met Nantaise boter en koriander
- Gemarineerde ananas en tartaar van granny smith verfrist met citroensorbet

€ 39 per persoon



Blankenberge

Bistro De La Mer

Zeedijk 189 • 8370 Blankenberge
T 050 41 32 16

Snack of voorgerecht € 9,80

Garnaalkroketjes met seizoengroentjes

Dagmenu € 14,80

Groentesoep van de dag

Koolvis met witte-wijnsaus

Dessert: ijs of taart

Hoofdgerecht € 18

Salade van grijze garnaal met frietjes

Griffioen

Kerkstraat 163 • 8370 Blankenberge
T 050 41 34 05

- Zeevruchtenbord van Noordzeekrab, langoustines en grijze garnalen
- Zeebaars met Brugse zurekelaardappeltjes
- Dessert

€ 35 per persoon

Restaurant Triton - Hotel Helios

Zeedijk 92 • 8370 Blankenberge
T 050 42 86 96

- Geplette polderaardappelen met handgepelde Zeebrugse garnalen
- Mousselinesaus - gepocheerde hoeve-eitjes - toast florentine
- Op vel gebakken zeebaars, met de hengel gevangen
- Mix van geplette polderaardappelen en prei - kalfsjus
- Catalaanse vla (luchtige gekarameliseerde vla)

€ 32 per persoon

Restaurant Escapade

Jules de Troonzaal 39 • 8370 Blankenberge
T 050 41 15 97
G 0475 69 30 79

- Trio van bereidingen met huisgepelde grijze garnalen (mini tomate-crevettes / bisque van garnalen / garnaalkroketjes)
- Gebakken langoustinestaartjes met gedroogde pruimtomaat
- Siroopje van langoustines en guacamole dip
- Poonfilet met gewokte voorjaarsgroenten, mousseline van truffelaardappeltjes, kalfs glacé gemonteerd met hoeveboter
- Mascarpone - kokosroom met mango, ananas en framboos

€ 42,50 per persoon

€ 57,50 met aangepaste wijn

Restaurant Royal Hotel Beach Palace

Zeedijk 77-79 • 8370 Blankenberge

T 050 42 96 64

E info@beach-palace.com

MENU 1

- Verse Nederlandse sardine uit de oven op een aspergesalade
- Roomsoep van nieroogkreeft, afgesmaakt met koriander
- Gemarineerde, gekweekte tarbot en poten van Noordzeekrab met rata-touille van venkel en courgettes, selderpuree en saffraansausje
- Assortiment van chocoladeschuim

€ 50 per persoon

MENU 2

- Cappuccino van grijze Noordzeegarnalen
- Gebakken langoustine op een slaatje van asperges en koriander
- Filet van met de hengel gevangen zeebaars en Noordzeekrabbescharen met groene asperges en jonge wortelen, mange-tout, champagnesaus en kasteelaardappelen
- Sabayon met rode vruchten en cassissorbet

€ 50 per persoon

SNACK'S

- Lekker sardine bolletje met tomatensaus, afgewerkt met basilicum
€ 13 per persoon
- Gefrituurde hangcultuur mossel met tartaarsaus € 13 per persoon

Restaurant L'Orange (Casino Blankenberge)

Zeedijk 150 • 8370 Blankenberge

T 050 43 20 26

- Koolvis met Zeebrugse garnalen

€ 12,50 per persoon

't Fregat

Zeedijk 108 • 8370 Blankenberge

T 050 41 34 86

- Slaatje van grijze garnalen met artisjok en in olijfolie gemarineerde tomaatjes
- Met vel gebakken zeebaars op een preistoemp, chablissausje verrijkt met saffraan en basilicum
- Gratin van rode vruchten

€ 30 per persoon

€ 45 met aperitief en aangepaste wijnen

Hotel-Restaurant La Tempête

A.Ruzettelaan 37 • 8370 Blankenberge

T 050 42 94 28

F 050 42 79 17

- Noordzeesoep van grijze garnalen, mosselen en zeebaars
- Slaatje van grijze garnaal
- Schelvis in Bercyboter
- Nagerecht naar keuze

