



FOODBOOK 2024 / NL

ONTBIJT / BRUNCH	1
ZOETIGHEDEN	1
LUNCH	2
BORRELHAPJES	4
BORRELPLATEAUS	5
BUFFETTEN	7
MAALTIJD	9
DINER	11



ONTBIJT

ONTBIJT

€ 35,00 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

€ 9,00 per persoon

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

PATISSERIE

vanaf € 5,00 per stuk

Verschiede 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 5 personen)

€ 32,00 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

€ 9,00 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 Chèvre:** 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

€ 21,00 per persoon

- Soep van de dag
- Drie verschillende rijk belegde minibroodjes
- Petit grand dessert

KOUDE LUNCH

€ 25,00 per persoon

- Salade van de dag
- 2 open rijk belegde broodjes
- Frittata: zoete aardappel, rode ui, feta en rozemarijn
- Verse smoothie

STAMPPOT VAN HET SEIZOEN (vanaf 8 personen)

€ 18,50 per persoon

In overleg kunnen wij verschillende stamppotten leveren, afhankelijk van het seizoen.

MAALTIJDSOEP (vanaf 8 personen)

€ 18,50 per persoon

In overleg kunnen wij verschillende soepen leveren, afhankelijk van het seizoen.



2 GANGEN LUNCH

€ 42,00 per persoon (voor- en hoofdgerecht)

€ 37,00 per persoon (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 € 70,00 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.

BLACK ANGUS BURGER

€ 19,50 per persoon

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

BEYOND MEAT BURGER (vegan)

€ 19,50 per persoon

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

BORRELHAPJES

TAFELHAPJE	€ 6,00
Luxe noten garnituur en zoute koekjes	
OLIJVEN	€ 6,00
Gemarineerde groene olijven zonder pit.	
ZUURDESEM BROOD MET DIPS	€ 9,00
6 broodjes met hummus, aioli en muhammara	
BORRELGARNITUUR GEMENGD (KOUD) (16 stuks totaal)	€ 11,50
4x ossenworst, 4x salami, 4x jonge kaas, 4x oude kaas	
BORRELGARNITUUR GEMENGD (WARM) (8 stuks totaal)	€ 11,50
2x bitterballen, 2x kaassoufflés, 2x loempia's, 2x mini frikandellen (halal)	
VEGAN BORRELGARNITUUR WARM (6 stuks totaal)	€ 10,50
Oesterzwam nugget, wakame mini kroket, oesterzwam bitterbal, veganette, lasagnette, mini loempia	
BORRELGARNITUUR LOSSE ITEMS (1 item - 8 stuks totaal)	
Bitterballen	€ 11,50
Vegetarische bitterballen (Holtkamp)	€ 11,50
Kreeft bitterballen (Holtkamp)	€ 20,00
Vegetarische truffel bospaddenstoel ballen	€ 12,00
Mini oude kaas kroketjes (Holtkamp)	€ 20,00
Garnalenkroketjes	€ 18,00
Kaassoufflés	€ 11,50
Loempia's	€ 11,50
Mini Frikandellen (halal)	€ 11,50
Vegan samosa's	€ 16,50

Alle borrelgarnituur wordt geserveerd met bijpassende sauzen en/of garnituur

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

Ebi fry 'shrimp' met chili saus (vegan, 6 stuks)	€ 11,50
Gyoza kip met sojasaus (6 stuks)	€ 10,00
Geitenkaas kroketjes met chili saus (vegetarisch, 8 stuks)	€ 16,50
Bieterballen met mayonaise (vegetarisch, 8 stuks)	€ 11,50
Canapés (5 stuks) - Blini's met:	€ 19,00
<ul style="list-style-type: none"> • Gerookte zalm en mierikswortel crème • Gerookte makreel met rode bieten hummus • Parmaham, pesto en mozzarella • Geitenkaas en gekarameliseerde rode ui • Carpaccio, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en truffelmayonaise 	

BORRELPLATEAUS

PLATEAU GEZOND (2 personen) Snack-komkommer, radijs, wortel, cocktailtomaten en gemengde olijven met hummus.	€17,50
KAZEN Hollandse en buitenlandse kaas met jam van rode druiven en Port, walnoten, dadels en kletzenbrood.	€ 16,00
CHARCUTERIE 4 soorten binnen- en buitenlandse worst / ham met olijven en zoetzuur.	€ 16,00
KAZEN / CHARCUTERIE gemengd Gemengd plateau charcuterie en kazen met jam van rode druiven en Port, walnoten, dadels en kletzenbrood.	€ 32,00
VISPLATEAU (2 personen) 2x Hollandse haring, 2x glaasje garnalencocktail, 4x gamba, ± 200 gr gerookte zalm	€ 32,00
TAPAS PLATEAU 4x kipborrelpootje, 4x albondigas, 4x gamba kroketjes, 8x calamares, 4x peppadews en 4x brood met aioli	€ 32,00
MEDITERRAANS PLATEAU (2 personen) 2x pecorino, 2x provolone, 2x chèvre, 8x droge worst (fuet), olijven, peppadew, dadels, meloen en 4 zuurdesem broodjes met dip	€ 32,00

**OESTERS**

12 stuks, Fine de Claire de Bretagne met citroen en rode wijnazijn.

