

**Prijzenlijst 2021**

**Koude/ warme buffetten vanaf 25 personen**

**Buffet "Spijkerboor" : € 24,95 p.p.**

Huzarensalade luxe opgemaakt  
Pastasalade met spinazie en zongedroogde tomaatjes  
Aardappelsalade luxe opgemaakt  
Koude vleeswaren schotel (*rosbief, fricandeau, paté*)  
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 groente  
Gehaktballetjes in pindasaus  
Ovenheerlijke malse spare-ribjes  
Gefrituurde aardappelkroketjes  
Gekookte witte rijst

*mogelijk*

**Buffet "Juliana" : € 30,95 p.p**

Rundvleessalade luxe opgemaakt  
Rijkelijk gevulde vissalade  
Pastasalade met gerookte kip en spinazie  
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 knoflook en zongedroogde tomaatjes  
Gekruide gehaktballetjes op eigen wijze  
Stoofpotje Bonne Femme (*vers gestoofd rundvlees, groente en krieltjes*)  
Varkenshaasmedaillons met pepersaus  
Kalkoentournedos in een roomsausje

truffelmayonaise

**Buffet "Zweiland" ( BBQ ) : € 25,95 p.p**

Huzarensalade luxe opgemaakt  
Verse huisgemaakte zalmpastasalade  
Rijkelijk gevulde salade met gerookte kip  
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, sjaslied  
worst, kippenpootjes, spareribs, speklapjes  
Diverse warme en koude sausjes  
Luxe barbecuespiesen ossenhaas en varkenshaas  
à € 3,50 per persoon extra  
Visgerechten zalmfilet en gambaspiesen  
à € 3,50 per persoon 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 zalmschotel  
Rauwkostschotel (*tomaat, komkommer e.d.*)  
Kaasplank met walnootjes en druiven (*roombrie, diverse Hollandse kaasjes*)  
Koud tapasplateau (*worstjes, droog fruit, roomkaas, olijffjes*)  
Verse voorjaarssla met huisgemaakte dressing en pijnboompitjes  
Bami Goreng of Nasi Goreng (*rijkelijk gevuld*)  
Malse stukjes saté van kippendijen in pindasaus (*varkenshaassaté ook*

Schnitzelreepjes in champignon- of stroganoffsaus  
Overheerlijke malse kippenkluijjes  
Krokante goud gele frietjes  
Gefrituurde Vietnamese loempiaatjes

**Buffet "Captains" : € 34,95 p.p.**

Overheerlijke huisgemaakte waldorfsalade  
Verse pastasalade van zalm  
Pastasalade met spinazie en zongedroogde tomaatjes  
Gerookte Noorse zalmschotel  
Verse gerookte palingfilet  
Kalfsfricandeau met kappertjes en huisgemaakte tonijnmayonaise  
Frisse mango-chutneysalade met gerookte kip  
Rauwkostschotel caprese (*tomaat, mozzarella, basilicum*)  
Carpaccio van runderlende met walnootjes, kappertjes en

Overheerlijke warme gamba's in knoflookolie  
Wokgerecht met gamba's verse groente en noodles  
Heerlijk geratineerde champignons uit de oven  
Gekruide aardappelpartjes  
Kogelbiefstukjes met een romige pepersaus  
Eendenborstfilet met heerlijke sinaasappelsaus  
Warme beenham in een bearnaisesaus

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

**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*)  
Fricandeu Pan (*gekruid gehakt met kokos*)  
Sambal Goreng Ajam (*gebakken kipfilet met boontjes*)  
Udang Goreng Kari (*gebakken garnalen in kerrie*)  
Gado Gado (*koude groenteschotel met pindasaus*)  
Mini loempiaatjes (*vegetarisch*)  
Foe Yong Hai (*ei met verse groente en pangangsaus*)  
Lapis Legit (*spekkoek naturel en/ of pandan*)  
Ketjap Telor (*gekookte eieren in saus*)  
Litchi's op lichte siroop  
Seroendeng/ Gebakken uitjes/ Atjar/ Sambal  
Kroepoek (*diverse soorten*)

**High Tea : € 23,95 p.p**

Sandwiches luxe belegd met : kruidenkaas,  
gerookte zalm/ roomkaas, kipfilet, kalfsfricandeu, palingfilet  
Huisgemaakte monchou met verse bosbessen/ bramen  
Brownies en Scones met jam/ honing  
Profiteroles gevuld met slagroom  
Tiramisu-gebakjes met vanillesaus  
Bavarois longueurs diverse soorten  
Diverse soorten petit fours/ muffins  
Groot assortiment gevulde bonbons,  
Roomboter cake met verse slagroom  
Huisgemaakte lauwwarme quiche  
Groot scala van vers fruit (*seizoen gebonden*)  
Diverse soorten thee