€ 30 per persoon

Restaurant Meeuwenvriend

Zeedijk 53-54 • 8370 Blankenberge
T 050 41 78 20

- Een heerlijk artisanaal stel kroketjes van grijze garnalen uit de Noordzee en zijn cruditeiten
- Een vissoepje van koolvisfilet en rouille
- Frisse sorbet van het huis
- In beste boter gebakken rode poon overgoten met een rijk gevulde roomsaus van schaaldieren en puree
- Een klassieker maar-toch-zo-lekker-zijnde chocolademousse
- Een aromarijke koffie met zijn versnaperingen

€ 40 per persoon

Restaurant Oberbayern

De Smet de Naeyerlaan 49 • 8370 Blankenberge
T 050 41 25 98

- Soepje van grijze garnalen uit de Noordzee; rouille en croutons
- Schelvis uit de Noordzee met gekarameliseerd witloof; nieuwe aardappeltjes in de pel

Prijs op aanvraag

Bar L'Apereau

De Smet de Naeyerlaan 53 • 8370 Blankenberge
T 050 41 25 98

- Tapa's Week van de Zee (prijs af te wachten)
- Bordje met 3X 'handgepelde' Vlaamse garnalen
- Cappucino van Noordzeegarnaal
- Glaasje met miniratatouille, geitenkaas en Vlaamse garnalen
- Huisgemaakt garnaalkroketje

Prijs op aanvraag

NV Oesterpark

Wenduinse Steenweg 16 • 8370 Blankenberge
T 050 41 10 35
E oesterpark@skynet.be

- Aperitiefhapje: portie ongepelde Zeebrugse garnalen
- Huisgemaakte garnaalkroketten
- Gekweekte tarbot met mousseline

€ 35 per persoon

Victory

Franchommelaan 60 • 8370 Blankenberge
T 050 41 44 79

- Aperitief
- Garnaalsoepje
- Zeebaars op vel gebakken met mousseline van truffel
- Slagroomsoesjes met chocolade

€ 30 per persoon

Restaurant Pullman

Leopold III-plein 11 • 8370 Blankenberge
T 050 41 19 69

- Aperitief van het huis met Noordzeehapjes (bouchée met grijze garnalen, ingelegde haring)
- Huisbereide kroketten van grijze garnalen uit de Noordzee
- Filet van zeebaars op het vel gebakken met gestoofde venkel en sausje van hangcultuurmosselen
- Zeester gevuld met slagroom in vers fruit, vanilleijs
- Koffie en versnaperingen

€ 34,50 per persoon

Restaurant Slipway

Franchommelaan 94 bus 3 • 8370 Blankenberge

T 050 41 20 86 • G 0477 61 09 72

- Palet van grijze garnalen: garnaalsoepje, garnaalkroket, garnaalslaatje

€ 18 per persoon

Zandstuiver

Zeedijk 106 • 8370 Blankenberge

G 0494 21 70 06

- Welkomsthapje met garnalen
- Gegrilde langoustines
- Zeebaars met een linguine van seizoengroenten en beurre blanc
- Keuze uit onze dessertkaart

€ 36 per persoon

Radio & TeVe Resort

Zeedijk 96-103 • 8370 Blankenberge

T 050 67 60 81

- Huisbereide garnaalkroketjes met slaatje en kruidensausje
- Zeebaars op een bedje van spinazie met verse asperges en bieslooksausje
- Dessertbord

€ 30 per persoon



Zeebrugge - Lissewege-aan-zee

Huyze Saeftinghe

Onder de Toren 5 • 8380 Lissewege
T 050 82 04 90

- Gemarineerde sardien met verse kruiden
- Stoofpotje van gekweekte tarbot met mousseline

€ 30 per persoon

Restaurant De Valckenaere

Lisseweegs Vaartje 1 • 8380 Lissewege
T 050 54 57 59

- Op vel gegrilde zeebaars 'met hengel gevangen'
Zeekraal en blanke boter met Nouilly Prat
Puree van nieuwe aardappel met citroen

€ 25 per persoon

Restaurant De Pepermolen

Walram Romboudtstraat 2 • 8380 Lissewege
T 050 55 05 03

- Torentje van handgepelde Zeebrugse garnalen en charlotte,
dressing van zure room en dille
- Rode poon op gesauteerde prei, aardappelsoezen
en peterseliesausje

