

FOODBOOK

WELKOM AAN BOORD

KOEK & ZO

Roomboterstroopwafel met koffie en thee **INCL. BTW** € 3,76

Suikerbrood met roomboter met koffie en thee € 4,85

Blueberry muffin met koffie en thee € 6,32

Petit fours met koffie en thee € 6,92

Macaron met koffie en thee € 8,18



FEESTELIJK WELKOMSTDRANKJE

	INCL. BTW
Prosecco	€ 6,66
Schipperbitter	€ 3,81
Virgin Moscow (Ginger ale met limoen en munt)	€ 9,43

FEESTELIJK WELKOMSTHAPJE

	INCL. BTW
Caprese spiesje met pesto	€ 3,16
Amuse van rundercarpaccio of zalm	€ 4,41
Yakitori spiesje	€ 3,16
Geitenkaaslolly met honing	€ 5,07
Stukje Hollandse haring op prikkertje met uitjes	€ 3,16
Hele Hollandse haring met uitjes	€ 5,78

ONTBIJT OCHTENDDAUW

Verschillende soorten vers brood;
Vers gebakken harde en zachte broodjes en krentenbrood
Belegen kaas, jong belegen kaas en roombrie - Slagersachterham, fricandeau en rosbeef
Diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag
Gekookte eieren, gebakken bacon met roereieren
Muesli, cornflakes, yoghurt en vers fruit
Koffie, thee, melk, karnemelk en jus d'orange



€ 19,46
incl. BTW

LUNCH

ALLE LUNCHES WORDEN
GESERVEERD MET KOFFIE,
THEE, MELK, KARNEMELK
EN MINERAALWATER

* Dit geldt niet voor de Stedemaecht.

SANDWICHES

Overheerlijke sandwiches op Vikingbrood (Zweeds polarbrood) met chips

- Klassieker met kip, bacon, sla, tomaat
- Gegrilde aubergine, geraspte oude kaas, cashewnoten met crème fraîche
- Tonijnsalade, cottage cheese, tomaat, sla en komkommer
- Gerookte zalm met roomkaas en verse bieslook
- Koffie, thee, melk en water*



€ 14,17
incl. BTW

PICKNICK MARITIEM

Manden met foccacia, kampiontjes en triangel belegd met o.a.:

- Zalm op een bedje van rucola
- Prosciutto met tomaat, rucola, Parmezaanse kaas en balsamico dressing
- Wrap met kipfilet en pesto
- Quinoa salade met rode ui, fetakaas, courgette en peterselie afgemaakt met citroen en zwarte peper
- Broodje rundvleeskroket
- Koffie, thee, melk en water*



€ 18,91
incl. BTW

BOERENLUNCH

Lekkere dikke plakken rustiek boerenbrood rijkelijk belegd met o.a.

- Achterham, fricandeau, Goudse kaas en gezond
- Koffie, thee, melk en water*



€ 11,99
incl. BTW

ITALIAANS LUNCHBUFFET

- Pomodorie soep met pesto, crème fraîche en zoute stengels
- Italiaanse bol, ciabatta en foccacia met o.a. parmaham, salami en diverse kazen
- Salade caprese met buffelmozzarella en balsamico dressing
- Knapperige groene salade met pijnboompitten, een honingdressing en geitenkaas
- Vitello tonnato
- Overheerlijke pizzapunt met tomatensaus, mozzarella, rode ui, paprika, peperoni, bacon, champignons en gehakt
- Ciabatta en rustiek stokbrood met tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes
- Combi van traditionele en zomerfruit tiramisu
- Koffie, thee, melk en water*



€ 23,44
incl. BTW

KIDSCORNER

INCL. BTW

Kid's bolletjes
Mini bolletjes belegd met hagelslag of jam en jonge kaas, broodje knakworst, een mini krentenbol en een verrassing

€ 8,94

Kid's friet
Puntzak friet met een frikandel of kippcorn met mayonaise en een verrassing

€ 8,94

Kid's pannenkoeken
Pannenkoeken met stroop, poedersuiker, vers fruit en een verrassing

€ 9,43

Kid's Italia
Italiaanse succesformule: tomatensoep, pasta Bolognese, een Ola schatkist ijsje met een verrassing na

€ 14,88



MET VERRASSING

LUNCHSUPPLEMENT

INCL. BTW

Pomodorie-pesto soep met crème fraîche

€ 6,21

Rundvleeskroket met een broodje

€ 4,41

Plateau gerookte vis

€ 7,03

ALLERGENEN



Rund



Varken



Kip



Vis



Vegetarisch



Zuivel



BORRELTijd!

