

## Prijzenlijst 2018

### Koude/ warme buffetten vanaf 25 personen

#### Buffet "Stuurboord": € 22,95 p.p.

- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Pastasalade met spinazie en gedroogde tomaatjes
- Aardappelsalade luxe opgemaakt
- Koude vleeswaren schotel ( rosbeef/ fricandeau)
- Rauwkostschotel ( tomaat, komkommer e.d.)
- Vers gesneden sla met mandarijn en pijnboompitjes
- Patéschotel ( zachte paté soorten)
- Brieschotel met walnoten
- Malse kippendijen/ wok groenten in huisgemaakte kerriesaus
- Gehaktballetjes in pindasaus
- Ovenheerlijke malse spare-ribjes
- Gefrituurde aardappelkroketjes
- Warme pasteitjes met huisgemaakte ragout
- Gekookte witte rijst

#### Buffet "Juliana": € 28,95 p.p.

- Rundvleessalade luxe opgemaakt
- Rijkelijk gevulde vissalade
- Pastasalade met gerookte kip en pesto
- Haringschotel met uitjes en augurkjes
- Visschotel (gerookte zalm/ pepermakreel)
- Assortiment van verse sla met fetakaas en olijven
- Carpaccio met pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Rauwe ham met verse stukjes meloen
- Luxe hapjesschotel ( kaasjes, worstjes, patés )
- Gefrituurde aardappelpartjes
- Warme pasta met knoflook en zongedroogde tomaatjes
- Gekruide gehaktballetjes op eigen wijze
- Stoofpotje Bonne Femme ( vers gestoofd rundvlees)
- Varkenshaasmedaillons met pepersaus
- Kalkoentournedos in een roomsausje

#### Buffet "Barbecue": € 23,95 p.p.

- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Ovenheerlijke pesto pasta met zongedroogde tomaatjes
- Huisgemaakte Zalmsalade
- Overheerlijke huisgemaakte waldorfsalade
- Rijkelijk gevulde pastasalade
- Groot scala van vers fruit ( seizoen gebonden)
- Rauwkostschotel ( tomaat, komkommer e.d.)
- Assortiment van verse sla met spekjes en appel
- Gebakken aardappelschijfjes en/ of frites
- Diverse vleesgerechten :
  - o.a. kipsaté, karbonade, hamburger, sjaslielik
  - worst, kippenpootjes, spare-ribs, spekklapjes
- Diverse warme en koude sausjes
- Luxe barbecuespiesen ossenhaas en varkenshaas à € 3,- p.p. extra

- Visgerechten zalmfilet en gambaspiesen à € 2,50 p.p. extra

#### Buffet "Bakboord": € 25,95 p.p.

- Aardappelsalade luxe opgemaakt
- Rijkelijk gevulde vissalade
- Pastasalade met gegrilde kip en pesto
- Haringschotel met uitjes en augurkjes
- Gerookte Noorse zalmchotel
- Rauwkostschotel ( tomaat, komkommer e.d.)
- Kaasplank met walnootjes en druiven (roombrie, diverse Hollandse kaasjes)
- Koud tapasplateau (worstjes, peppadew/roomkaas, olijfjes)
- Verse voorjaarssla met een heerlijke tonijnmayonaise
- Bami Goreng of Nasi Goreng ( rijkelijk gevuld) Malse stukjes varkenshaasaté in pindasaus
- Schnitzelreepjes in champignonroomsaus (of stroganoffsaus)
- Overheerlijke malse kippenpootjes uit de oven
- Krokante goud gele frietjes
- Gefrituurde Vietnamese loempiaatjes

#### Buffet "Captains": € 33,95 p.p.

- Huisgemaakte waldorfsalade
- Rijkelijk gevulde vissalade
- Overheerlijke huisgemaakte pastasalade
- Gerookte Noorse zalmchotel met verse garnaatjes
- Verse gerookte palingfilet
- Internationaal kaasplateau
- Kalfsfricandeau in tonijnsaus (Vitello tonato)
- Rauwkostschotel caprese (tomaat, mozzarella, basilicum)
- Frisse mango-chutneysalade met gerookte kip
- Carpaccio van runderlende met walnootjes, kappertjes en truffelmayonaise
- Overheerlijke warme gamba's in knoflookolie
- Gekruide noedels met heerlijk gewokte Oosterse groenten
- Heerlijk vers gewokte oosterse groenten
- Gekruide aardappelpartjes
- Kogelbiefstukjes met een romige pepersaus
- Eendenborstfilet met heerlijke sinaasappelsaus
- Warme beenham in een Bernaise saus
- Heerlijk gegratineerde champignons uit de oven

---

Ons barbecue buffet is uiteraard afhankelijk van de weeromstandigheden. Bij slecht weer bereiden wij alles vanuit de kombuis of is een ander buffet vooraf bespreekbaar.



