



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

FOODBOOK 2019 / NL

ONTBIJT/BRUNCH	1
ZOETIGHEDEN	1
LUNCH	2
BORRELHAPJES	3
TAPAS	4
BORRELPLATEAUS	4
LUXE BORRELPLANK	5
BUFFETTEN	6
DINER	8



ONTBIJT/BRUNCH

AMSTERDAMS ONTBIJT

€17,00 per persoon

1/3 baguette, Grand-mère wit, croissant, boerenkaas, beenham, jam, hazelnootpasta, roomboter, verse jus d'orange en vers fruit salade

ZOETIGHEDEN

CAFÉ COMPLET

€ 6,50 per persoon

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

PATISSERIE

vanaf € 4,00 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

€ 27,50 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

LUXE BROODJES

€ 7,00 per stuk

Keuze uit:

- Ciabatta caprese met buffelmozzarella, tomaat en homemade pesto
- Bruine ciabatta met buffelmozzarella, gegrilde aubergine en homemade pesto
- Flaguette boerenbrie met homemade chutney en rucola
- Flaguette coppa di parma met gegrilde courgette, zongedroogde tomaat en pesto
- Waldkornbol gerookte biefstuk met parmezaanse kaas, homemade pesto, rucola en zonnebloempitten
- Waldkorn driehoek chevre met verse vijgen, dadels, rucola, honing en noten
- Focaccia gerookte zalm met avocado, rucola en wasabi mayonaise
- Focaccia homemade hummus met gegrilde groenten, rucola en verse koriander

WARME LUNCH

€ 18,00 per persoon

Ciabatta met tapenade en aioli

Salade van gegrilde groenten en feta

Vegetarische ravioli met paddenstoelen en Parmezaanse kaas

- ★ Uit te breiden met dessert (prijs op aanvraag)

LUNCH BUFFET

€ 22,50 per persoon

Sandwich met cream cheese, gerookte zalm en komkommer

Wrap met gegrilde groente, gerookte kip en pesto

Ciabatta met jonge kaas en tomaat

Groene salade met Parmezaanse kaas, kwartelei, pijnboompitten een Caesar dressing

Salade van krieltjes, zoetzuur en groene kruidenmayonaise

Dessert surprise

SURF & TURF

€ 31,50 per persoon

Geroosterde Black Angus steak met tijger gamba en garnituur

KREEFT

€ 35,00 / € 60,00

Half of heel - bereiding 'à la façon du chef'

LUXE LUNCH

€ 52,50 per persoon

Aan boord serveren we u een tweegangendiner (voor- en hoofdgerecht of hoofdgerecht en dessert). Tijdens het varen halen we de gerechten voor u op bij verschillende restaurants aan het water.

BORRELHAPJES

TAFELHAPJE Luxe noten garnituur en zoute koekjes	€ 5,00
BROOD MET DIPS 6 broodjes met beurre d'Isigny, aioli en tapenade	€ 6,00
CRUDITES 5 soorten rauwe groenten met dip	€ 6,00
BORRELGARNITUUR GEMENGD (KOUD) (4 items – 12 stuks totaal) Ossenworst, salami, oude kaas en jonge kaas geserveerd met mosterd en Amsterdams zuur	€ 8,00
BORRELGARNITUUR GEMENGD (WARM) (4 items – 8 stuks totaal) Van Dobben bitterballen, vlammetjes (kip), kaasstengels en mini loempia's geserveerd met mosterd en pittige saus. ★ Het is ook mogelijk 8 stuks van één soort te bestellen.	€ 8,00
BORRELGARNITUUR LUXE (1 item - 8 stuks totaal) Keuze uit: <ul style="list-style-type: none">• Cas Spijkers geitenkaaskroketjes• Cas Spijkers garnalengkroketjes• Tempura gamba's	€ 14,50
CANAPÉS ASSORTI (5 stuks totaal) Glaasje met rivierkreeftensalade, Glaasje met vitello tonato, Mini pastei met cream cheese & gerookte zalm, Spiesje met Egmondse geitenkaas, walnoot en honing, Mini sandwich met gerookte kip en truffelmayonaise	€ 13,50
HOLLANDSE HARING (seizoensgebonden) 2 stuks, geserveerd met uitjes en Amsterdams zuur	€ 6,50
OESTERS (seizoensgebonden) 3 stuks, Fine de Claire de Bretagne	€ 11,00