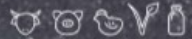
LEKKER VOOR BIJ DE BORREL

	INCL. BTW
Zoute koekjes, gemengde nootjes en gemarineerde olijven	€ 2,23
Kaas en worst met mosterd	€ 3,76

HAPAS

Bitterballen, Kaasstengels met oude kaas, Luxe Kipnuggets, mini pizza

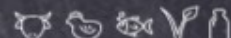
	INCL. BTW
4 stuks	€ 4,91
6 stuks	€ 6,27
8 stuks	€ 9,97



HAPAS EN TAPAS

Voor ieder wat wils met de mix van Hollandse Hapas en Spaanse Tapas.

	INCL. BTW
4 stuks	€ 7,47
6 stuks	€ 9,43
8 stuks	€ 14,88



ORIËNTAL BITES

- Yakitori
- Mini broodje Bapao
- Dim Sum
- Schelp met gegratineerde krab en garnaal
- Indiase groenten samosa
- Potato & shrimp skewer

	INCL. BTW
4 stuks	€ 7,47
6 stuks	€ 11,28
8 stuks	€ 14,88



COLD BITES

- Zalmwrapje
- Caprese spiesje
- Amuse van rundercarpaccio
- Amuseglasje met 'little gem sla', honing, brie en cashewnoten
- Gevulde eitjes
- Crostini met hummes en prosciutto

	INCL. BTW
4 stuks	€ 9,43
6 stuks	€ 14,28
8 stuks	€ 18,86

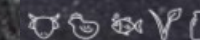


TAPAS

Warme en koude tapas bestaande uit:

- Pollo al ajillo (kip met knoflook)
- Albóndigas (Spaanse gehaktballetjes)
- Queso manchego (kaas)
- Chistorritas (mini chorizo)
- Peppadew (gevulde peppertjes)
- Dátiles con bacon (dadels met spek)
- Tortilla (omelet van ei en aardappel)
- Bastunakia met feta (stick met feta)

	INCL. BTW
4 stuks	€ 6,27
6 stuks	€ 8,18
8 stuks	€ 12,59



TAPAS BUFFET

Een tapasbuffet om mee in zomerse sferen te komen. ¡Olé!

- Chistorritas (mini chorizo)
- Pollo al ajillo (kip met knoflook)
- Albóndigas (Spaans gehaktballetje)
- Pollo rebozado (krokante stukjes kipfilet met zwarte peper)
- Champignons al ajillo
- Tortilla Española (vegetarische aardappelomelet in reepjes)
- Croquetas de jamón Ibérico (Spaanse kroketjes met Ibérico ham)
- Paella de marisco (Spaans rijstgerecht met gamba's, mosselen, inktvis en groenten)
- Patatas bravas (aardappelpartjes in tomatensaus)
- Papas con mojo (krieltjes in schil met pittig sausje)
- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes



€ 28,61
incl. BTW

MICHIEL DE RUYTER BUFFET

Hollands glorie met een wereldse twist.

Koude voorgerechten

- Salade met sla, komkommer, tomaat, feta en olijven
- Frisse selderijlades met ananas en walnoten
- Pastasalade met gedroogde tomaten, olijven en pestodressing

Warme hoofdgerechten

- Ossenhaasspies met paprika
- Gegrilde kippen in marinade van limoen en rozemarijn
- Schotse zalmfilet
- Gegrilde witvis

Bijgerechten

- Bourgondische aardappelsalade
- Gebakken krieltjes
- Seizoensgroenten
- Rijst



€ 36,52
incl. BTW

AZIATISCH WERELDBUFFET

Buffet met authentieke recepturen uit de Thaise, Indonesische en Chinese keuken.