**Buffet "Chinees/ Indisch": € 24,95 p.p.**

- Nasi Goreng en/ of Bami Goreng
- Witte Rijst
- Babi Ketjap ( gekruid varkensvlees in ketjapsaus)
- Saté Ajam ( heerlijk mals kippenvlees in pindasaus)
- Fricandea Pan ( gekruid gehakt met kokos)
- Sambal Goreng Ajam ( gebakken kipfilet met boontjes)
- Udang Goreng Kari ( gebakken garnalen in kerrie)
- Gado Gado ( groenteschotel met pindasaus)
- Mini loempiaatjes ( vegetarisch)
- Foe Yong Hai ( ei met verse groente en pangangsous)
- Pisang Goreng ( gebakken banaan)
- Ketjap Telor ( gekookte eieren in saus)
- Litchi's op lichte siroop
- Lapis Legit ( spekkoek naturel en/ of pandan)
- Seroendeng/ Gebakken uitjes/ Atjar/ Sambal
- Kroepoek ( diverse soorten)

**Hapjestafel: € 17,95 p.p./ als buffet\* € 23,95 p.p.**

- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Overheerlijke huisgemaakte pastasalade
- Kaasplankje ( Internationale kaassoorten)
- Haringschotel met uitjes en augurkjes
- Visschotel ( gerookte Noorse zalm, forelfilet)
- Malse stukjes kipsaté in pindasaus
- Heerlijk shoarmavlees met verse knoflooksaus
- Broodjes hotdog met warme zuurkool
- Verse meloen met rauwe ham
- Koude hapjesschotel (gev. eieren, pikante worst, ham/ asperge rolletjes, paté, wraps e.d.)
- Vers gebakken stokbrood
- Huisgemaakte kruidenboter, tapenade, aioli
- \* uitgebreid met frites en bami

**Brunchbuffet: € 20,95 p.p.**

- Diverse luxe broodsoorten  
o.a. zachte bol, harde bol, croissant boterham, knäckebröd, krentenbrood
- Luxe vleeswaren : o.a. rosbief, salami, achterham, fricandea, kipfiletrollade
- Kaasschotel: jong belegen, komijnekaas
- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Zalmschotel ( gerookte Noorse zalm)
- Ovenheerlijke huisgemaakte quiche lorraine
- Pasteitje met verse ragout
- Rundvleeskroket
- Gekookte eitjes
- Groot scala van vers fruit (seizoen gebonden)
- Overheerlijk huisgemaakte romige kwark
- Diverse zoetheid o.a. pindakaas, hagelslag, jam, pasta
- Roomboter en halvarine
- Melk / Karnemelk / Vruchtensappen / Koffie / thee

**Buffet "Bourgondisch": € 21,95 p.p.**

- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Frisse verse Champignonpasta salade
- Huisgemaakte pastasalade kip/ pesto - Rauwkostsalade
- Aardappelgratin met oude kaas
- Pittige gekruide kippenbouten
- Ovenheerlijke malse spare-ribjes
- Malse stukjes kipsaté in pindasaus
- Nasi en/ of Bami Goreng
- Krokante goud gele patat
- Vers gebakken stokbrood
- Huisgemaakte kruidenboter, tapenade

**Matrozenbuffet: € 19,50 p.p.**

- Stampot:  
Andijvie  
Boerenkool  
Zuurkool  
Hutspot ( peen/ ui)
- Verse gehaktballetjes in jus
- Heerlijk malse sukadelapjes
- Rookworst
- Eventueel uitgebreid met soep € 21,95 p.p.
- Erwtten- en/ of bruinenbonensoep

**High Tea: € 21,95 p.p.**

- Sandwiches luxe belegd met : kruidenkaas gerookte zalm/ room kaas, kipfilet, kalfsfricandea, palingfilet
- Brownies en Scones met jam/ honing
- Huisgemaakte monchou met vers rood fruit
- Scones met jam/ honing
- Profiterolle gevuld met slagroom
- Tiramisu-gebakjes met vanillesaus
- Diverse soorten bavaois
- Diverse soorten petit fours
- Diverse soorten muffins
- Groot assortiment gevulde bonbons
- Roombotercake met verse slagroom
- Diverse soorten warme quiche
- Groot scala van vers fruit ( seizoen gebonden)
- Diverse soorten thee

Noot : Al onze buffetten komen uit eigen kombuis en zijn uitgebreid met vers gebakken stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, aioli, tapenade en alle toebehoren zoals sausjes, kroepoek e.d.



