

## Prijzenlijst 2020

Koude/ warme buffetten vanaf 25 personen

### Buffet "Spijkerboor": € 23,95 p.p.

- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Pastasalade met spinazie en gedroogde tomaatjes
- Aardappelsalade luxe opgemaakt
- Koude vleeswaren schotel (rosbief/ fricandeau)
- Rauwkostschotel ( tomaat, komkommer e.d.)
- Vers gesneden sla met mandarijn en pijnboompitjes
- Brieschotel met walnoten
- Warme pasteitjes met huisgemaakte ragout
- Oosters curry-gerecht met malse kip en verse groentes
- Gehaktballetjes in pindasaus
- Ovenheerlijke malse spare-ribjes
- Gefrituurde aardappelkroketjes
- Gekookte witte rijst

### Buffet "Juliana": € 29,95 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 "Zweiland" (BBQ) : € 24,95 p.p.

- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Ovenheerlijke pesto pasta met zongedroogde tomaatjes
- Huisgemaakte Zalmsalade
- Overheerlijke huisgemaakte waldorfsalade
- Rijkelijk gevulde pastasalade
- Groot scala van vers fruit ( seizoensgebonden)
- 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, speklapjes
- Diverse warme en koude sausjes
- Luxe barbecuespiesen ossenhaas en varkenshaas à € 3,50 p.p. extra
- Visgerechten zalmfilet en gambaspiesen à € 3,50 p.p. extra

### Buffet "Koppoel" : € 26,95 p.p.

- Rundvleessalade luxe opgemaakt
- Verse pastasalade van zalm
- Pastasalade met gerookte kip en pesto
- Haringschotel met uitjes en augurkjes
- Gerookte Noorse zalmschotel
- Rauwkostschotel ( tomaat, komkommer e.d.)
- Kaasplank met walnootjes en druiven (roombrie, diverse Hollandse kaasjes)
- Koud tapasplateau (worstjes, peppadew/roomkaas, olijfjes)
- Verse voorjaarssla met huisgemaakte dressing en pijnboompitjes
- Bami Goreng of Nasi Goreng ( rijkelijk gevuld)
- Malse stukjes saté van kippendijen in pindasaus (varkenshaassaté ook mogelijk)
- Schnitzelreepjes in champignonsaus
- Overheerlijke malse kippenkluijjes
- Krokante goud gele frietjes
- Gefrituurde Vietnamese loempiaatjes

### Buffet "Captains": € 34,95 p.p.

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

---

*Ons barbecue buffet wordt bereid vanuit de keuken.*



## 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)
- Fricandeau 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 pangangsaus)
- Ketjap Telor ( gekookte eieren in saus)
- Litchi's op lichte siroop
- Lapis Legit ( spekkoeke naturel en/ of pandan)
- Seroendeng/ Gebakken uitjes/ Atjar/ Sambal
- Kroepoek ( diverse soorten)

## Brunchbuffet: € 21,95 p.p.

- Diverse luxe broodsoorten
  - o.a. zachte bol, harde bol, croissant boterham, knäckebröd, krentenbrood
- Luxe vleeswaren : o.a. rosbief, salami, achterham, fricandeau, kipfiletrollade
- Kaasschotel: jong belegen, komijnkaas
- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Zalmschotel ( gerookte Noorse zalm)
- Overheerlijke huisgemaakte quiche lorraine
- Pastetje met huisgemaakte ragout
- Rundvleeskroket
- Gekookte eitjes
- Groot scala van vers fruit (seizoensgebonden)
- Overheerlijk huisgemaakte romige kwark
- Diverse zoetigheid 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
- Shoarmareepjes met pitabroodjes en knoflooksaus
- 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 € 23,50 p.p.
- Erwtten- en/ of bruinenbonensoep

## High Tea: € 22,95 p.p.

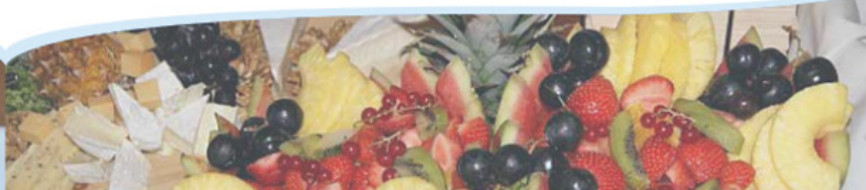
- Sandwiches luxe belegd met : kruidenkaas gerookte zalm/ room kaas, kipfilet, kalfsfricandeau, palingfilet
- Brownies en Scones met jam/ honing
- Huisgemaakte monchou met vers rood fruit
- Profiteroles gevuld met slagroom
- Tiramisu-gebakjes met vanillesaus
- Diverse soorten bavarois
- Diverse soorten 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

