



HERENGRACHT 265 | 1016 BJ AMSTERDAM
020 737 1269 | INFO@E-BOATS.NL
WWW.E-BOATS.NL

FOODBOOK 2023 / NL

ONTBIJT / BRUNCH	1
ZOETIGHEDEN	1
LUNCH	2
BORRELHAPJES	4
BORRELPLATEAUS	5
BUFFETTEN	6
MAALTIJD	7
DINER	8

ONTBIJT

ONTBIJT

€ 32,50 per persoon

Verse jus d'orange, koffie, thee of warme chocolademelk naar keuze, gekookt eitje, ham, kaas, jam, hagelslag, boter, verschillende soorten brood en verse fruitsalade

ZOETIGHEDEN

CAFÉ COMPLET

€ 8,50 per persoon

Wij serveren onbeperkt koffie, thee, verse muntthee met een assortiment van koekjes en bonbons.

PATISSERIE

vanaf € 5,00 per stuk

Verschillende soorten gebak, cakes, smakelijke taartpunten tot persoonlijk gedecoreerde taarten. In samenwerking met onze banketbakkers verzorgen we smakelijke zoetigheden passend bij uw wensen.

HIGH TEA (vanaf 6 personen)

€ 28,50 per persoon

Scones met lemon curd en clotted cream, brownie, homemade muffin met vruchten, sandwich met huisgemaakte eiersalade en truffel, sandwich met gerookte biefstuk, parmezaanse kaas en homemade pesto, sandwich met zalm, cream cheese, dille en kappertjes, mini quiche met spinazie en geitenkaas, kip wrap met avocado, rucola en mosterdmayonaise, onbeperkt koffie, thee en verse muntthee.

LUNCH

De lunch halen we tijdens het varen voor u op. U kunt een van de mogelijkheden kiezen voor het gehele gezelschap. Een combinatie van de opties is alleen mogelijk bij voldoende vaartijd ivm het ophalen van diverse locaties.

LUXE BROODJES

€ 8,50 per stuk

Keuze uit:

Ciabatta Caprese: buffelmozzarella, tomaat en homemade pesto

Bruine Ciabatta: buffelmozzarella, gegrilde aubergine en homemade pesto

Flaguette Boerenbrie: homemade chutney en rucola

Flaguette Coppa di Parma: gegrilde courgette, zongedroogde tomaat en pesto

Waldkornbol Gerookte Biefstuk: parmezaanse kaas, homemade pesto, rucola en zonnebloempitten

Waldkorn Driehoek Chevre: verse vijgen, dadels, rucola, honing en noten

Focaccia Gerookte Zalm: avocado, rucola en wasabi mayonaise

Focaccia Homemade Hummus: gegrilde groenten, rucola en verse koriander

WARME LUNCH

€ 22,50 per persoon

Soep van de dag

Drie verschillende rijk belegde minibroodjes

Petit grand dessert

KOUDE LUNCH

€ 27,50 per persoon

Salade van de dag

2 Open rijk belegde broodjes

Frittata: zoete aardappel, rode ui, feta en rozemarijn

Verse smoothie

2 GANGEN LUNCH

€ 39,00 per persoon voor voor- en hoofdgerecht

€ 35,00 per persoon voor hoofd- en nagerecht

Aan boord serveren we u een heerlijke tweeganglunch (voor- en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert). Tijdens het varen halen we de gerechten op bij het restaurant. U kunt aan boord de keuze maken voor vis, vlees of vegetarisch. De keuze voor een dessert bestaat uit zoet of hartig.

2 GANGEN LUXE LUNCH

vanaf € 55,00 per persoon

Aan boord serveren we u een luxe tweeganglunch (voor- en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert). Tijdens het varen halen we de gerechten op bij verschillende restaurants aan het water. Het menu stellen we samen aan de hand van uw wensen en de actuele kaart van verschillende restaurants.

SURF & TURF

Geroosterde Black Angus steak met tijger gamba en garnituur

€ 33,50 per persoon

BLACK ANGUS BURGER

Black Angus burger 200 gr, brioche bun, kropsla, bacon (optioneel), tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, mayonaise, cheddar, frites

€ 21,00 per persoon

BEYOND MEAT BURGER (vegan)

Vegan burger, brioche bun, kropsla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, vegan mayonaise, frites