**Brunchbuffet : € 22,95 p.p.**

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

**Buffet "Bourgondisch": € 23,75 p.p**

Huzarensalade luxe opgemaakt  
Frisse huisgemaakte pastasalade  
Verse pastasalade met kip en pesto  
Rauwkostsalade  
Aardappelgratin met oude kaas  
Shoarmareepjes met knoflooksaus en pitabroodje  
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.**

Andijviestamppot  
Boerenkoolstamppot  
Zuurkoolstamppot  
Hutspot (*peen/ ui*)  
Verse gehaktballen in jus  
Heerlijk malse sukadelapjes  
Rookworst  
Eventueel uitgebreid met soep **€ 23,50 p.p.**  
erwtensoen en/ of bruinenbonensoep

**Koffietafel de luxe : € 19,95 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, kalfsfricandeu met een tonijn  
mayonaise en kappertjes, kiprollade met truffelmayonaise/  
rode tapenade en veldsla, crispy bacon met huisgemaakte  
eiersalade/ rucola en rode uitjes  
Gesorteerd handfruit (*appel, banaan, mandarijn*)  
Koffie/ thee, Vruchtensappen, Melk/ karnemelk

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

**Lunch op tafel : € 12,95 p.p.**

Diverse broodjes hard/ zacht, boterhammen, krentenbrood  
 Vleeswarenplateau met rosbief, varkensrollade, boerenham, salami  
 Plateautjes met jong beleg-, beleg- of komijnkaas  
 Mandjes met diverse zoetigheid (*hagelslag, pindakaas, pasta etc.*)  
 Mandjes met boters (*margarine/ roomboter*)  
 Rundvleeskroket (*groentekroket ook mogelijk*)  
 Glaasje Melk/ karnemelk of Koffie/ thee  
*De lunch op tafel is eventueel uit te breiden met :*  
*kopje verse soep, handfruit of dessert*

**Soepen : ( per kop)**

groentesoep	€ 4,50
tomatensoep	€ 4,50
kippensoep	€ 4,75
champignonsoep	€ 4,95
courgette soep	€ 4,95

**Standaard lunch : € 11,95 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 wordt gebruikelijk uitgeserveerd en is op diverse manieren uit te breiden.*

**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, frikadel	€ 2,75	
hamburger	€ 4,50	
warme beenham	€ 3,95	€ 4,25
pitabroodje shoarma	€ 5,50	
luxe belegde broodjes ( <i>vanaf</i> )		€ 4,50

**Desserts : ( per persoon/ per stuk)**

Ijsorbet ( <i>roomijs, vers fruit, slagroom</i> )	€ 5,95
Bavarois ( <i>div. smaken</i> )/ Tiramisu	€ 5,95
Trio van ijs/ parfait	€ 6,95
Verse aardbeien met roomijs en slagroom	€ 6,75
Feestelijke ijstaart ( <i>kies uw favoriete smaak</i> )	€ 5,95
Bruidsijstaart ( <i>op standaard</i> )	€ 7,50
Kaasplankje stokbrood toebehoren	€ 6,95

**Grand Dessert : € 10,95 p.p.**

Ijsbombe/ ijstaarten (*div. smaken*)  
 Ijstruffels (*witte, bruine chocolade, karamel*)  
 Bavarois/ crème longueurs (*div. smaken*)  
 Tiramisu met chocoladesaus  
 Profiteroles gevuld met slagroom  
 Huisgemaakte monchou met verse bosbessen/ bramen  
 Crème petit fours/ chocolade mouse  
 Vers geslagen room

**Sorbet buffet : € 7,50 p.p.**

Ambachtelijk roomijs (*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/ française ( <i>banketbakker</i> )	€ 2,80 p. stuk
Gesorteerd gebak ( <i>diepvries</i> )	€ 2,50 p. stuk
Luxe gebak ( <i>banketbakker</i> )	€ 3,50 p. stuk
Bonbon	€ 0,95 p. stuk
Bruidstaart ( <i>banketbakker</i> )	€ 6,95 p. persoon
Koffie assortiment bestaande uit div. roomboterkoekjes, chocolade, nougat, bonbons, slagroomsoesjes, cake, chocolade	€ 2,35 p. persoon

