



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

FOODBOOK 2021 / NL

ONTBIJT/BRUNCH	1
ZOETIGHEDEN	1
LUNCH	2
BORRELHAPJES	4
BORRELPLATEAUS	5
LUXE BORRELPLANK	6
BUFFETTEN	7
MAALTIJD	8
DINER	9

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.

De High Tea is te bestellen vanaf 6 personen.

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

€ 7,50 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

Kop tomatensoep

Stokbrood met kroket

Petit dessert

KOUDE LUNCH

€ 22,50 per persoon

Stokbrood met kaas, tomaat en pesto

Stokbrood met gerookte zalm, creamcheese, komkommer

Wrap met gegrilde groente, hummus, little gem

Rauwkostsalade

Petit dessert met verse fruitsalade

SURF & TURF

€ 32,50 per persoon

Geroosterde Black Angus steak met tijger gamba en garnituur

2 GANGEN LUNCH

€ 37,50 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 het restaurant. U kunt aan boord de keuze maken voor vis, vlees of vegetarisch. De keuze voor een dessert bestaat uit zoet of hartig.

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 hummus, tzatziki en olijfolie	€ 6,25
CRUDITES 5 soorten rauwe groenten met hummus en aioli	€ 6,25
BORRELGARNITUUR GEMENGD (KOUD) (4 items – 16 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) Bitterballen, vlammetjes (kip), kaassoufflé en mini loempia's (vegetarisch) geserveerd met mosterd en pittige saus.	€ 8,00
BORRELGARNITUUR LOSSE ITEMS (1 item - 8 stuks totaal)	
Bitterballen	€ 8,00
Vlammetjes	€ 8,00
Kaassoufle	€ 8,00
Loempia's	€ 8,00
Vegan bitterballen	€ 8,00
Vegan samosa's	€ 8,00
Garnalenkroketten	€ 15,50
CANAPÉS ASSORTI (5 items - 10 stuks totaal) Cream cheese en zalm, tonijnsalade, artisjok en hummus, prosciutto en groene asperge, aardappelsalade met kwartelei	€ 26,50
HOLLANDSE HARING (seizoensgebonden) 4 stuks, geserveerd met uitjes en Amsterdams zuur	€ 14,00

BORRELPLATEAUS

KAAS PLATEAU 5 soorten 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
JORDANEES Van slagerij Louman uit de Jordaan 3 soorten worst (4 plakken per soort), met mosterd en zoetzuur	€ 13,00
HOLLANDSE VIS Haring (2 stuks), 2 glaasjes rivierkreeftjescocktail, gestoomde makreel, gerookte zalm met diverse sausjes en zoetzuur	€ 27,50
TAPAS Kippenpootjes, albondigas, gamba kroket, calamares, peppadew en brood met aioli (4 stuks per soort)	€ 28,50
MEDITERRAANS Combinatie van diverse kazen en worsten met olijven, artisjok, meloen en brood met smeersels	€ 30,00
FRUITS DE MER Gekookte mosselen, 2 stuks coquilles, 2 stuks gamba's, schaaldieren cocktail, gerookte zalm met croutons, zoetzuur en diverse sausjes	€ 33,00
OESTERS (seizoensgebonden) 12 stuks, Fine de Claire de Bretagne met citroen en rode wijnazijn	€ 45,00

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. Eventueel kunnen we enkele items uit het buffet vervangen voor meer vegetarische opties. De buffetten zijn exclusief dessert. De buffetten zijn te bestellen vanaf 6 personen.

HOLLANDS BUFFET

€ 31,00 per persoon

Koude gerechten:

Hollandse haring met uitjes en augurk

Rauwkostsalade met Egmondse geitenkaas

Assortiment van Amsterdamse worsten met Kesbeke zoetzuur

Cocktail van rivierkreeft en Hollandse garnalen

Warme gerechten:

Geroosterde zeebaars met gebakken krieltjes, worteltjes, doperwten en witte wijnsaus

Stamppot van het seizoen met rookworst of kalfsgehaktbal en runderjus

MEDITERRAANS BUFFET

€ 31,00 per persoon

Koude gerechten:

Tabouleh van couscous met feta, koriander salsa en groene olijven

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

Prosciutto met groene asperges, gegrilde artisjok, geroosterde paprika en tahini saus

Mezze assortiment met o.a. prosciutto, bocconcini mozzarella, mini-trostomaat, peppadew en meloen

Warme gerechten:

Gegratineerde brandade de bacalhau met kappertjes en rucola

Turkse pasta met pittige saus van lamsgehakt, ratatouille, tomaat en gerookte paprika met aioli

ITALIAANS BUFFET

€31,00 per persoon

Koude gerechten:

Salade caprese met tomaat, mozzarella, pesto en pijnboompitten

Vitello tonato: kalfsfricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes

Salade gegrilde groenten met schapenkaas en balsamicodressing

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

Warme gerechten:

Risotto frutti di mare: rijkgevulde zeevruchten risotto

Pasta met geroosterde kip, paddenstoelen, zwarte olijven, pesto en Parmezaanse kaas

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

€ 16,50 per stuk

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

SATÉ

€ 22,00 per persoon

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

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 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. 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.

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.

PROEVERIJ DINER

€ 49,50 per persoon

Het proeverij diner bestaat uit 6 kleine gerechten. 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. Een vegetarische of vegan optie is mogelijk.

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.