€ 21,00 per persoon

KREEFT

Half of heel - bereiding 'à la façon du chef' afhankelijk van het seizoen

op aanvraag

BORRELHAPJES

TAFELHAPJE	€ 6,00
Luxe noten garnituur en zoute koekjes	
OLIJVEN	€ 5,00
Gemarineerde groene olijven zonder pit	
BROOD MET DIPS	€ 8,00
6 broodjes met hummus, aioli en muhammara	
BORRELGARNITUUR GEMENGD (KOUD) (16 stuks totaal)	€ 10,50
4 x ossenworst, 4 x salami, 4 x jonge kaas, 4 x oude kaas geserveerd met mosterd en Amsterdams zuur	
BORRELGARNITUUR GEMENGD (WARM) (8 stuks totaal)	€ 10,50
2x Bitterballen, 2x vlammetjes, 2x kaassoufflés en 2x loempia's (vegan) geserveerd met mosterd en pittige saus	
BORRELGARNITUUR LOSSE ITEMS (1 item - 8 stuks totaal)	
Bitterballen	€ 10,50
Vegan Vlammetjes	€ 10,50
Kaassoufflés	€ 10,50
Loempia's	€ 10,50
Vegetarische bitterballen	€ 10,50
Vegan samosa's	€ 16,00
Truffel-risotto bitterbal	€ 12,00
Garnalenkroketten	€ 17,50
HOLLANDSE HARING (seizoensgebonden)	€ 18,00
4 stuks, geserveerd met uitjes en Amsterdams zuur	
<i>Op aanvraag kunnen we de volgende hapjes voor u verzorgen. Deze kunnen niet met alle bovenstaande hapjes gecombineerd worden. We adviseren u graag!</i>	
Ebi fry garnalen (vegan, 6 stuks)	€ 12,50
Gyoza kip (6 stuks)	€ 10,50
Geitenkaaskroketten (vegetarisch, 8 stuks)	€ 17,50
Bieterballen (vegan, 8 stuks)	€ 10,50
Canapés (5 stuks, mix aan verschillende kleine koude culinaire hapjes)	€ 19,50

BORRELPLATEAUS

PLATEAU GEZOND € 17,50
Snack-komkommer, radijs, cocktailtomaten en gemengde olijven met hummus

KAASPLATEAU € 15,00
5 soorten kaas met appelstroop, walnoten en vijgenbrood

CHARCUTERIE € 15,00
4 soorten buitenlandse worst / ham met olijven en zoetzuur

VISPLATEAU € 28,00
2 x glaasje garnalencocktail, 4 x gamba, ± 200 gr gerookte zalm, gekookte mosselen en pepermakreel, met citroen en verschillende sauzen

TAPAS € 31,50
Kippenpootjes, albondigas, gamba kroketjes, calamares, peppadews en brood met aioli (4 stuks per soort)

MEDITERRAANS € 31,50
2 x pecorino, 2x geitenkaas , 2x blauwschimmel, 4 plakjes coppa di Parma, 4 plakjes Spinata, olijven, peppadew en 4 broodjes met dip

OESTERS (seizoensgebonden) € 52,50
12 stuks, Fine de Claire de Bretagne met citroen en rode wijnazijn

Op aanvraag kunnen we de volgende plateaus voor u verzorgen. Deze kunnen niet met alle bovenstaande plateaus gecombineerd worden. We adviseren u graag!

VEGAN PLATEAU € 31,50
Brood met dips (hummus, olijventapenade), geroosterde groenten, druiven, 4x vegan bitterbal, 4x falafel bites, 8x gefrituurde bloemkool, 100gr 'zalmon' sashimi

FRUITS DE MER (voor 4 personen) € 295,00
1x gekookte Canadese kreeft, 12x oesters Fine de Claire, 1x halve krab 500gr, 500gr gekookte gamba's, 800gr mosselen, 500gr kokkels, 4x garnalen / rivierkreeft cocktail met cocktailsaus - limoenmayonaise, citroen.

BUFFETTEN

*Wij bieden u 3 buffetten: Hollands, Italiaans en Indonesisch. Alle buffetten zijn huisgemaakt en dagvers. Bij het Hollands en Italiaans buffet wordt brood met boter en olijfolie geserveerd. Uiteraard kunnen we rekening houden met allergieën en/of dieetwensen, we horen deze graag uiterlijk 2 dagen voor de vaartocht. Indien gewenst zijn er meer vegetarische/vegan opties, we informeren u graag over de mogelijkheden. De buffetten zijn te bestellen **vanaf 6 personen**.*

HOLLANDS BUFFET

€ 34,50 per persoon

Koude gerechten:

Hollandse haring met uitjes en zuur.

Amsterdamse worsten en kazen met Kesbeke zoetzuur.

Rode bietensalade met appel en gerookte pepermakreel.

Vegetarische aardappelsalade met zilverui, verse kruiden en kwarteleitjes.

Warme gerechten:

Stamppot van het seizoen met rookworst of kalfsgehaktbal, runderjus en mosterd.

Gefrituurde kibbeling met krieltjes, worteltjes, doperwten en witte wijnsaus.

ITALIAANS BUFFET (vegetarische / vegan opties mogelijk)

€34,50 per persoon

Koude gerechten:

Salade caprese met pijnboompitten en basilicum.

Pollo tonato: gerookte kip met tonijnmayonaise en kappertjes.

Salade van gegrilde groenten met verse schapenkaas en balsamico.

Antipasti: Italiaanse worsten, olijven, pepers roomkaas, artisjok, provolone en pecorino.