## NIEUW in ons assortiment !!

### Walking dinner

Onze walking-dinner gerechten ( advies min. 6 gangen):

<b>Koud</b>	
• op tafel diverse brood + kruidendip/ tapenade en boters	€ 3,00
• op tafel diverse olijven/ worst soorten en luxe notenmix	€ 3,50
• wrap gevuld met Noorse zalm, dille, frisse sla en roomkaas	€ 3,75
• wrap gevuld met gerookte kip, truffelmayonaise, rode tapenade en zongedroogde tomaatjes	€ 3,75
• wrap gevuld met rauwe ham, pestomayonaise, rucola en pijnboompitjes	€ 3,75
• knapperige bruchetta met tomaat, knoflook en verse basilicum	€ 2,75
• spiesje caprese met buffel-mozzarella, cherrytomatjes, basilicum en heerlijke balsamico dressing	€ 2,75
• bakje carpaccio op een bedje van rucola, parmezaanse kaas en een heerlijke dressing	€ 4,00
• carpaccio van runderlende met truffelmayo/ walnoten/ kappertjes en zongedroogde tomaten	€ 4,50
• sappige cantaloupe meloen met rauwe ham en basilicum	€ 3,50
• amuselepel carpaccio gevuld met sla, basilicum, pijnboompitjes en kaas	€ 3,75
• vitello tonato, kalfsfricandeau met verse rucola, tonijnmayonaise en kappertjes	€ 4,00
• zoute haring met uitjes en augurkjes	€ 3,00
• zalm bonbon gevuld met Hollandse garnaltjes, sla, komkommer en crème fraiche	€ 4,00
• spiesje met oosterse gamba's en knoflook	€ 3,75
• glaasje gevuld met Hollandse garnaltjes en huisgemaakte whiskysaus	€ 4,00
• bakje verse pastasalade met gerookte kip, spinazie, pesto, olijfjes en zongedroogde tomaatjes	€ 3,00
<b>Warm</b>	
• glaasje romige tomatensoep met huisgemaakt kaasbroodje	€ 3,50
• gehaktballetjes op spiesje met keuze uit mayonaise of pindasaus	€ 2,50
• saté spiesje van kippendijen met stokbrood en pindasaus	€ 3,25
• spiesje varkenshaassaté met stokbrood en pindasaus	€ 3,50
• mini broodje hamburger met verse sla en uienringen	€ 3,50
• mini baguette lauw warme beenham met een heerlijke honingmosterdsaus	€ 3,00
• mini pita shoarmareepjes met knoflooksaus	€ 3,00
• twee heerlijke krokante krokettes keuze uit groente, kalf of garnalenkroketjes	€ 3,50
• malse varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus en kruidig aardappeltje	€ 4,50
• tamme eendeborstfilet met sinaasappelsaus en knapperig roseval aardappeltje	€ 5,25
• ciabatta uit oven met tomaat, mozzarella, pesto, knoflook en verse bieslook	€ 3,00
• garnalen in knoflookolie met stokbrood om te dippen	€ 4,25
• twee pittig gekruide kippenkluijes	€ 3,00
• pakketje van bladerdeeg met romige champignon vulling	€ 3,75
• puntzakje patat met mayonaise	€ 2,50
<b>Dessert</b>	
• spiesje van verse stukjes fruit ( seizoen gebonden)	€ 3,50
• glaasje met heerlijke romige chocolademousse	€ 4,00
• twee soorten truffelijs bonbons	€ 4,00
• bolletje kaneel-crunch ijs met warm appel flapje en slagroom	€ 4,75
• huisgemaakte crème brûlée	€ 4,00
• ijscocktail Scroppino ( citroenroomijs met prosecco en vodka)	€ 6,00

Deze walking-dinner is tevens te gebruiken als luxe borrelgarnituur op uw feest, vraag naar informatie !!