Rijst, noedels en groenten

- Nasi Putih (gestoomde rijst)
- Pad Thai noedels
- Nasi Goreng kip (gebakken rijst met ei en groenten)
- Pak Ruam (knapperige, gewokte groenten in oestersaus)
- Tumis boontjes (boontjes en maïs in sojasaus)

Vleesgerechten

- Thai Red Beef Curry (biefstuk van de haas in rode curry)
- Ayam Besengek (kippenfilet in milde kokossaus)
- Babi Pangang (geroosterd varkensvlees in zoetzure saus)
- Daging Rendang (zacht gestoofd rundvlees in pittige kokossaus)
- Javaanse kipsaté, op houtskool gegaard en satésaus met traditionele specerijen

Bijgerechten

- Zoetzure komkommer
- Geroosterde kokos met pinda's
- Notenkroepoek
- Zoete aardappelstrips

Dessert

- Spekkoek en pandan (gekruid laagjeskoek)



€ 34,88
incl. BTW

ZOMERS STAMPPOTBUFFET

Heel Holland stampt dus aan boord doen wij gezellig mee...

- Romige spitskoolstamppot met brie, spekreepjes en tortillachips
- Mediterrane stamppot met rucola, sjalotjes, cherrytomaatjes, pijnboompitjes en mozzarella
- Raapstelenstamppot met geitenkaas, rucola, walnoten en zongedroogde tomaatjes
- Pittig merguez worstje



€ 20,60
incl. BTW

BUFFETTEN

TERWIJL HET SCHIP VERDER
VAART, GENIET U VAN EEN
UITGEBREID BUFFET

HASTA LA PASTA!

De Italiaanse keuken is om te smullen.

Voorgerechten

- Anti pasti misto (diverse Italiaanse worsten)
- Salade caprese (mozzarella, tomaat en basilicum)
- Rucolasalade met zongedroogde tomaten en olijven

Pasta's

- Spaghetti met pesto, kip en Italiaanse kruiden
- Penne met courgette en gorgonzola
- Lasagne Bolognese tomatensaus, gehakt en Italiaanse kruiden
- Spaghetti met scampi's, knoflook en pepertje

Bijgerechten

- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes



€ 23,49
incl. BTW

MARITIEM BUFFET

Genieten op het water.

Voorgerechten

- Salade Caprese: pomodori, mozzarella en verse basilicum
- Griekse salade met feta, gemengde olijven, uienringen, tomaat en paprika
- Pastasalade met spekjes, pesto en basilicum
- Visspiegel met wraps van gemarineerde zalm, Hollandse haring met uitjes en makreel
- Rundercarpaccio met pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten

- Kippen in marinade van citroen en peper
- Varkenshaas met champignonsaus
- Visschotel in Portugese vissaus
- Boeuf bourguignon
- Aardappeltaartjes met spekjes en amandelen

Bijgerechten

- Seizoensgroenten
- Rijst
- Aardappel wedges
- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes

Dessert

- Roomijs met rode vruchtencompote
- Vers gesneden ananas, mango en ander tropisch fruit
- Diverse smaken mousse



€ 45,24
incl. BTW

ALLERGENEN

- Rund
- Varken
- Kip
- Vis
- Vegetarisch
- Zuivel

BARBECUES

BARBECUE

Salades

- Griekse salade met Fetakaas, paprika en tomaat
- Rundvleessalade
- Seizoen rauwkostsalade

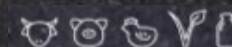
Vlees

- Runderhamburger
- Shaslick
- Twee stokjes saté
- Barbecueworst
- Gemarineerde kippedijen

Bijgerechten en sausen

- Friet
- Satésaus, mayonaise, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus
- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, tzatziki en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes

€ 30,36
incl. BTW



BARBECUE DELUXE

Salades

- Waldorf salade
- Pastasalade
- Seizoen rauwkostsalade

Vlees en vis

- Biefstuk
- Varkenshaas saté
- Gemarineerde kippendijen
- Shaslick
- Spies van grote garnalen
- Vispakketje van kabeljauw, zalm, garnalen en kruidenkaas

Bijgerechten en sausen

- Bourgondische aardappelsalade met spekjes, ei, paprika en fijn gesneden prei
- Friet
- Satésaus, mayonaise, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus
- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, tzatziki en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes

SPECIAL: Build your own burger

Stel zelf uw eigen hamburger samen op het burgerbuffet. De ingrediënten naar keuze zijn o.a. Harde en zachte bollen, rucola, ijsbergsla, tomaat, gebakken uien, rode uien, gebakken champignons, roquefort, cheddar cheese, barbecuesaus, mosterd, ketchup en dragonmayonaise.