## Lunch op tafel ( zelf smeren) € 12,95 p.p.

- Diverse broodjes hard/ zacht/ boterhammen/ krentenbrood
  - Luxe vleeswarenplateau met rosbief, rollade, boerenham, salami
  - Plateau met diverse kaas zoals belegen en komijn
  - Diverse soorten zoetigheid
  - Diverse soorten boters
  - Rundvleeskroket met mosterd
  - Glasje melk/ karnemelk/ koffie of thee
- De lunch op tafel is uit te breiden met bv. een kopje soep, handfruit of dessert*

---

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.



## Koffietafel de luxe: € 18,95 p.p.

- Kopje verse soep van de dag
- Broodje rundvleeskroket
- Harde broodjes, bolletjes, sandwiches luxe belegd met :
  - kruidenkaas met zongedroogde tomaatjes en rucola
  - zalm met roomkaas/ dille en rucola
  - carpaccio met parmezaan/ pijnboompitten/ rucola en truffelmayo
  - kalfsfricandeau met een tonijn mayonaise, rode ui, tomaatjes 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: € 11,90 p.p.

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

De standaard lunch is op diverse manieren aan te passen

## Soepen: (per kop)

- |                  |        |
|------------------|--------|
| • Groentesoep    | € 4,50 |
| • Tomatensoep    | € 4,50 |
| • Kippensoep     | € 4,75 |
| • Champignonsoep | € 4,95 |

## Belegde broodjes: (per stuk)

- |                                       | zacht  | hard   |
|---------------------------------------|--------|--------|
| • Ham, kaas, salami                   | € 2,65 | € 3,00 |
| • Rosbief, varkensrollade             | € 3,25 | € 3,75 |
| • Gezond ham / kaas                   | € 3,95 | € 4,50 |
| • Kroket, frikandel                   | € 2,75 |        |
| • Hamburger                           | € 3,95 |        |
| • Warme beenham                       | € 3,95 |        |
| • Broodje shoarma                     | € 5,50 |        |
| • Luxe belegde ( harde) broodjes v.a. | € 4,50 | € 4,50 |

## Desserts: (per persoon/per stuk)

- |   |        |
|---|--------|
| • Ijsorbet (sorbetijs, vruchten, slagroom)    | € 5,75 |
| • Kaasplank                                   | € 6,95 |
| • Bavaois of Tiramisu                         | € 5,50 |
| • Trio van ijs/ parfait                       | € 6,75 |
| • Verse aardbeien met roomijs en slagroom     | € 6,75 |
| • Feestelijke ijstaart (vanille/ sinaasappel) | € 5,50 |
| • Bruidsijsstaart (op standaard)              | € 6,95 |

## Grand Dessert: € 10,95 p.p.

- Ijsbombe/ ijstaartjes ( div. smaken)
- Ijstaart ( vanille/ sinaasappel)
- Bavaois/ monchou en crème longeurs
- Tiramisu met chocoladesaus
- Notenparfait
- Ijstruffels/ profiterolle gevuld met slagroom
- Champagne petit fours
- Vers geslagen room

## Sorbet buffet: € 7,25 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                      | € 1,55 p. stuk |
| • Petit four                | € 2,80 p. stuk |
| • Luxe gebak (banketbakker) | € 3,50 p. stuk |
| • Bonbon                    | € 0,95 p. stuk |
| • Bruidstaart               | € 6,95 p.pers  |
| • Koffie assortiment        | € 2,35 p. pers |
- b.v. roomboterkoekjes, chocolade, nougat, bonbons, slagroomsoesjes, cake, chocolade