€ 27,50 per persoon

Restaurant New Ascot

Zeedijk 11 • 8380 Zeebrugge
T 050 54 59 48

- Zeebrugse garnalencocktail à € 11,50
- Hele zeebaars op z'n vel gegrild met tomaat, basilicum en sherry-azijn
à € 18,50
- Gebakken schelvis op een bedje van spinazie met langoustinestaartjes
en lookchips à € 19,50
- Gegrilde tarbot met ratatouille en vers geklopte bearnaise à € 23

Restaurant Lagaar

Baron de Maerelaan 4 • 8380 Zeebrugge
T 050 55 26 89
G 0475 20 10 79

- Aardappelmeusje met Grijze garnalen uit de Noordzee
- Rode poon van de Noordzee en de Westelijke wateren in papillot,
met Italiaanse ham, tomaat en champignons
- Witte chocolademousse met verse aardbeien

€ 28 per persoon

Restaurant Maison Vandamme

Kustlaan 170 • 8380 Zeebrugge

T 050 55 13 51

- Enkele aperitiefhapjes
- Inlandse asperges met handgepelde grijze Noordzeegarnalen en een tijmsabayon
- Op vel gebakken met de hengel gevangen zeebaars met voorjaarsgroenten, nage met soja en kafirlimoen
- Rabarbersoepje en zoethout, zure roomijs en schuim van champagne

€ 55 per persoon

€ 70 met aangepaste wijnen

Restaurant Channel 16

Werfkaai 16 • 8380 Zeebrugge

T 050 60 16 16

- Enkele aperitiefhapjes
- Gebakken sardientjes met couscous en een pikant tomatensausje
- Op vel gebakken schelvis in groentenat met tuinkruiden, peterselie-aardappelen
- Gratin van seizoensvruchten met pistacheroomijs

€ 38 per persoon

Restaurant New Corner

Tijdokstraat 3 • 8380 Zeebrugge

T 050 54 52 58

- Romig soepje van grijze Noordzeegarnalen
- Gepaneerde koolvisfilet met verse tartaar

€ 20 per persoon



Knokke-Heist

Bartholomeus

Zeedijk-Heist 267 • 8301 Knokke-Heist

T 050 51 75 76

F 050 51 75 76

E rest.bartholomeus@pandora.be

W www.restaurantbartholomeus.be

- Purus garnalen met peterselieboter, broodkorstjes en luchtige gerookte aardappelen
- Noorse kreeft met tomaat, zure karamel, rucola en warme mayonaise met dragon
- Zeebaars in cocotte, prei en mozzarella di bufala, truffel, jus met sherry en sjalot

Prijs op aanvraag

Coupe de Nice

Zeedijk-Heist 298 • 8301 Knokke-Heist

T 050 67 58 57

- Langoustines in boter gebakken, gefruite asperges met kervelmousseline
- Op vel gebraden zeebaars, stoemp met gekonfijte tomaten, coulis van erwten en spekreepjes
- Fantasie van huisbereide gebakjes met vruchtensaus

€ 35,50 per persoon

La Sirène

Elisabetlaan 160 • 8301 Knokke-Heist

T 050 61 06 06

F 050 60 37 06

E info@la-reserve.be

W www.la-reserve.be

- Tournedos van langoustines met ganzenlever
- Lauwe sinaasappeldressing met saffraan en kruidenslaatje
- Op vel gebakken zeebaarsfilet met gewokte asperges, panchette en notensla, jus van eekhoorntjesbrood
- Bordje met zoetigheden 'La Sirène'
- Koffie - thee

€ 44,60 per persoon

Schildia

Zeedijk-Heist 250 • 8301 Knokke-Heist

T 050 51 50 58

F 050 51 96 64

E schildia@pandora.be

W www.schildia.be

- 3 Verschillende bereidingen met grijze Noordzeegarnalen
- Zeebaars, in de oven gegaard met gebakken Ganda-ham, Belgische asperges en een jus van langoustines
- Een tulpje van verse vruchten en sorbet

€ 30 per persoon

De zee smakt naar meer...

**Activiteiten voor het grote publiek
27 april tot en met 13 mei 2007**

Zeedorpen, tram Week van de Zee, boottochten en Waterstanden aan de kust. Dit serveren we tijdens de We

De Week van de Zee laat je de natuur aan zee beleven, ontdekken,...

Wil je weten wat er in het net van de kruier zit? Proeven van schelpdieren waarvan je de naam niet eens ke
Of wil je liever gewoon de naam van de schelp weten?