€ 36,96
incl. BTW

VOORGERECHTEN

- Toscaanse pastasalade met zongedroogde tomaat
- Jamón Serrano met een kleine Caesar salade met sardientjes
- Klassieke carpaccio met pesto, pijnboompitten en Parmezaanse kaas met een kleine salade van gemarineerde paprika, olijven en kappertjes
- Gerookte en gebakken eendenborst met honing en sojasaus op een Japanse groentesalade van peultjes, taugé en koriander, besprenkeld met soja-sesamdressing
- Gerookte zalm op aardappelblini's met crème fraîche, kappertjes en citroen



HOOFDGERECHTEN

- Gegrilde Schotse zalmfilet, geserveerd op Japanse wijze gewokte groenten, sereh en pikante rijstkoekjes met sojasaus en citroenblad
- Varkenshaas medaillons in een champignonroomsaus
- Portobello champignon roerbakken groenten en blauw-schimmelkaas
- Suprême van parelhoen met een ratatouille en aardappel wedges uit de oven
- Entrecote met verse knoflookboter en een Mediterraans garnituur (+ € 8,72)



DESSERT

- Roomijs met vers fruit en slagroom
- Tiramisu naar Italiaans recept
- Aardbeienbavarois met verse aardbeien en vanillesaus
- Kleine Zomerparade (+ € 4,91)
Klein dessertbuffet met onder andere chocolademousse, diverse soorten bavaroistaart, vers fruit en verschillende smaken ijs



WALKING DINNER

Een walking diner is een compleet diner bestaande uit gerechtjes die u niet per se aan tafel hoeft te nuttigen. Verrassend informeel en culinair genieten!

- Amuse van geitenkaas met walnoot en honing
- Klassieke runder carpaccio van ossenhaas met een pestodressing en pijnboompitten
- Licht gebonden preisoep
- Gevulde portobello champignon met blue cheese
- Kipspiesjes in een lichtpittige chilisaus
- Varkenshaas medaillons met roerbakgroenten op een bedje van zoete aardappelpuree
- Cheesecake lemon pie



€ 62,40
incl. BTW

VIJFGANGEN
(INCLUSIEF SOEP)

€ 59,19

VIERGANGEN
(INCLUSIEF SOEP)

€ 52,65

DRIEGANGEN
€ 47,52

ALLERGENEN





ALS KERS OP DE TAART EEN SMAKELIJK DESSERT

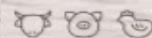
DESSERT

	INCL. BTW
Roomijs met vers fruit en slagroom	€ 7,52
IJsmacaron	€ 4,41
Taartje van bavarois (diverse smaken)	€ 5,07
Combi van traditionele en zomerfruit tiramisu	€ 7,52
Kleine zomerparade <i>Chocolade-mousse, bavaroisetaart, vers fruit, verschillende smaken ijs en slagroom</i>	€ 11,99



AFSLUITING

	INCL. BTW
Saucijzenbroodje	€ 2,62
Puntzak Vlaamse frites met mayonaise	€ 3,82
Pizzapunt	€ 4,41
Satéstokje met satésaus	€ 5,07



DE PERFECTE AFSLUITING
VAN EEN MOOIE DAG OP
HET WATER



DRANKENKAART

MET EEN LEKKER
DRANKJE AAN DEK
GENIETEN VAN HET
FANTASTISCHE
UITZICHT

DIVERSE

Bier van de tap

INCL. BTW
€ 3,81

Radler

€ 4,90

Wijn (wit, rood, rosé)

€ 5,26

Port

€ 5,08

Prosecco

€ 6,66

Jenever, Vieux, Berenburg,
Schipperbitter, Vermouth, Corenwijn,
Jägermeister

€ 3,81

ALCOHOLVRIJ

Koffie en thee

INCL. BTW
€ 2,51

Vers muntthee met honing

€ 4,41

Frisdranken

€ 2,51

Mineraalwater

€ 2,51

Sinaas-/appelsap

€ 4,41

Chocolademelk

€ 3,16

Fristi

€ 3,16

Radler (alcoholvrij)