€ 55,00**HOLLANDSE HARING**

4 stuks met uitjes en zuur.

€ 20,00

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 (3 á 4 personen)

Brood met dips (hummus, olijventapenade), geroosterde groenten, druiven, 4x vegan bitterbal, 4x mini loempia's, 4x Ebi fry 'shrimp', tomatentartaar met pompoen/'feta' crème.

€ 32,00**FRUITS DE MER (4 personen)**

1x gekookte Canadese kreeft, 12x oesters Fine de Claire, halve krab (500 gr), gekookte gamba's (500 gr), mosselen (800 gr), kokkels (500 gr), 4x garnalen / rivierkreeft cocktail, geserveerd met cocktailsaus, limoenmayonaise en citroen.

€ 295,00

BUFFETTEN (minimale afname 6 personen)

Wij bieden u 5 buffetten: Saté, Mediterraans, Indonesisch, Veganistisch en Borrel Buffet. Alle buffetten zijn huisgemaakt en dagvers.

*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**.*

MEDITERRAANS BUFFET

€ 35,00 per persoon

Koude gerechten:

- Pollo tonnato (gerookte kip met tonijnmayonaise, kappertjes en rucola)
- Griekse salade met feta, ansjovis en biologische eieren
- Salade Caprese met pesto, balsamico en pijnboompitten

Warme gerechten:

- Penne Rigate al Tartufo met gemengde paddenstoelen en truffel pecorino
- Kippendijen Piri Piri met oven aardappel en geroosterde paprika
- Albondigas, gehaktballetjes met saus van tomaat en knoflook

Wordt geserveerd met diverse broodjes, aioli, kruidenboter, pepers, roomkaas, gemengde olijven en champignons met knoflook en peterselie.

INDONESISCH BUFFET

€ 31,50 per persoon

- Sajoer Lodeh (gemengde groenten in een kruidige kokossaas)
- Terong Belado (pittige 'sticky' aubergine)
- Rendang (stoofvlees in kokos)
- Saté Ajam met satésaus
- Telor Ketjap (ei in een zoet pittige saus)
- Sambal Goreng boontjes
- Kroepoek, gebakken uitjes, sambal

Geserveerd met Nasi Goreng en bami

Tegen meerkosten bij te bestellen: **Spekkoek**

€ 4,50 per stuk

VEGAN BUFFET

€ 31,50 per persoon

- Geroosterde bloemkoolsoep met gebakken bloemkool, hazelnoot en 'beurre noisette'
- Tomatentartaar met pompoen/'feta' crème
- Plukbrood met dips (hummus, olijventapenade)
- Orzo pastasalade met artisjok, edamame bonen en peterselie pesto
- Couscous salade met cashewnoot, rozijnen, 'feta', komkommer en kruiden
- Vegan balletjes in tomatensaus

SATÉ BUFFET

€ 26,00 per persoon

3 stokjes kipsaté per persoon met satésaus, frites, rauwkostsalade, kroepoek en uitjes.

BORREL BUFFET

€ 35,00 per persoon

Koud:

- Bruschetta pollo tonnato
- Pastetje bieslook-roomkaas met gerookte zalm
- Spiesje tomaat mozzarella
- Mini quiche mediterraan

Warm:

- Gehaktballetjes (rund) met eigen jus
- Mini Thaise kipsaté
- Tempura garnalen
- Truffel bospaddenstoelen ballen

Wordt geserveerd met diverse sauzen (chilisaus, Zaanse mayonaise, tzatziki), stokbrood en kruidenboter.

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 & mozzarella:** truffel saus, gegrilde champignons, rucola, mozzarella
- **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, N'duja (pittige worst), Italiaanse salami, rucola en Parmezaans rasp
- **Salami:** tomatensaus, mozzarella en Italiaanse salami

Proeverij van verschillende pizza's om te delen. Uiteraard houden wij rekening met dieetwensen
Regular **€ 20,00 per persoon**

Glutenvrije bodem mogelijk.

STAMPPOT VAN HET SEIZOEN (vanaf 8 personen)

€ 18,50 per persoon

In overleg kunnen wij verschillende stamppotten leveren, afhankelijk van het seizoen.

MAALTIJDSOEP (vanaf 8 personen)

€ 18,50 per persoon

In overleg kunnen wij verschillende soepen leveren afhankelijk van het seizoen.

SATÉ (vanaf 6 personen)

€ 26,00 per persoon

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

BBQ (kan ook vegan) (vanaf 6 personen)

€ 25,00 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

€ 55,00 per persoon

Per seizoen (lente, zomer, herfst, winter) serveren wij een hoogstaand driegangen 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 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**. Prijzen op aanvraag.

Een vegetarische of vegan optie is mogelijk.

PROEVERIJ DINER (vanaf 6 personen)

€ 55,00 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 en kaas en dessert.

Een vegetarische of vegan optie is mogelijk.

RUNNING DINER

vanaf € 97,50 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).