## Koffietafel de luxe: € 17,95 p.p.

- Kopje verse soep van de dag
- Broodje rundvleeskroket
- Harde broodjes, bolletjes, sandwiches luxe belegd met : kruidenkaas, zalm met roomkaas/ dille en rucola, carpaccio met parmezaan/ pijnboompitten/ rucola, kalfsfricandeau met een tonijn mayonaise en kappertjes, kiprollade met truffelmayonaise rode tapenade en veldsla, crispy bacon met huisgemaakte eiersalade/ rucola en rode ui
- Gesorteerd handfruit ( appel, banaan, mandarijn)
- Koffie/ thee
- Melk/ Karnemelk/ Vruchtensappen
- Vruchtensappen

## Standaard lunch: € 12,90 p.p.

- Kopje verse groentesoep
- Broodje kroket 1x p.p.
- Broodje ham of kaas 1x p.p.
- Krentenbol 1x p.p. p.p.
- Melk/ karnemelk 1x p.p.

De standaard lunch is op diverse manieren aan te passen

## Soepen: (per kop)

- |                  |        |
|------------------|--------|
| • Groentesoep    | € 4,00 |
| • Tomatensoep    | € 4,25 |
| • Kippensoep     | € 4,25 |
| • Champignonsoep | € 4,50 |

## Belegde broodjes: (per stuk)

- |  | zacht  | hard   |
|--|--------|--------|
| • Ham, kaas, salami                    | € 2,50 | € 3,00 |
| • Rosbief, varkensrollade              | € 3,00 | € 3,50 |
| • Gezond ham / kaas                    | € 3,75 | € 4,25 |
| • Kroket, frikandel                    | € 2,60 |        |
| • Hamburger                            | € 3,80 |        |
| • Warme beenham                        |        | € 3,80 |
| • Pitabroodje shoarma                  |        | € 5,00 |
| • Luxe belegde ( harde) broodjes vanaf | € 4,00 | € 4,00 |

## Desserts: (per persoon/per stuk)

- |   |        |
|---|--------|
| • IJssorbet (sorbetijs, vruchten, slagroom)   | € 5,50 |
| • IJscoktail (Scroppino)                      | € 6,00 |
| • IJstaartje (div. smaken)                    | € 5,00 |
| • Bavarois (div. smaken) / Tiramisu           | € 5,00 |
| • Trio van ijs/ parfait                       | € 6,50 |
| • Verse aardbeien met roomijs en slagroom     | € 6,50 |
| • Feestelijke ijstaart (vanille/ sinaasappel) | € 5,25 |
| • Bruidsijstaart (op standaard)               | € 6,75 |

## Grand Dessert: € 10,95 p.p.

- IJsbombe/ ijstaartjes ( div. smaken)
- IJstaart ( vanille/ sinaasappel)
- Bavarois/ monchou en crème longeurs

- Tiramisu met chocoladesaus
- Notenparfait
- IJstruffels/ profiterolle gevuld met slagroom
- Champagne petit fours
- Vers geslagen room

## Sorbet buffet: € 6,95 p.p.

- Sorbetijs 3 soorten (div. smaken)
- Groot scala van vers fruit (seizoen gebonden)
- Warme geflambeerde kersen
- Vers geslagen room
- Krokante ijskoekjes

## Voor bij de koffie:

- |   |                   |
|---|-------------------|
| • Cake  | € 1,50 p. stuk    |
| • Petit four  | € 2,70 p. stuk    |
| • Luxe gebak (banketbakker)   | € 3,35 p. stuk    |
| • Bonbon  | € 0,85 p. stuk    |
| • Bruidstaart   | € 6,75p. persoon  |
| • Koffie assortiment  | € 2,25 p. persoon |
| b.v. roomboterkoekjes, chocolade, nougat, bonbons, slagroomsoesjes, cake, chocolade |                   |

