

## Prijzenlijst 2019

### Koude/ warme buffetten vanaf 25 personen

#### Buffet "Stuurboord": € 23,70 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": € 29,85 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": € 24,75 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, sjasliëk
  - 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": € 26,75 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 stroganoffsau)
- Overheerlijke malse kippenpootjes uit de oven
- Krokante goud gele frietjes
- Gefrituurde Vietnamese loempiaatjes

#### Buffet "Captains": € 34,95 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": € 25,70 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: € 19,50 p.p./ als buffet\* € 23,50 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: € 21,75 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": € 22,75 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: € 20,00 p.p.**

- Stampot:  
Andijvie  
Boerenkool  
Zuurkool  
Hutspot ( peen/ ui)
- Verse gehaktballetjes in jus
- Heerlijk malse sukadelapjes
- Rookworst
- Eventueel uitgebreid met soep € 22,95 p.p.
- Erwtten- en/ of bruinenbonensoep
- High Tea: € 22,75 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	€ 3,20
• op tafel diverse olijven/ worst soorten en luxe notenmix	€ 3,65
• wrap gevuld met Noorse zalm, dille, frisse sla en roomkaas	€ 3,90
• wrap gevuld met gerookte kip, truffelmayonaise, rode tapenade en zongedroogde tomaatjes	€ 3,80
• wrap gevuld met rauwe ham, pestomayonaise, rucola en pijnboompitjes	€ 3,80
• knapperige bruchetta met tomaat, knoflook en verse basilicum	€ 2,80
• spiesje caprese met buffel-mozzarella, cherrytomatjes, basilicum en heerlijke balsamico dressing	€ 2,80
• bakje carpaccio op een bedje van rucola, parmezaanse kaas en een heerlijke dressing	€ 4,15
• carpaccio van runderlende met truffelmayo/ walnoten/ kappertjes en zongedroogde tomaten	€ 4,70
• sappige cantaloupe meloen met rauwe ham en basilicum	€ 3,65
• amuselepel carpaccio gevuld met sla, basilicum, pijnboompitjes en kaas	€ 3,90
• vitello tonato, kalfsfricandeau met verse rucola, tonijnmayonaise en kappertjes	€ 4,15
• zoute haring met uitjes en augurkjes	€ 3,25
• zalm bonbon gevuld met Hollandse garnaltjes, sla, komkommer en crème fraiche	€ 4,15
• spiesje met oosterse gamba's en knoflook	€ 3,90
• glaasje gevuld met Hollandse garnaltjes en huisgemaakte whiskysaus	€ 4,15
• bakje verse pastasalade met gerookte kip, spinazie, pesto, olijfjes en zongedroogde tomaatjes	€ 3,25
<b>Warm</b>	
• glaasje romige tomatensoep met huisgemaakt kaasbroodje	€ 3,60
• gehaktballetjes op spiesje met keuze uit mayonaise of pindasaus	€ 2,60
• saté spiesje van kippendijen met stokbrood en pindasaus	€ 3,35
• spiesje varkenshaassaté met stokbrood en pindasaus	€ 3,65
• mini broodje hamburger met verse sla en uienringen	€ 3,65
• mini baguette lauwwarme beenham met een heerlijke honingmosterdsaus	€ 3,25
• mini pita shoarmareepjes met knoflooksaus	€ 3,25
• twee heerlijke krokante krokettes keuze uit groente, kalf of garnalenkroketjes	€ 3,65
• malse varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus en kruidig aardappeltje	€ 4,70
• tamme eendeborstfilet met sinaasappelsaus en knapperig roseval aardappeltje	€ 5,40
• ciabatta uit oven met tomaat, mozzarella, pesto, knoflook en verse bieslook	€ 3,20
• garnalen in knoflookolie met stokbrood om te dippen	€ 4,40
• twee pittig gekruide kippenkluijjes	€ 3,10
• pakketje van bladerdeeg met romige champignonvulling	€ 3,90
• puntzakje patat met mayonaise	€ 2,50
<b>Dessert</b>	
• spiesje van verse stukjes fruit ( seizoen gebonden)	€ 3,20
• glaasje met heerlijke romige chocolademousse	€ 4,15
• twee soorten truffelijs bonbons	€ 4,15
• bolletje kaneel-crunch ijs met warm appel flapje en slagroom	€ 4,90
• huisgemaakte crème brûlée	€ 4,15
• ijscocktail Scroppino ( citroenroomijs met prosecco en vodka)	€ 6,25

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





**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