## Diverse Koude hapjes:

- |   |               |
|---|---------------|
| • Kaas/ worst                                     | € 0,70 p.stuk |
| • gevuld eitjes                                   | € 1,20 p.stuk |
| • Bruchetta op toast                              | € 1,50 p.stuk |
| • Stokbroodje brie met honing/ walnoot            | € 2,00 p.stuk |
| • Wrap gevuld met zalm en roomkaas                | € 2,50 p.stuk |
| • Wrap gevuld met rauwe ham en pesto              | € 2,50 p.stuk |
| • Canapé met zalm mousse en gamba                 | € 2,50 p.stuk |
| • Stokbroodje paling/ kaviaar/ dille              | € 2,50 p.stuk |
| • Spiesje met mozzarella/ tomaat/ balsamico       | € 2,50 p.stuk |
| • Carpaccio met truffelmayo en parmezaan          | € 2,50 p.stuk |
| • Vitello tonato ( kalfsfricandeau/ tonijnmayo)   | € 2,50 p.stuk |
| • Gemarineerde tonijn/ wakame/ wasabimayo         | € 2,50 p.stuk |
| • Plank met div. kaasjes/ worstjes/ ham/ olijfjes | € 3,35 p.pers |
| • Gemengde luxe noten                             | € 2,25 p.pers |
| • Gemengde zoutjes/ kaaskoekjes                   | € 2,25 p.pers |
| • Nootjes/ zoutjes                                | € 1,00 p.pers |
| • Div. nootjes/ pinda's                           | € 1,00 p.stuk |



## Diverse warme hapjes:

• Bittergarnituur	€ 0,70 p.stuk
• Bitterballen " Van Dobben"	€ 0,90 p.stuk
• Gehaktballetje uit eigen keuken	€ 1,25 p.stuk
• Quiche mini ( vega)	€ 1,50 p.stuk
• Stokbroodje tomaat/ mozzarella/ pesto	€ 2,50 p. stuk
• Mini broodje hamburger	€ 3,50 p.stuk
• Mini saté van kippendijen/ kroepoek	€ 3,95 p.stuk
• Mini broodje lauwwarme beenham	€ 3,50 p.stuk
• Bakje patat met mayo	€ 2,50 p.stuk
• Div. nootjes/ pinda's	€ 1,00 p.stuk

## Kunt u niet kiezen:

• Mix van koude hapjes	€ 2,20 p.pers
• Mix van warme hapjes	€ 1,55 p.pers

## Borrelhapjes assortiment:

Stuurboord: € 3,75 p.p.

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

Bakboord: € 7,55 p.p.

- Diverse zoutjes / kaaskoekjes op tafel
- 1x mix van koude hapjes
- 1x mix van warme hapjes
- 1x bitterbal 'Van Dobben'
- 1x bittergarnituur

Midscheeps: € 9,85 p.p.

- Mix van luxe noten op tafel
- 2x mix van warme hapjes
- 1x mix van koude hapjes
- 1x hapje tomaat / mozzarella (warm)

Captains: € 11,55 p.p.

- Mix van luxe noten op tafel
- Plankje met kaasjes/ worst/ ham/ olijf
- Mini saté met kroepoek/ gebakken ui
- 1x luxe bittergarnituur
- 1 x balletje gehakt

## 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)	€ 2,60
• Malt bier (Amstel fles)	€ 2,50
• Frisdranken	€ 2,25
• Ice tea	€ 2,60

• Vruchtensappen, Fristi, Chocomel	€ 2,25
• Wijnen (Merlot / Sauvignon Blanc)	€ 3,75
• Rosé, port	€ 3,75
• Sherry's, Vermouth (wit, rood)	€ 3,75
• Jonge/Oude/Citroen/Bessen jenever	€ 3,30
• Citroen brandenwijn	€ 3,30
• Advokaat (slagroom)	€ 3,00
• Vieux, Beerenburg	€ 3,30

## 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	€ 3,75
• Bacardi (wit, lemon)	€ 3,75
• Whisky (J. Jameson, J&B)	€ 4,00
• Vodka, Gin, Whisky	€ 4,00
• Cognac (Remy Martin)	€ 4,75

## Boothuur :

Eerste 3 uur	€ 775,00
Elk opvolgend uur	€ 225,00
Voorvaren per uur	€ 95,00

## Noot:

Alle bovenstaande prijzen betreffende het jaar 2020 en zijn incl. BTW. Eventuele BTW en/of accijns verhoging kunnen aan u worden doorberekend. De Rederij kan ten alle tijden deze prijzenlijst wijzigen.