## Diverse hartige hapjes:

- |   |               |
|---|---------------|
| • Bittergarnituur   | € 0,70 p.stuk |
| • Bitterballen " Van Dobben"  | € 0,90 p.stuk |
| • Bittergarnituur "Luxe"  | € 0,90 p.stuk |
| • Loempiaatje mini  | € 0,70 p.stuk |
| • Kaas/ worst   | € 0,65 p.stuk |
| • Gehaktballetje/ gevuld eitje  | € 1,00 p.stuk |
| • Quiche mini ( warm)   | € 1,00 p.stuk |
| • Diverse luxe warme hapjes (vlees / vis / vegetarisch)               | € 1,50 p.stuk |
| • Diverse luxe koude hapjes (vlees / vis / vegetarisch)               | € 1,75 p.stuk |
| • Bakje gevuld met zalmouse/ zalm/ gamba                              | € 2,25 p.stuk |
| • Stokbroodje met palingfilet/ dille en kaviaar                       | € 2,00 p.stuk |
| • Brushetta hapje   | € 1,00 p.pers |
| • Gemengde zoutjes/ kaaskoekjes                                       | € 2,00 p.pers |
| • Gemengde luxe noten   | € 2,00 p.pers |
| • Div. kaasjes/ worstjes/ rauwe ham + olijfjes                        | € 3,25 p.pers |
| • Div. nootjes/ pinda's   | € 1,00 p.stuk |
| • Satéstokje 2x + stokbrood   | € 5,00 p.pers |
| • Kaasplankje + stokbrood/ toast (diverse Internationale kaassoorten) | € 6,25 p.pers |
| • Bakje patat + mayonaise   | € 2,40 p.stuk |



## Borrelhapjes assortiment:

### Stuurboord: € 3,65 p.p.

- Nootjes / zoutjes op tafel
- 2x kaas/ worst
- 2x bittergarnituur

### Bakboord: € 6,25 p.p.

- Diverse zoutjes / kaaskoekjes
- 2x luxe hapjes (koud)
- 1x luxe hapjes (koud)
- 1 x mini pastei bakje gevuld met huisgemaakte quiche
- 1x bitterbal 'Van Dobben'
- 1x bittergarnituur

### Midscheeps: € 7,00 p.p.

- Mix van luxe noten op tafel
- 2x luxe garnituur (warm)
- 1x luxe hapje (koud)
- 1x hapje tomaat / mozzarella (warm)

## Welkomstdrankjes:

- Kir Royal € 4,50
- Champagne (methode d'champagnoise) € 4,50
- Prosecco (wit/ rosé) € 3,95
- Schippersbitter € 3,25
- Pink Royal € 4,60

## Consumpties: Nationale bar

- Koffie / thee € 2,25
- Bier (Hertog Jan tap) € 2,50
- Malt bier (Amstel fles) € 2,25
- Frisdranken € 2,25
- Ice tea € 2,50
- Vruchtensappen, Fristi, Chocomel € 2,00
- Wijnen (Merlot / Sauvignon Blanc) € 3,75
- Rosé, port € 3,75
- Sherry's, Vermouth (wit, rood) € 3,75
- Jonge/Oude/Citroen/Bessen jenever € 3,25
- Citroen brandenwijn € 3,25
- Advokaat (slagroom) € 2,75
- Vieux, Beerenburg € 3,25

## Consumpties: Internationale bar

- Amaretto di Saronno, Bailey's € 4,00
- Grand Marinier, Cointreau, Tia Maria € 4,00
- Passoa, Safari, Malibu € 3,50
- Blue Curaçao, Pisang ambon € 3,50
- Jägermeister, Apfelkorn € 3,50
- Campari € 3,50
- Bacardi (wit, lemon) € 3,75
- Whisky (J. Jameson, J&B) € 3,75
- Vodka, Gin, Whisky € 3,75
- Cognac (Remy Martin) € 4,75

## Boothuur :

Eerste 3uur	€ 745,00
Elk opvolgend uur	€ 195,00
Voorvaren per uur	€ 90,00

## Noot:

Alle bovenstaande prijzen betreffende het jaar 2018 en zijn incl. BTW. Eventuele BTW en/of accijns verhoging kunnen aan u worden doorberekend. De Rederij kan ten alle tijden deze prijzenlijst wijzigen.

Locatie Partyschip:  
Einde Sotaweg t.h.v. nr 8  
2371 GD Roelofarendsveen  
(a/d Ringvaart v/d Haarlemmermeer)

Postadres:  
Past. v.d. Plaatstraat 125a  
2375 AL Rijpwetering  
071 - 501 85 28  
06 - 553 600 38  
info@varendfeesten.nl  
www.varendfeesten.nl

BTW nr. NL.8061.37.642.B01  
KvKnr. 28074387  
Rabobank 3011.01.647

