



Brouwersgracht 230 K | 1013 HE Amsterdam | +31 (0)6 2827 8272 | info@e-boats.nl

Lunch

€ 19,50 p.p.

Vers gebakken broodjes met:

- Kaas, tomaat, komkommer
- Pastrami, zoetzuur, mosterdmayonaise
- Zalmwrap, avocado

Salades:

- Aardappelsalade, zoetzuur, groene kruiden
- Gemengde salade, gegrilde groenten van het seizoen

Zoet:

- Yoghurtmousse met vers fruit
- Chocolade brownie

Freshly baked sandwiches with:

- Cheese, tomato, cucumber*
- Pastrami, sweet & sour, mustard mayonnaise*
- Salmon wrap, avocado*

Salads:

- Potato salad, pickles, green herbs*
- Mixed salad, grilled seasonal vegetables*

Sweet:

- Yoghurt mousse with fresh fruit*
- Pie of the day*

High tea

€ 27 p.p.

- Zachte sandwiches met kaas – tomaat / gerookte zalm / pastrami
- Mini quiche, mini kroket
- Scones met room & confiture
- Dessert van de dag (a la carte dessert)
- Vers fruit
- Bonbons
- Koffie en thee

- Soft sandwiches with cheese – tomato / smoked salmon / pastrami*
- Mini quiche, mini croquette*
- Scones with cream & jam*
- Dessert of the day (a la carte dessert)*
- Fresh fruit*
- Chocolates*
- Coffee and tea*

Voor bij de borrel / snacks

Borrelgarnituur koud (4 items – 12 stuks totaal) € 7,50

Ossenworst - salami - oude kaas - jonge kaas - geserveerd met mosterd en Amsterdams zuur

Assorted cold snacks (4 items – 12 pieces in total) € 7,50

‘Ossenworst’ (typical snack from Amsterdam, raw meat) – salami - old cheese – young cheese – served with mustard and pickles

Borrelgarnituur warm (4 items – 8 stuks totaal) € 7,50

Bitterballen - vlammetjes - kaasstengels - miniloempia's

Assorted warm snacks (4 items – 8 pieces in total) € 7,50

‘Bitterballen’ (deep fried meat ragout balls) – ‘vlammetjes’ (deep fried spicy minced meat rolls) – cheese straws – spring rolls

Portie bitterballen (8 stuks) € 7,50

Portion of 'bitterballen' (8 pieces) € 7,50

Tapas (6 items – 24 stuks totaal) € 24

- Brood met aioli en olijven
- Albondigas (gehaktballetjes) in tomatensaus
- Manchego in olijfolie
- Pikante kippenpootjes
- Calamaris met citroen
- Gamba's in olie van knoflook en rode peper

Tapas (6 items – 24 pieces in total) € 24

- Bread with aioli and olives*
- Albondigas (meatballs) in tomato sauce*
- Manchego in olive oil*
- Spicy chicken drumsticks*
- Calamari with lemon*
- Gambas in garlic with red pepper oil*

Hapjes / canapés (5 verschillende hapjes) € 12

- Mini wrap met zalmzalade
- Glaasje met vitello tonnato
- Pasteitje met roomkaas en bieslook
- Spiesje van Italiaanse worst met olijven
- Glaasje met rivierkreeftcocktail

Finger foods / canapés (5 different pieces) € 12

- Mini salmon salad wrap*
- Vitello tonnato served in a small glass*
- Vol au vent with cream cheese and chives*
- Skewer with Italian sausage and olives*
- Crayfish cocktail*

