



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

**Lunch (broodjes / sandwiches)**

**€ 21,50 p.p.**

Sandwich met cream cheese, gerookte zalm en komkommer  
Wrap met gegrilde groente, gerookte kip en pesto  
Ciabatta met jonge kaas & tomaat

Groene salade met Parmezaanse kaas, kwartelei, pijnboompitten en Caesar dressing  
Salade van krieltjes, zoetzuur en groene kruidenmayonaise

Dessert surprise

*Sandwich with cream cheese, smoked salmon and cucumber  
Wrap with grilled vegetables, smoked chicken and pesto  
Ciabatta with young cheese & tomato*

*Green salad with Parmesan cheese, quail egg, pine nuts and Caesar dressing  
Salad of baby potatoes, pickles and green herbs mayonnaise*

*Dessert surprise*

**Lunchbuffet / Lunch buffet**

**€ 17 p.p.**

Ciabatta met tapenade en aioli  
Salade van gegrilde groenten en feta

Vegetarische ravioli met paddenstoelen en Parmezaanse kaas (warm)

\* uit te breiden met dessert (prijs op aanvraag)

*Ciabatta with tapenade and aioli*

*Salad of grilled vegetables and feta cheese*

*Vegetarian ravioli with mushrooms and Parmesan cheese (warm)*

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

## **Diversen / Extras**

**Brood** € 5,30

6 broodjes met beurre d'Isigny, aioli en tapenade

**Bread** € 5,30

6 bread rolls with beurre d'Isigny, aioli and tapenade

**Crudités** € 5,30

5 soorten rauwe groenten met dip

**Crudités** € 5,30

5 different raw vegetables with dip

## **Voor bij de borrel / snacks**

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

Van Dobben bitterballen - vlammetjes (kip) - kaastengels - miniloempia's – geserveerd met mosterd en pittige saus (8 stuks van één soort ook mogelijk)

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

Van Dobben 'bitterballen' (deep fried meat ragout balls) – 'vlammetjes' (deep fried spicy chicken) – cheese straws – spring rolls – served with mustard and chili sauce (8 pieces of one snack also possible)

## **Luxe borrelgarnituur / luxury snacks**

**Hapjes / canapés (5 verschillende hapjes) € 12,50**

- 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

**Finger foods / canapés (5 different pieces) € 12,50**

- Crayfish salad cocktail
- Vitello tonato in a small glass
- Mini pastry with cream cheese & smoked salmon
- Skewer with Egmond goat's cheese, walnut and honey
- Mini sandwich with smoked chicken and truffle mayonnaise

**Cas Spijkers geitenkaaskroketjes (8 stuks) € 13,50**

**Cas Spijkers goat's cheese croquettes (8 pieces) € 13,50**

**Cas Spijkers garnalenkroketjes (8 stuks) € 13,50**

**Cas Spijkers shrimp croquettes (8 pieces) € 13,50**

**Tempura gamba's (8 stuks) € 13,50**

**Tempura gambas (8 pieces) € 13,50**

## **Tapas**

-Kippenpootjes piri piri (8 stuks) € 8,95

-Albondigas (kalfsgehaktballetjes) in tomatensaus (8 stuks) € 8,95

-Butterfly gamba's (8 stuks) € 8,95

-Kabeljauwkroketjes € 8,95

-Potato wedges met aioli € 5,30

-Gegrilde artisjokken met walnoten crème € 6,80

-Gemengde olijven € 3,75

-Ciabiatta met aioli € 5,30

-Tapasplateau (4 st. kippenpootjes, 4 st. albondigas, 4 st. gamba's, 4 st. kabeljauwkroketjes, potato wedges, olijven en ciabatta met aioli) € 23,50

## **Tapas**

-Spicy chicken drumsticks (8 pieces)	€ 8,95
-Albondigas (veal meatballs) in tomato sauce (8 pieces)	€ 8,95
-Butterfly gambas (8 stuks)	€ 8,95
-Codfish croquettes	€ 8,95
-Potato wedges with aioli	€ 5,30
-Grilled artichokes with walnut cream	€ 6,80
-Mixed olives	€ 3,75
-Bread with aioli	€ 5,30
-Tapas platter (4 pcs chicken drumsticks, 4 pcs albondigas, 4 pcs gamba's, 4 pcs codfish croquettes, potato wedges, olives and ciabatta with aioli	€ 23,50

## **Diverse plateau's / several platters**

**Hollandse kaasplank** € 12

5 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, appelstroop, druiven en walnoten

**Dutch cheese platter** € 12

5 different Dutch cheeses with fig bread, apple syrup, grapes and walnuts

**Charcuterie** € 12

4 soorten Franse en Italiaanse worst/ham (3 plakken per soort) met olijven en zoetzuur