TAPAS

GEMENGDE OLIJVEN	€ 4,00
BROOD MET AIOLI	€ 6,00
POTATO WEDGES MET AIOLI	€ 6,00
ARTISJOKKEN MET WALNOTEN CREME	€ 8,50
ALBONDIGAS	€ 10,00
KIPPENPOOTJES PIRI PIRI	€ 10,00
GAMBA'S	€ 10,00
KABELJAUW KROKETJES	€ 10,00

BORRELPLATEAUS

HOLLANDSE KAAS 5 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, appelstroop, druiven en walnoten	€ 13,00
CHARCUTERIE 4 soorten Franse en Italiaanse worst/ham (3 plakken per soort) met olijven en zoetzuur	€ 13,00
HOLLANDSE VIS Haring (1 stuk), rivierkreeftjescocktail, gerookte makreel, gerookte zalm met diverse sausjes en zoetzuur	€ 14,50
TAPAS 4 stuks kippenpootjes, 4 stuks albondigas, 4 stuks gamba's, 4 stuks kabeljauw kroketjes, potato wedges, olijven en ciabatta met aioli	€ 27,50
FRUITS DE MER 3 oesters Fine de Claire, 2 coquilles, 2 gamba's, schaaldieren cocktail, gerookte zalm met rode wijnazijn, zoetzuur en diverse sausjes	€ 32,50

LUXE BORRELPLANK

De borrelplanken zijn te bestellen vanaf 10 personen. We zorgen ervoor dat de borrelplank voor u gereed staat bij het aan boord gaan.

BORRELPLANK SMALL

€ 11,50 per persoon

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

VEGETARISCHE BORRELPLANK

€ 12,50 per persoon

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

BORRELPLANK MEDIUM

€ 14,50 per persoon

Droge worst met groene peper, Nagelhout, bunkerkaas, biologische Neder Blauw, rustiek brood, focaccia met rozemarijn, luxe olijvenmix, luxe notenmix, cornichons Paris, Amsterdamse uitjes met appelstroop en balsamico, honing/tijm-mosterd, chutney van vijgen en dadels, verse basilicum pesto, verse hummus

BORRELPLANK LARGE

€ 18,50 per persoon

Droge worst met groene peper, Nagelhout, Ribeye huisgerookt, sardines millésimées 2015, le Petit Doruvel, bunkerkaas, biologische Nederblauw, rustiek brood, focaccia met rozemarijn, luxe olijvenmix, luxe notenmix, cornichons Paris, Amsterdamse uitjes met appelstroop en balsamico, honing/tijm-mosterd, chutney van vijgen en dadels, verse basilicum pesto, verse hummus

BUFFETTEN

Wij bieden u 3 soorten buffetten: Hollands, Mediterraans en Italiaans. Alle buffetten zijn huisgemaakt en dagvers en worden geserveerd met brood met boter en olijfolie. Uiteraard kunnen we rekening houden met allergieën en/of dieetwensen, we horen deze graag uiterlijk 2 dagen voor de vaartocht. De buffetten zijn exclusief dessert, we informeren u graag over de mogelijkheden voor desserts. De buffetten zijn te bestellen vanaf 6 personen.

HOLLANDS BUFFET

€ 29,50 per persoon

Koude gerechten:

Hollandse haring met uitjes en augurk

Rauwkostsalade met Egmondse geitenkaas en dressing van Zaanse mosterd & mayonaise

Assortiment van Amsterdamse worsten en kazen met mosterd en zoetzuur

Hollandse rivierkreeftjescocktail met Granny Smith en whiskysaus

Warme gerechten:

Geroosterde zeebaars met Zeeuwse mosselen, gebakken krieltjes, spinazie en vissaus

Stamppot van het seizoen met rookworst, krokante spekjes en jus

MEDITERRAANS BUFFET

€ 29,50 per persoon

Koude gerechten:

Salade taboulé met feta, koriander en hojiblanca olijfolie

Salade Niçoise met tonijn, krieltjes, haricot verts, ansjovis en kwartelei

Dungesneden gerookte eendenborst met blauwschimmelkaas, walnoten, stoofpeer en truffelmayonaise

Mezze assortiment met o.a. hummus, meloen, olijven, artisjok, tzatziki en pita krokant

Warme gerechten:

Rijkgevulde zarzuela met vis van het seizoen, schelp- en schaaldieren en geroosterde aardappels

Griekse kalfsgehaktballetjes met aubergine, paprika, yoghurt-muntsaus en pilav rijst

ITALIAANS BUFFET

€ 29,50 per persoon

Koude gerechten:

Salade caprese met tomaat, mozzarella, pesto en pijnboompitten

Vitello tonato: kalfsfricandeau met tonijnmayonaise, kappertjes en verse kruiden

Salade gegrilde groenten met schapenkaas en balsamicodressing

Antipasti met o.a. mortadella, olijven, druiven, pecorino, artisjok en croutons

Warme gerechten:

Risotto frutti di mare: rijkgevulde zeevruchten risotto

Ravioli brasato met gestoofde ossobuco en gremolata



SATE BUFFET

€ 21,50 per persoon

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

PIZZA

€ 16,50 per stuk

Tijdens de vaartocht gaan we langs de 'Pizzabakkers' en halen we vers gebakken houtovenpizza's op. We hebben een selectie gemaakt waaruit u kunt kiezen. Heeft u andere wensen dan horen we het graag, we informeren u graag over de mogelijkheden.

Margherita; tomaat, mozzarella, basilicum

Caprese; tomaat, mozzarella, kerstomaatjes, buffelmozzarella, huisgemaakte groene pesto

Spinaci; tomaat, mozzarella, spinazie, rode balsamico-ui, geitenkaas, pijnboompitten

Salami finocchiona; tomaat, mozzarella, Toscaanse venkelsalami

Prosciutto; tomaat, mozzarella, 12 maanden gerijpte prosciutto Gran Sasso uit de Abruzzo, buffelmozzarella

Funghi & pancetta; mozzarella, kastanjechampignons, pancetta, uienmarmelade, fontina kaas, peterselie

Napoletana; tomaat, mozzarella, taggiasche zwarte olijven, kappertjes, ansjovis

Tonnara; mozzarella; tonijn van Fish Tales, taggiasche zwarte olijven, rode uien in 't zuur, venkel, rucola

SUSHI COMBI MENU

€ 24,00 per menu

Assortiment van 4 saki uramaki, 3 tekka maki, 2 sake nigiri, 2 maguro nigiri, 1 sake temaki, 1 ikura gunkan, 1 tamago nigiri, totaal 14 stuks.

SUSHI LUXE MENU

€ 28,00 per menu

Assortiment van 5 sake sashimi, 5 maguro sashimi, 4 California uramaki, 1 sake nigiri, 1 maguro nigiri, 1 ebi nigiri, 1 suzuki nigiri, totaal 18 stuks.

SUSHI PLATEAU

€ 70,00 per schaal

Assortiment van 16 diverse nigiri, 24 diverse maki, 24 diverse uramaki, totaal 64 stuks.

De sushi menu's hebben een minimale afname van 4 menu's.

DINER

FLOATING DINER

€ 47,50 per persoon

Per seizoen (lente, zomer, herfst, winter) serveren wij een hoogstaand driegangig 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. We 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.

Graag horen wij uiterlijk 2 dagen voor de vaartocht 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.

Mocht u nog vragen hebben over de mogelijkheden dan horen we dit uiteraard graag.

PROEVERIJ DINER

€ 49,50 per persoon

Het proeverij diner bestaat uit 6 kleine gerechten die wij samenstellen uit de actuele menukaart. We varen tweemaal langs het restaurant om de gerechten voor u op te halen: eerst twee koude gerechten, daarna twee warme gerechten, kaas en dessert.

RUNNING DINER

€ 80,00 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.