Diverse plateau's / several platters

Fromagerie	€ 12
5 soorten buitenlandse kazen met vijgenbrood en druiven	
<i>Fromagerie</i>	€ 12
<i>5 different foreign cheeses with fig bread and grapes</i>	
Charcuterie	€ 12
4 soorten buitenlandse vleeswaren met olijven en zoetzuur	
<i>Charcuterie</i>	€ 12
<i>4 different foreign sausages with olives, sweet/sour</i>	
Hollandse vis	€ 12
Haring – makreel – zalm – garnalencocktail	
<i>Dutch fish</i>	€ 12
<i>Herring – mackerel – salmon – shrimps with sweet and sour</i>	
Brood	€ 5,50
6 broodjes met boter, aioli en tapenade	
<i>Bread</i>	€ 5,50
<i>6 bread rolls with butter, aioli and tapenade</i>	
Borrelplank / luxury snack board (vanaf 10 pers. / minimum 10 persons)	
Borrelplank 10 producten	€ 7,95 p.p.
Droge worst met groene peper – bunkerkaas – luxe olijvenmix – Amsterdamse ui met saffraan en salie – gemengde notenmix – rustiek brood – verse basilicum pesto – verse hummus – dillemosterd – chutney van vijgen en dadels	
<i>Luxury snack board 10 products</i>	€ 7,95 p.p.
<i>Dry sausage with green peppers – cheese ripened in bunkers – luxury olive mix – onion from Amsterdam with saffron and sage – mixed nuts – rustic bread – fresh basil pesto – fresh hummus – dill mustard – fig and date chutney</i>	
Vegetarische borrelplank 12 producten	€ 8,49 p.p.
Geitenkaas verrijkt met fenegriek – bunkerkaas - Amsterdamse ui met saffraan en salie – cornichons in currysstijl - luxe olijvenmix - gemengde	

notenmix – rustiek brood – verse basilicum pesto – verse hummus – dillemosterd – focaccia met rozemarijn - chutney van vijgen en dadels

Vegetarian snack board 12 products € 8,49 p.p.

Goat cheese with fenugreek - cheese ripened in bunkers - onion from Amsterdam with saffron and sage – cornichons with curry - luxury olive mix - mixed nuts – rustic bread – fresh basil pesto – fresh hummus – dill mustard – focaccia with rosemary - fig and date chutney

Borrelplank 14 producten (populair) € 9,95 p.p.

Nagelhout - geitenkaas verrijkt met fenegriek - cornichons in curzystijl - focaccia met rozemarijn plus de 10 producten van de eerste borrelplank

Luxury snack board 14 products (popular) € 9,95 p.p.

'Nagelhout' (dried beef) - goat cheese with fenugreek - cornichons with curry - focaccia with rosemary plus the 10 products from the first snack board

Borrelplank 17 producten € 12,95 p.p.

Ribeye huisgerookt – le Petit Doruvel – sardines millésimées 2015 plus de 14 producten van de derde borrelplank

Luxury snack board 17 products € 12,95 p.p.

Smoked ribeye – le Petit Doruvel - sardines millésimées 2015 plus the 14 products from the third snack board

Floating dinner € 45,- p.p.

Wij bieden een driegangen keuzemenu waarvan u aan boord kunt kiezen. Bij het diner serveren wij brood en boter en een amuse vooraf.

We offer a 3 course à la carte menu from which you can choose on board.

Dinner will be served with bread and butter and an amuse-bouche as a start.

Walking dinner € 45,- p.p.

Dit bestaat uit 6 kleine gerechten die wij samenstellen uit de actuele menukaart. Uiteraard houden wij hierbij rekening met uw wensen. Het walking dinner serveren we in twee rondes: eerst twee koude gerechten, daarna twee warme gerechten, kaas en dessert.

We serve 6 small dishes selected from our current menu. Of course we allow for your wishes. The walking dinner will be served in two rounds: first two cold dishes followed by two warm dishes, cheese and dessert.

Toelichting diner aan boord

Per seizoen (lente, zomer, herfst, winter) serveren wij een hoogstaand seizoensgebonden menu met telkens een keuze uit vis, vlees en vegetarisch. Als dessert is er kaas of zoet. U kunt aan boord een keuze maken van dit menu. Graag horen wij van tevoren of er dieeteisen of allergieën zijn alsmede de wens voor halal of koosjer bereiding. Het menu is ook uit te breiden met een vierde gang (koud tussengerecht) of u kunt kiezen voor een tweegangen diner (voor- en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert). Verder bieden we ook een kindermenu. Neemt u voor meer informatie over mogelijkheden en prijzen contact op met E-Boats.