**Charcuterie** € 12

4 different French and Italian sausage/ham (3 pieces of each) with olives and pickles

**Hollandse vis** € 12,50

Haring (1 stuk) – rivierkreeftcocktail - gerookte makreel – gerookte zalm met diverse sausjes en zoetzuur

**Dutch fish platter** € 12,50

Herring (1 piece) – crayfish cocktail – smoked mackerel – smoked salmon with several sauces and pickles

**Hollandse maatjesharing** € 5,30

2 stuks, geserveerd met uitjes en Amsterdams zuur

**Dutch herring** € 5,30

2 pieces, served with onions and pickles

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

3 stuks / 3 pieces € 8,80

**Fruits de mer** € 29,50

3 oesters fine de claire – 2 coquilles - 2 gamba's – schaaldierencocktail – gerookte zalm met rode wijnazijn, zoetzuur en diverse sausjes

**Fruits de mer** € 29,50

*3 oysters fine de Claire - 2 scallops - 2 gambas - shellfish cocktail – smoked salmon with red wine vinegar, pickles and several sauces*

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

**Borrelplank 10 producten** € 9,20 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** € 9,20 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** € 9,75 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** € 9,75 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) € 11,50 p.p.**

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

***Luxury snack board 14 products (popular) € 11,50 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 € 14,95 p.p.**

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

***Luxury snack board 17 products € 14,95 p.p.***

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

**Buffet € 27,50 p.p.**

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

Wij bieden u 3 soorten buffetten: Hollands, Mediterraans en Italiaans. 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: Dutch, Mediterranean and Italian.*

*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.*

**Hollands buffet**

-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 rivierkreeftencocktail met Granny Smith en whiskysaus
- Geroosterde zeebaars met Zeeuwse mosselen, gebakken krieltjes, spinazie en vissaus
- Stamppot van het seizoen met rookworst, krokante spekjes en jus

### **Dutch buffet**

- Dutch herring with onions and pickles*
- Salad of raw vegetables with Egmond goat's cheese and dressing of mustard from Zaanstreek & mayonnaise*
- Assorted sausages and cheeses from Amsterdam with mustard and pickles*
- Cocktail of Dutch crayfish with Granny Smith and whisky sauce*
- Roasted sea bass with mussels from Zeeland, baked baby potatoes, spinach and fish sauce*
- Stew of the season with smoked sausage, crispy bacon and gravy*

### **Mediterraans buffet**

- Salade tabouleh met feta, koriander en hoji blanca 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
- Rijkgevulde zarzuela met vis van het seizoen, schelp- en schaaldieren en geroosterde aardappels
- Griekse kalfsgehaktballetjes met aubergine, paprika, yoghurt-muntsaus en pilav rijst

### **Mediterranean buffet**

- Tabbouleh salad with feta cheese, coriander and hoji blanca olive oil*
- Niçoise salad with tuna, baby potatoes, haricot verts, anchovies and quail egg*
- Thin sliced smoked duck breast with blue cheese, walnuts, poached pear and*

*truffle mayonnaise*

*-Mezze with among others hummus, melon, olives, artichoke, tzatziki and crispy pita*

*-Richly filled zarzuela with fish of the season, shellfish and crustaceans and roasted potatoes*

*-Greek veal meatballs with eggplant, peppers, yoghurt mint sauce and pilav rice*

### **Italiaans buffet**

*-Salade caprese met tomaat, mozzarella, pesto en pijnboompitten*

*-Vitello tonato: kalbsfricandeau met tonijnmayonaise, kappertjes en verse kruiden*

*-Salade gegrilde groenten met schapenkaas en balsamicodressing*

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

*-Risotto frutti di mare: rijkge vulde zeevruchtenrisotto*

*-Ravioli brasato met gestoofde ossobucco en gremolata*

### **Italian buffet**

*-Caprese salad with tomato, mozzarella, pesto and pine nuts*

*-Vitello tonato: veal fricandeau with tuna mayonnaise, capers and fresh herbs*

*-Grilled vegetable salad with sheep cheese and balsamic vinaigrette*

*-Antipasti with among others mortadella, olives, grapes, pecorino, artichoke and croutons*

*-Risotto frutti di mare: richly filled seafood risotto*

*-Ravioli brasato with stewed ossobucco and gremolata*



### **Saté buffet / Satay buffet**

**€ 18,50 p.p.**

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

*-3 chicken satay skewers p.p. served with prawn crackers, French fries, raw vegetable 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 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.*

### **Op aanvraag / on request:**

**Kreeft** - half of heel - bereiding 'à la façon du chef' **€ 28 / € 56**

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

**Surf & turf** **€ 30**

Geroosterde Black Angus steak met tijgergamba en garnituur  
*Roasted Black Angus steak with tiger prawn and garnish*