€ 4,41

STERKE DRANKEN

Bacardi

INCL. BTW
€ 7,62

Wodka

€ 7,62

Gin

€ 7,62

Malibu

€ 7,62

Whisky

€ 7,62

Cognac

€ 7,62

SPECIALS

Hugo (prosecco, vlierbloesemsirop
(Holunder), bruiswater en munt)

INCL. BTW
€ 6,59

Aperol Spritz (Prosecco, Aperol en
bruiswater)

€ 6,66

Gin Tonic

€ 9,44

Wodka Red Bull

€ 11,19

Mojito (Rum, munt, limoen,
rietsuiker en bruiswater)

€ 10,47

Virgin Mojito appel (Appelsap,
limoen, munt en bruiswater)

€ 9,43

Caipirinha (Cachaca, limoen en
rietsuiker)

€ 10,47

DON BARISTA WORKSHOP

De barista laat u kennis maken
met de wonderde wereld van koffie.
Vraag onze medewerkers naar de
mogelijkheden.

DAZZLING COCKTAIL WORKSHOP

De bartender maakt u op een
plezierige manier wegwijs in de
cocktailwereld. Vraag onze mede-
werkers naar de mogelijkheden.

UITKOOP DRANKENEN

Wilt u vooraf weten wat uw event
precies gaat kosten? Kies dan voor
uitkoop dranken. Voor een vast bedrag
per uur, krijgt u onbeperkt frisdrank,
bier en binnenlands gedistilleerd.

Voor kinderen van 4 t/m 12 jaar geldt
een korting van 35%.

INCL. BTW

2 uur	€ 17,83
3 uur	€ 22,54
4 uur	€ 27,37
5 uur	€ 33,35
6 uur	€ 38,53
7 uur	€ 43,36
8 uur	€ 47,73
9 uur	€ 51,06
10 uur	€ 55,20
11 uur	€ 59,23
12 t/m 24 uur	€ 62,91

NACALCULATIE DRANKEN

Voorafgaand betaalt u een
voorschot voor drankjes, de
daadwerkelijke kosten
worden achteraf met u
verrekend.

UITKOOP DRANKEN

Naast de gebruikelijke non-alcoholische
dranken ook bier, rode wijn, witte wijn,
rosé, berenburg, vieux, bessen, jenever,
port, sherry, vermouth, korenwijn

HOE NU VERDER? Algemene informatie

RESERVEER NU!
088 25 25 500

LAATSTE CHECK

TWEE WEKEN VOOR AFVAART

Tijdens deze laatste controle lopen wij de gehele dag nog even helemaal met u door. Op dat moment horen wij graag eventuele allergieën zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

WIJZIGEN

U kunt tot 10 (werk)dagen voor afvaart wijzigingen doorgeven.

Afbestellen kan met een max. van 10% van de bevestigde groepsgrootte, tot 10 (werk)dagen voor vertrek.

MINIMALE CATERINGAFNAME

Minimale afname van de catering (eten)
€575,00 inclusief btw.

SERVICEKOSTEN

Bij een besteding van minder dan €1.850 incl. btw aan eten, worden er servicekosten van €40,00 incl. btw per uur gevraagd.

BARLIJST

Aan het eind van de vaartocht vragen wij u de barlijst te controleren en af te tekenen. Het origineel is voor uw eigen administratie, wij houden de kopie.

KURKENGELD

Wilt u uw eigen wijnen of champagne meebrengen en laten uitschenken? Geen probleem. Hiervoor rekenen wij €20,93 incl. btw (21%) kurkengeld per fles.

Wij serveren de drankjes voor u uit en doen de afwas.

ANNULERING VAN CATERING

Tot 2 maanden voor afvaart	Kosteloos
Tot 1 maand voor afvaart	25%
Tot 2 weken voor afvaart	50%
Tot 1 week voor afvaart	75%
Tot en met 1 dag voor afvaart	95%
Op de dag van afvaart	100%

Reservering schip
en keuze catering

Aanbetaling
scheepshuur

Betaling catering
en restant scheepshuur
4 weken voor afvaart

Puntjes op de i

Vaartocht
VEEL PLEZIER!

Verrekening