De boot komt de eerste keer langs voor brood en boter, de amuses en voorgerechten en de tweede keer voor de hoofd- en nagerechten.

Explanation dinner on board

Per season (spring, summer, autumn, winter) we serve a high standard seasonable menu with a choice of fish, meat and vegetarian. Dessert will be cheese or sweet. You can choose on board from this menu. We would like to know upfront if there are any dietary restrictions or allergies or if you like halal or kosher preparations. The menu can also be ordered with a fourth course (cold dish after the starter) or you can choose a two course dinner (starter and main course or main course and dessert). Moreover we offer a children's menu. For possibilities and prices, please contact E-Boats.

The boat will stop twice at the restaurant: first for bread and butter, the amuse-bouches and starters and the second time for the main courses and desserts.

Buffet

€ 27 p.p.

(vanaf 6 personen, excl. dessert / minimum 6 persons, dessert not included)

Wij bieden u 3 soorten door ons samengestelde buffetten: Frans, Italiaans en Hollands. Ook kunt u uw eigen buffet samenstellen en bieden we een saté buffet. Indien u een dessert wenst, neemt u dan voor mogelijkheden en prijzen contact op met E-Boats. Alle buffetten zijn huisgemaakt en dagvers en worden geserveerd met brood met boter en olijfolie.

We can offer you 3 buffet options selected by ourselves: French, Italian and Dutch. Moreover you can put together your own buffet or choose the satay buffet. If you would like a dessert, please contact E-Boats for possibilities and prices. All buffets are homemade and freshly produced and will be served with bread with butter and olive oil.

Frans buffet

- Gerookte zalm met cream cheese, zalmkaviaar en komkommersalade
- Paté de campagne met mosterdmayonaise en croutons
- Salade 'cassoulet' met Franse geitenkaas en groentes
- Salade van dingesneden kalkoenborst met walnoten, dadels en Bleu d'Auvergne
- Geroosterde zeebaars met pommes mousseline, seizoensgroenten en fruits de mer beurre blanc
- Blanquette de veau met krieltjes, champignons en doperwtten

French buffet

- Smoked salmon with cream cheese, salmon caviar and cucumber salad*
- Paté de campagne with mustard mayonnaise and croutons*
- 'Cassoulet' salad with French goat cheese and vegetables*
- Thin sliced turkey breast with walnuts, dates and Bleu d'Auvergne*
- Grilled sea bass with pommes mousseline, seasonal vegetables and seafood beurre blanc*
- Blanquette de veau with baby potatoes, mushrooms and garden peas*

Italiaans buffet

- Pastasalade met komkommer, paprika, scampi's, ansjovis en groene kruidendressing
- Tacchino tomato met tonijnmayonaise en kappertjes

- Salade caprese met gerookte mozzarella en rucola-pesto
- Gegrilde courgette en aubergine met artisjok, feta en pijnboompitten
- Rijkge vulde zeevruchten risotto met salie-botersaus
- Macaroni cheese met verse tomaat-paprikasaus, kalfsgehakt en zwarte olijven, gratineerd met Parmezaanse kaas

Italian buffet

- Pasta salad with cucumber, sweet pepper, scampi, anchovy and green herb dressing*
- Tacchino tomato with tuna mayonnaise and capers*
- Caprese salad with smoked mozzarella and arugula pesto*
- Grilled zucchini and eggplant with artichoke, feta and pine nuts*
- Richly filled seafood risotto with sage butter sauce*
- Macaroni cheese with fresh tomato-sweet pepper sauce, minced veal and black olives, grated Parmesan cheese*

Hollands buffet

- Hollandse haring met uitjes en augurk
- Cocktail van Hollandse garnalen en rivierkreeft met appel en cocktailsaus
- Salade van krieltjes, zilverui, scharrelei en dillemayonaise
- Assortiment van Amsterdamse worsten en kazen met mosterd
- Geroosterde zeebaars met aardappelmousseline, spinazie en botersaus
- Stampot boerenkool (winter) / andijvie (zomer) met rookworst, spekjes en jus

