

Prijzenlijst 2021

Koude/ warme buffetten vanaf 25 personen

Buffet "Spijkerboor": € 24,95 p.p.

- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Pastasalade met spinazie en gedroogde tomaatjes
- Aardappelsalade luxe opgemaakt
- Koude vleeswaren schotel (rosbiëf/ 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": € 30,95 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) : € 25,95 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, sjasliëk, 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" : € 27,95 p.p.

- Rundvleessalade luxe opgemaakt
- Verse pastasalade van zalm
- Pastasalade met gerookte 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 huisgemaakte dressing en pijnboompitjes
- Bami Goreng of Nasi Goreng (rijkelijk gevuld)
- Malse stukjes saté van kippendijen in pindasaus (varkenshaasaté 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 zalmchotel met verse garnaltjes
- Verse gerookte palingfilet
- Kalfsfricandeau in tonijnsaus (Vitello tonato)
- Rauwkostschotel caprese (tomaat, mozzarella, basilicum)
- Fricandeau met verse 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": € 26,95 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 (spekkeok naturel en/ of pandan)
- Seroendeng/ Gebakken uitjes/ Atjar/ Sambal
- Kroepoek (diverse soorten)

Brunchbuffet: € 22,95 p.p.

- Diverse luxe broodsoorten
- o.a. zachte bol, harde bol, croissant boterham, knäckebröd, krentenbrood
- Luxe vleeswaren : o.a. rosbeef, salami, achterham, fricandeau, kipfiletrollade
- Kaasschotel: jong belegen, komijnkaas
- Huzarensalade luxe opgemaakt
- Zalmschotel (gerookte Noorse zalm)
- Overheerlijke huisgemaakte quiche lorraine
- Pasteitje 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": € 23,75 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 € 23,50 p.p.
- Erwten- en/ of bruinenbonensoep

High Tea: € 23,95 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 rosbeef, rollade, boerenham, salami
- Plateau met diverse kaas zoals belegen en komijn
- Diverse soorten zoetigheid
- Diverse soorten boters
- Rundvleeskroket met mosterd
- Glaasje 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: € 19,95 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)	€ 5,95
• Bavarois of Tiramisu	€ 5,95
• Trio van ijs/ parfait	€ 6,95
• Verse aardbeien met roomijs en slagroom	€ 6,75
• Feestelijke ijstaart (vanille/ sinaasappel)	€ 5,95
• Bruidsijsstaart (op standaard)	€ 7,50
• Kaasplank	€ 6,95

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: € 7,50 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/ worstj/ 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)	€ 4,95
• Schippersbitter	€ 3,25
• Pink Royal	€ 4,60

Consumpties: Nationale bar

• Koffie / thee	€ 2,40
• Bier (Hertog Jan tap)	€ 3,00
• Malt bier (Amstel fles)	€ 3,00
• Radler (2.0% of 0.0%)	€ 3,25
• Frisdranken	€ 2,50
• Ice tea	€ 3,00

• Vruchtensappen, Fristi, Chocomel	€ 2,50
• Wijnen (Merlot / Sauvignon Blanc)	€ 3,95
• Rosé, port	€ 3,95
• Sherry's, Vermouth (wit, rood)	€ 3,95
• Jonge/Oude/Citroen/Bessen jenever	€ 3,50
• Citroen brandewijn	€ 3,30
• Advokaat (slagroom)	€ 3,00
• Vieux, Beerenburg	€ 3,50

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 2021 en zijn incl. BTW. Eventuele BTW en/of accijns verhoging kunnen aan u worden doorberekend. De Rederij kan ten alle tijden deze prijzenlijst wijzigen.

