



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

Lunch

€ 21 p.p.

Sandwich met cream cheese, gerookte zalm en komkommer
Wrap met kalkoenfilet, avocado, bosui en kerriemayonaise
Ciabatta met rookkaas, tomaat en rucola pesto

Caesar salade met little gem, kruidensla, hoeve-eitje en Parmezaanse kaas
Aardappelsalade met zoetzuur, waterkers en groene kruidenmayonaise

Dessert surprise

*Sandwich with cream cheese, smoked salmon and cucumber
Turkey wrap with avocado, spring onion and curry mayonnaise
Ciabatta with smoked cheese, tomato and arugula pesto*

*Caesar salad with little gem, fresh herbs, farmer's egg and Parmesan cheese
Potato salad with sweet & sour, watercress and green herbs mayonnaise*

Dessert surprise

Lunchbuffet / Lunch buffet

€ 16,50 p.p.

Ciabatta met tapenade en aioli
Salade van gegrilde groenten
Pasta ai Quattro formaggi (warm)

* uit te breiden met dessert (prijs op aanvraag)

Ciabatta with tapenade and aioli

Salad of grilled vegetables

Pasta ai Quattro formaggi (warm)

** can be ordered with dessert (price on request)*

Diversen en bijgerechten / various bites and side orders

Brood € 5,50

6 broodjes met boter, olijfolie en tapenade

Bread € 5,50

6 bread rolls with butter, olive oil and tapenade

Broodje kroket € 4

Van Dobben met mosterd

'Broodje Van Dobben' € 4

Sandwich with veal croquette and mustard

Portie frites – met mayonaisse en ketchup € 3

French fries – with mayonaisse and ketchup € 3

Crudités € 5,50

5 soorten rauwe groenten geserveerd met tapenade en aioli

Crudités € 5,50

5 different raw vegetables served with tapenade and aioli

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 – geserveerd met

mosterd en pittige saus

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 – served with mustard and chili sauce

Garnalenkroketjes (8 stuks, geserveerd met citroenmayonaise) € 14,50

Shrimp croquettes (8 pieces, served with lemon mayonnaise) € 14,50

Portie bitterballen (8 stuks) € 7,50

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

Tapas

-Kippenpootjes piri piri (8 stuks) € 8,50

-Albondigas (gehaktballetjes) in tomatensaus (8 stuks) € 8,50

-Butterfly gamba's (8 stuks) € 8,50

-Calamaris € 8,50

-Patatas bravas € 5

-Gemarineerde paddenstoelen € 5

-Olijven € 3,50

-Brood met aioli € 5

Tapas

-Spicy chicken drumsticks (8 pieces) € 8,50

-Albondigas (meatballs) in tomato sauce (8 pieces) € 8,50

-Butterfly gamba's (8 stuks) € 8,50

-Calamaris € 8,50

-Patatas bravas € 5

-Marinated mushrooms € 5

-Olives € 3,50

-Bread with aioli € 5

Hapjes / canapés (5 verschillende hapjes) € 12

-Glaasje met rivierkreeftcocktail

-Glaasje met vitello tartufo

- Glaasje met cocktail van gerookte kip
- Crostini met zalm en tobiko wasabi
- Truffel van roggebrood en geitenkaas
- Finger foods / canapés (5 different pieces)*** **€ 12**
- Crayfish cocktail
- Vitello tartufo served in a small glass
- Smoked chicken cocktail served in a small glass
- Crostini with salmon and tobiko wasabi
- Truffle of rye bread and Dutch goat cheese

Diverse plateau's / several platters

- Hollandse kaasplank** **€ 12**
- 5 soorten Hollandse kaas met rozijnenbrood en appelstroop

- Dutch cheese platter*** **€ 12**
- 5 different Dutch cheeses with raisin bread and apple syrup*

- Hollandse vis** **€ 12**
- Haring – makreel – zalm – rivierkreeftcocktail

- Dutch fish platter*** **€ 12**
- Herring – mackerel – salmon – crayfish cocktail*

- Hollandse maatjesharing** **€ 5**
- 2 stuks, geserveerd met uitjes en Amsterdams zuur

- Dutch herring*** **€ 5**
- 2 pieces, served with onions and pickles

- Charcuterie** **€ 12**
- 4 soorten buitenlandse vleeswaren met olijven en zoetzuur

- Charcuterie*** **€ 12**
- 4 different foreign meats with olives and pickles*

- Oesters (seizoensgebonden) / Oysters (seasonal) fine de claire de Bretagne**
- 3 stuks / 3 pieces **€ 8,25**

Fruits de mer € 29

3 oesters – zalm - schaaldierencocktail - 2 coquilles – 2 gamba's

Fruits de mer € 29

3 oysters – salmon – crayfish cocktail – 2 scallops – 2 gamba's

Borrelplank / luxury snack board (vanaf 10 pers. / minimum 10 persons)

Borrelplank 10 producten € 8,95 p.p.