Dutch buffet

- Dutch herring with onions and pickles*
- Cocktail of Dutch shrimps and crayfish with apple and cocktail sauce*
- Salad of baby potatoes, pickles, free range egg and dill mayonnaise*
- Assorted sausages and cheeses from Amsterdam with mustard*
- Roasted sea bass with potato mousseline, spinach and mustard sauce*
- Stew of kale (winter) / endive (summer) with smoked sausage and bacon*

Buffet van uw keuze (u kiest 4 koude en 2 warme gerechten)

Koude gerechten:

- Gemarineerde zalm met rode biet en dille mayonaisse
- Hollandse haring met uitjes en zuur
- Cocktail van Hollandse garnalen en rivierkreeft
- Dun gesneden kalkoenborst met tonijnmayonaise
- Paté de campagne met mosterdmayonaise en croutons
- Gerookte tomaat met mozzarella en rucola-pesto
- Salade gegrilde groentes met artisjok, olijven en feta

Warme gerechten:

- Rijkgevulde paella met fruits de mer en beurre blanc
- Geroosterde zeebaars met aardappelmousseline, spinazie en mosterdsaus
- Pittige Turkse pasta met lamsgehakt, ras el hanout, kidneybonen en Parmezaan
- Stoofschotel van Hollands kalfsvlees met champignons, doperwten en krieltjes
- Stamppot boerenkool (winter) / andijvie (zomer) met rookworst en spekjes
- Basmati rijst met gele groentecurry en omelet
- Macaroni cheese met verse tomaat-paprikasaus, gegratineerd met oude kaas

Buffet of your own choice (you can choose 4 cold and 2 warm dishes)

Cold dishes:

- Marinated salmon with beetroot and dill mayonnaise*
- Dutch herring with onions and pickles*
- Cocktail of Dutch shrimps and crayfish*
- Thin sliced turkey breast with tuna mayonnaise*
- Paté de campagne with mustard mayonnaise and croutons*
- Smoked tomato with mozzarella and arugula pesto*
- Salad of grilled vegetables, artichoke, olives and feta*

Warm dishes:

- Richly filled paella with fruits de mer and butter sauce*
- Roasted sea bass with potato mousseline, spinach and mustard sauce*
- Spicy Turkish pasta with minced lamb, ras el hanout, kidney beans and*

Parmesan

-Stewed Dutch veal with mushrooms, garden peas and baby potatoes

-Stew of kale (winter) / endive (summer) with smoked sausage and bacon

-Basmati rice with yellow vegetable curry and omelet

-Macaroni cheese with fresh tomato-sweet pepper sauce, grated old cheese

Saté buffet / Satay buffet

€ 18 p.p.

-3 stokjes kipsaté p.p. geserveerd met kroepoek, rauwkostsalade en frites met sauzen

-3 chicken satay skewers p.p. served with prawn crackers, coleslaw and French fries with sauces

Specials: fruits de mer en oesters / seafood and oysters

(Voor de kleinere gezelschappen of vooraf besteld ook als extra hoofdgerecht)

(For smaller parties or pre-ordered as an extra main course)

Oesters (seizoensgebonden) / Oysters (seasonal) fine de claire de Bretagne

3 stuks / 3 pieces € 8,25

6 stuks / 6 pieces € 16,50

Plateau de mer

€ 32

3 oesters – gerookte zalm - garnalencocktail - 2 coquilles – 2 gamba's

Plateau de mer

€ 32

3 oysters – smoked salmon – shrimp cocktail – 2 scallops – 2 gamba's

Kreeft - half of heel - bereiding 'à la façon du chef'

€ 32 / € 62

Lobster – half or whole - prepared 'à la façon du chef'

Surf & turf

€ 32

Geroosterde Black Angus steak met 2 tijgergamba's en garnituur

Roasted Black Angus steak with 2 tiger prawns and garnish