### Diverse koude hapjes :

Kaas/ worst	€ 0,70 p.stuk
Gevuld eitje	€ 1,20 p.stuk
Bruchetta op toast	€ 1,50 p.stuk
Stokbroodje brie met honing en walnootje	€ 2,00 p.stuk
Wrap gevuld met rauwe ham en pesto	€ 2,50 p.stuk
Wrap gevuld met zalm roomkaas en rucola	€ 2,50 p.stuk
Canapé gerookte zalm met mousse/ gamba	€ 2,50 p.stuk
Stokbroodje met palingfilet/ dille/ kaviaar	€ 2,50 p.stuk
Spiesje met mozzarella/ tomaat en balsamico	€ 2,50 p.stuk
Carpaccio toast met truffelmayo en pijnboompitjes	€ 2,50 p.stuk
Vitello tonato ( <i>kalfsfricandeau/ tonijnmayo</i> )	€ 2,50 p.stuk
Gemarineerde tonijn met wakame en wasabi-mayo	€ 2,50 p.stuk
Plateau kaasjes, worstjes, rauwe ham en olijfjes	€ 3,35 p.pers
Gemende zoutjes/ kaaskoekjes of luxe noten	€ 2,25 p.pers
Diverse nootjes/ pinda's	€ 1,00 p.pers

### Diverse warme hapjes

Bittergarnituur	€ 0,75 p.stuk
Bittergarnituur "Luxe" ( <i>vlees, vis, vega</i> )	€ 0,95 p.stuk
Bitterbal "Van Dobben"	€ 0,95 p.stuk
Gehaktballetje uit eigen keuken	€ 1,25 p.stuk
Quiche mini	€ 1,50 p.stuk
Stokbroodje tomaat/ mozzarella/ zon.ged.tomaat	€ 2,50 p.stuk
Mini broodje hamburger	€ 3,50 p.stuk
Mini satéstokjes 2x, kroepoek en gebakken uitjes	€ 3,95 p.stuk.
Mini broodje lauwwarme beenham	€ 3,50 p.stuk.
Bakje patat + mayonaise	€ 2,50 p.stuk.

### Kunt u niet kiezen

Mix van koude hapjes ( <i>geen kaas/ worst</i> )	€ 2,20 p.stuk
Mix van warme hapjes	€ 1,55 p.stuk

### Consumpties : Nationale bar

Koffie/ thee	€ 2,40
Bier ( <i>Hertog Jan tap</i> )	€ 2,75
Alcoholvrij bier ( <i>Jupiler</i> )	€ 3,00
Radler ( <i>2.0% of 0,0%</i> )	€ 3,25
Frisdranken	€ 2,50
Ice tea/ Ice tea Green	€ 3,00
Vruchtensappen/ Fristi/ Chocomel	€ 2,50
Wijnen ( <i>merlot, chardonnay, sauvignon</i> )	€ 3,95
Rosé/ port ( <i>wit, rood</i> )	€ 3,95
Sherry ( <i>dry, medium</i> )// Vermouth ( <i>wit, rood</i> )	€ 3,95
Jonge/ Oude/ Citroen/ Bessenjenever	€ 3,50
Advocaat ( <i>slagroom</i> )	€ 3,00
Vieux, Berenburg	€ 3,50

### Welkomstdrankjes :

Kir Royal	€ 5,50
Champagne ( <i>methode d'champagnoise</i> )	€ 5,95
Prosecco ( <i>wit, rosé</i> )	€ 4,95
Schipperbitter	€ 3,50
Pink Royal	€ 4,95

### Boothuur :

Eerste 3uur	€ 775,00
Elk opvolgend uur	€ 225,00
Voorvarenper uur	€ 95,00

### Borrelhapjes assortiment :

<u>Stuurboord</u> : € 3,75 p.p.
nootjes/ pinda's op tafel
2x kaas/ worst
2x bittergarnituur
<u>Bakboord</u> : € 7,55 p.p.
gemengde zoutjes/ kaaskoekjes op tafel
1x mix van koude hapjes
1x mix van warme hapjes
1x bitterbal "van Dobben"
1x bittergarnituur
<u>Midscheeps</u> : € 9,85 p.p.
mix van luxe noten op tafel
2x mix van warme hapjes
1x mix van koude hapjes
1x hapje tomaat/ mozzarella ( <i>warm</i> )
<u>Captains</u> : € 11,55 p.p.
mix van luxe noten op tafel
plateautjes kaas, worst, ham en olijven op de tafels
1x mini satéstokjes, kroepoek, geb. uitjes
1x luxe bittergarnituur
1x gehaktballetje

### 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	€ 3,50
Wodka, Gin, Whisky ( <i>William Lawson's</i> )	€ 3,75
Whisky ( <i>J. Jameson, Famous Grouse</i> )	€ 4,00
Cognac ( <i>Remy Martin</i> )	€ 4,75

### Noot :

Alle bovenstaande prijzen betreffende het jaar 2021 en zijn incl. btw. Eventuele btw of accijns verhoging kunnen aan u Worden doorberekend.