Tijdens het weekend van 5 en 6 mei valt er het meest te ontdekken in de Zeedorpen op het strand.
Er zijn activiteiten van 's morgens vroeg tot 's avonds laat.

Waker worden met de zang van vogeltjes, meevaren met een garnaalboot, een vuurtoren beklimmen, eer
ontdekken, wetenschapper zijn voor een dag in een veldabo, knutselen op en met het strand, luisteren na
zeeverhalen van piraten en zeemeerminnen, samen met de natuurelementen sporten aan zee en genieten
de avondval over een rietmoeras.

Laat je meedelen met de Week van de Zee!

Neem deel aan één van de activiteiten van de Week van de Zee. Vraag de gratis brochures aan in één van d
10 kustgemeenten of in het Provinciaal Informatiecentrum Tolhuis T 0800 20 021.

Maar ook op www.weekvandezee.be kan je bladeren in deze brochures.



ZATERDAG 5 MEI - ZONDAG 6 MEI • Spoor mee met de twee 'Week van de Zee' -tramstellen aan de **Westkust**

Pendelritten tussen 'De Panne Stelplaats T.T.O.' en 'Lombardsijde-dorp'

Dienstregeling heen- en terugritten

VERTREK		AANKOMST	
De Panne Stelplaats T.T.O.	10.00u	Lombardsijde-Dorp	10.40u
Lombardsijde-Dorp	10.40u	De Panne Stelplaats T.T.O.	11.20u
De Panne Stelplaats T.T.O.	10.30u	Lombardsijde-Dorp	11.10u
Lombardsijde-Dorp	11.10u	De Panne Stelplaats T.T.O.	11.50u
De Panne Stelplaats T.T.O.	12.00u	Lombardsijde-Dorp	12.40u
Lombardsijde-Dorp	12.40u	De Panne Stelplaats T.T.O.	13.20u
De Panne Stelplaats T.T.O.	12.30u	Lombardsijde-Dorp	13.10u
Lombardsijde-Dorp	13.10u	De Panne Stelplaats T.T.O.	13.50u
De Panne Stelplaats T.T.O.	14.00u	Lombardsijde-Dorp	14.40u
Lombardsijde-Dorp	14.40u	De Panne Stelplaats T.T.O.	15.20u
De Panne Stelplaats T.T.O.	14.30u	Lombardsijde-Dorp	15.10u
Lombardsijde-Dorp	15.10u	De Panne Stelplaats T.T.O.	15.50u
De Panne Stelplaats T.T.O.	16.00u	Lombardsijde-Dorp	16.40u
Lombardsijde-Dorp	16.40u	De Panne Stelplaats T.T.O.	17.20u
De Panne Stelplaats T.T.O.	16.30u	Lombardsijde-Dorp	17.10u
Lombardsijde-Dorp	17.10u	De Panne Stelplaats T.T.O.	17.50u

De oude tramstellen stoppen aan de volgende haltes:

DE PANNE:

Esplanade, Centrum, Golfstraat

KOKSIJDE:

Sint-Idesbald, Ster der Zee, Bad, Lejeunelaan

OOSTDUINKERKE:

Schipgat, Bad, Duinpark Groenendijk-Bad

NIEUWPOORT:

Zonnebloem, Kerk, Bad, Ysermonde, Cardijnlaan, Stad

LOMBARDSIJDE:

Y.M.C.A.

ZATERDAG 5 MEI - ZONDAG 6 MEI • Spoor mee met ons 'Week van de Zee' -tramstel aan de **Oostkust**

Pendelritten tussen 'Knokke Station' en 'Blankenberge-Park'

Dienstregeling heen- en terugritten

VERTREK		AANKOMST	
Knokke Station	10.00u	Blankenberge-Park	10.40u
Blankenberge-Park	10.40u	Knokke Station	11.20u
Knokke Station	12.00u	Blankenberge-Park	12.40u
Blankenberge-Park	12.40u	Knokke Station	13.20u
Knokke Station	14.00u	Blankenberge-Park	14.40u
Blankenberge-Park	14.40u	Knokke Station	15.20u
Knokke Station	16.00u	Blankenberge-Park	14.40u
Blankenberge-Park	16.40u	Knokke Station	17.20u

Het oude tramstel stopt aan de volgende haltes:

KNOKKE:

Watertoren, Duinbergen

HEIST:

Heldenplein, Dijk

ZEEBRUGGE:

Zeesluis, Vaart, Strandwijk

BLANKENBERGE:

Duinse Polders, SeaLife-Floreal, Pier, Station

La semaine de la mer Noord-Frankrijk

van 7 mei tot 13 mei 2007

Tentoonstelling van zee tot bord

Tentoonstelling over de Franse visserij.
Musée portuaire Dunkerque
Van 7 mei tot 13 mei 2007

Zeedorpen

Tal van activiteiten: Zeeverhalen, vervuiling van de zee, aanspoelsels, zeevogels, zeevissen en zeezoogdieren.
Strand Leffrincoecke: 8 mei
Gravelines: 12 en 13 mei

Manuele strandreiniging

Wat is het nut van natuurlijke aanspoelsels? Van waar komt het onnatuurlijk afval?
Leffrincoecke: 8 mei om 14u00
Petit Fort-Philippe: 12 mei om 14u30

Vis... lekkere vis

Op de markt leer je Noordzee vissen (her)kennen.
Dunkerque: 9 mei
Petit-Fort-Philippe: 13 mei

Grensoverschrijdende dagwandeling

De Panne - Bray-Dunes - De Panne
VBNC De Nachtegaal, Olmendreef 2, 8660 De Panne van 9u30 tot 16u00
Samen met de Franse burens de natuur ontdekken. Onderweg ontmoeten we vertellers, proef je van de natuur en op het einde klinken we op de Semaine de la Mer en de Week van de Zee. Santé!

De Week van de Zee • Nederland

van 19 tot 27 mei 2007

Het thema in Nederland 'In Vogelvlucht' zoomt in op de functie van de Nederlandse kust, die jaarlijks als 'wegrestaurant' voor diverse trekvogels dient. Meer informatie over de activiteiten in Nederland: www.weekvandezee.nl





Colofon

Watertanden aan de Kust is een actie in het kader van het thema van de Week van de Zee 'De Zee smaakt naar meer'.

De Week van de Zee bestaat 11 jaar. Het doel is zee, strand en duinen aan te boren als een onuitputtelijke bron voor boeiende, actieve en leerrijke activiteiten. Alle zintuigen worden geprikkeld om de natuur aan de kust optimaal te beleven, te ontdekken, te ervaren,...

Verantwoordelijke uitgever:

Provincie West-Vlaanderen, Dienst MiNaWa, Peter Norro, Koning Leopold III-laan 41, 8200 Sint-Andries

Layout en afwerking:

Grafische Dienst, Provincie West-Vlaanderen

Foto's:

CPIE Flandre Maritime (blz. 30-31), Greta De Metsenaere (blz. 10, 22), Ine Moulaert (blz. 4), Promovis Nieuwpoort (blz. 3), Claude Willaert (blz. 1, 5, 7, 9, 16, 18, 24, 27, 28)

Druk:

Drukkerij Lowyck, Oostende

Coördinatie en eindredactie:

Provinciedienst natuur- en milieueducatie - Steunpunt NME Kust T 059 34 01 64 of T 050 40 33 11

Verkrijgbaar:

Deze brochure 'Watertanden aan de kust' en de brochure 'De zee smaakt naar meer' met de activiteiten in het kader van de Week van de Zee kan je digitaal raadplegen via www.weekvandezee.be of gratis bestellen bij Tolhuis T 0800 20 021 - E provincie@west-vlaanderen.be

Met speciale dank aan:

Diensten van Toerisme van de gemeenten De Panne, Koksijde, Nieuwpoort, Middelkerke, Oostende, Bredene, De Haan, Blankenberge, Brugge en Knokke-Heist, VLIZ (Vlaams Instituut voor de Zee), ILVO (Instituut voor Landbouw- en Visserij Onderzoek), Hotelschool KTA De Panne, Hotelschool Ter Duinen Koksijde, Hotelschool KTA Oostende, Hotel- en Toerismeschool Spermalie Brugge, Bakkerij-, Slagerij-, Hotelschool Ter Groene Poorte Brugge, De Lijn West-Vlaanderen, TTO Noordzee (Toerisme Transport Ontspanning Noordzee vzw), Natuurpunt vzw, Promovis Nieuwpoort.