Warme gerechten:

Aubergine ravioli met raggu alla bolognese en Parmezaan (ook vegetarisch te bestellen).

Penne pasta met mosselen, gamba, rode peper, knoflook, witte wijn en groene kruiden.

INDONESISCH

€34,50 per persoon

Sajoer lodeh (gemengde groenten in een kruidige kokossaus)

Terong belado (pittige 'sticky' aubergine)

Rendang (stoofvlees in kokos)

Saté ayam (kip met satésaus)

Telur ketjap (ei in een zoetpittige saus)

Sambal goreng boontjes

Kroepoek, gebakken uitjes, sambal

Geserveerd met nasi goreng en bami

MAALTIJD

De gerechten halen we tijdens het varen voor u op. U kunt een van de mogelijkheden kiezen voor het gehele gezelschap. Een combinatie van de opties is alleen mogelijk bij voldoende vaartijd ivm het ophalen van diverse locaties.

PIZZA

€ 20,00 per stuk

Caprese: tomatensaus, mozzarella, pruimtomaatjes, pesto en oregano

Margherita: tomatensaus, mozzarella, basilicum, oregano

Formaggi: tomatensaus, mozzarella, gorgonzola, parmezaan rasp en rucola

Champignon truffel & parmezaan: truffelsaus, gegrilde champignons, rucola, plant based parmezaan.

Gekarameliseerde ui & walnoot: tomatensaus, mascarpone, mozzarella, gekarameliseerde ui, walnoten en olijven

Tonijn: italiaanse tonijnsalade, pruimtomaatjes, rode ui, oregano en rucola

N'duja & salami: mascarpone, mozzarella, pittige worst, salami, rucola en Parmezaanse kaas

Salami: tomatensaus, mozzarella en Italiaanse salami

Glutenvrije bodem en een 'Proeverij' mogelijk.

SATÉ (vanaf 6 personen)

€ 24,00 per persoon

3 stokjes kipsaté per persoon, geserveerd met frites, rauwkostsalade en kroepoek

BBQ (kan ook vegan) (vanaf 6 personen)

€ 28,00 per persoon

Broodje hamburger, worst, shaslick en kipsaté geserveerd met diverse sauzen en salade

SUSHI:

SALMON AND TUNA DELUXE

€ 27,50

Assortiment van 2 sake nigiri, 2 maguro nigiri, 4 sake maki, 4 tekka maki, 4 sake wasabi maki, 4 spicy tuna maki (totaal 20 stuks)

VEGGIE DELUXE

€ 20,00

Assortiment van 2 tofu nigiri, 2 tamago nigiri, 8 kappa maki, 4 avocado maki, 1 wakame salade, (totaal 16 stuks) met salade

NIGIRI AND SASHIMI DELUXE

€ 62,50

Assortiment van 2 sake nigiri, 2 flambé sake nigiri, 2 maguro nigiri, 2 flambé tuna nigiri, 2 tamago nigiri, 2 ebi nigiri, 6 sake sashimi, 6 maguro sashimi, 4 kappa maki, 4 sake maki, 8 California maki, 1 wakame salade, 1 zoetzure komkommers, (totaal 40 stuks) met salades.

DINER

FLOATING DINER

€ 50,00 per persoon

Per seizoen (lente, zomer, herfst, winter) serveren wij een hoogstaand driegangend seizoensgebonden menu met telkens een keuze uit vis, vlees en vegetarisch. Bij het diner serveren wij brood en boter en een amuse vooraf. Als dessert is er kaas of zoet.

U kunt aan boord een keuze maken van het seizoensmenu. Wij varen dan tweemaal langs het restaurant om uw gerechten op te halen. De eerste keer voor brood en boter, de amuses en de voorgerechten. De tweede keer halen we de hoofd- en nagerechten op.

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. Een vegetarische of vegan optie is mogelijk.

PROEVERIJ DINER (vanaf 6 personen)

€ 50,00 per persoon

Het proeverij diner bestaat uit 6 kleine handzame gerechten. Wij varen tweemaal langs het restaurant om de gerechten voor u op te halen: eerst twee koude gerechten, daarna twee warme gerechten, kaas en dessert. Een vegetarische of vegan optie is mogelijk.

RUNNING DINER

vanaf € 85,00 per persoon

Tijdens de vaartocht serveren we een luxe driegangendiner aan boord. We varen langs verschillende restaurants aan het water om de gerechten op te halen.

Op basis van uw wensen stellen we een programma op maat voor u op. U ontvangt vooraf de keuze uit restaurants en gerechten. De menukeuze en dieetwensen of allergieën ontvangen we graag uiterlijk 2 dagen voor de vaartocht.

Het menu is ook uit te breiden met een vierde gang (tussengerecht) of u kunt kiezen voor een tweegangendiner (voor- en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert). Ook is het mogelijk om één of meerdere gangen in het restaurant te nuttigen. We informeren u graag over de mogelijkheden.