Droge worst met groene peper – bunkerkaas – luxe olijvenmix – Amsterdamse uitjes met appelstroop en balsamico – luxe notenmix – rustiek brood – honing/tijm-mosterd - chutney van vijgen en dadels - verse basilicum pesto – verse hummus

Luxury snack board 10 products € 8,95 p.p.

Dry sausage with green peppers – cheese ripened in bunkers – luxury olive mix – onions from Amsterdam with apple syrup and balsamic – luxury mixed nuts – rustic bread – honey/thyme mustard - fig and date chutney - fresh basil pesto – fresh hummus

Vegetarische borrelplank 14 producten € 9,50 p.p.

Biologische Nederblauw – bunkerkaas - luxe olijvenmix – cornichons Paris - Amsterdamse uitjes met appelstroop en balsamico - luxe notenmix – rustiek brood – focaccia met rozemarijn - honing/tijm-mosterd - chutney van vijgen en dadels - verse basilicum pesto – verse hummus – verse Baba Anoesch – verse hummus Muhammara

Vegetarian snack board 14 products € 9,50 p.p.

Organic 'Nederblauw' (cheese) - cheese ripened in bunkers – luxury olive mix - cornichons Paris - onions from Amsterdam with apple syrup and balsamic – luxury mixed nuts – rustic bread – focaccia with rosemary - honey/thyme mustard - fig and date chutney - fresh basil pesto – fresh hummus – fresh Baba Anoesch – fresh hummus Muhammara

Borrelplank 14 producten (populair) € 10,95 p.p.

Nagelhout - biologische Nederblauw - cornichons Paris - focaccia met rozemarijn plus de 10 producten van de eerste borrelplank

Luxury snack board 14 products (popular) € 10,95 p.p.

'Nagelhout' (dried beef) - organic 'Nederblauw' (cheese) - cornichons Paris - focaccia with rosemary plus the 10 products from the first snack board

Borrelplank 17 producten **€ 13,95 p.p.**

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

Luxury snack board 17 products **€ 13,95 p.p.**

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

Buffet **€ 27 p.p.**

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

Wij bieden u 3 soorten buffetten: Frans, Italiaans en Hollands. En verder 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: French, Italian and Dutch. Moreover we offer a 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 dungseden kalkoenborst met walnoten, dadels en Bleu d'Auvergne

-Rijkge vulde bouillabaisse met krieltjes en seizoensgroenten

-Pot-au-feu: stoofschotel van rundvlees en diverse groenten

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*
- *Richly filled bouillabaisse with baby potatoes and seasonal vegetables*
- *Pot-au-feu: French stew of veal and vegetables*

Italiaans buffet

- Pastasalade met komkommer, paprika, scampi's, ansjovis en groene kruidendressing
- Tacchino tonato met tonijnmayonaise en kappertjes
- Salade caprese met gerookte mozzarella en rucola-pesto
- Gegrilde courgette en aubergine met artisjok, feta en pijnboompitten
- Ravioli brasato (stoofvlees) met saus van pinot grigio, Parmezaanse kaas en rucola
- Risotto frutti di mare met salie-botersaus

Italian buffet

- *Pasta salad with cucumber, sweet pepper, scampi, anchovy and green herb dressing*
- *Tacchino tonato with tuna mayonnaise and capers*
- *Caprese salad with smoked mozzarella and arugula pesto*
- *Grilled zucchini and eggplant with artichoke, feta and pine nuts*
- *Ravioli brasato (beef stew) with sauce of pinot grigio, Parmesan cheese and arugula*
- *Risotto frutti di mare with sage butter sauce*

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 aardappelpuree, spinazie en botersaus
- Stampot van het seizoen 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 mashed potatoes, spinach and mustard sauce
- Stew of the season with smoked sausage, bacon and gravy

Saté buffet / Satay buffet

€ 18 p.p.

- 3 stokjes kipsaté p.p. geserveerd met kroepoek, frites, sauzen, salade en brood
- 3 chicken satay skewers p.p. served with prawn crackers, French fries, sauces, salad and bread

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 tweegangendiner (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.

Op aanvraag / on request:

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

€ 32 / € 62

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

Surf & turf

€ 29,50

Geroosterde Black Angus steak met tijgergamba en garnituur

Roasted Black Angus steak with tiger prawn and garnish