

naupar

**Catering  
Hof van Holland  
2011.**

*Admiraal van Kinsbergen*

*Nieuwe Liefde*

*Wapen fan Fryslân*

*Mare fan Fryslân*

*Soeverein*

*Atalanta*

*Summertime*

*Tsjerk Hiddes*

*Eenhoorn*

*Welvaart*

*Amazone*

# Catering Hof van Holland 2011.

## WELKOM AANBOORD

2 kopjes koffie/thee met

	Excl. BTW	Incl. BTW
Roombotercake	€ 3,60	€ 3,82
Suikerbrood	€ 3,60	€ 3,82
Krentenmik	€ 3,95	€ 4,19
Bonbons	€ 4,00	€ 4,24
Limburgse vlaai, keuze uit: vruchten, rijst, kersen of abrikoos	€ 5,10	€ 5,41
Appeltaart	€ 5,15	€ 5,46
Petit Fours	€ 5,25	€ 5,72
Saucijzenbroodje	€ 5,25	€ 5,57
Scheepskoek	€ 5,40	€ 5,72
Gesorteerd gebak	€ 6,50	€ 6,89

## WELKOMSTDRANKJES

	Excl. BTW	Incl. BTW
Schippersbitter	€ 2,40	€ 2,86
Scheepscocktail	€ 3,85	€ 4,58
Kir Royal	€ 4,65	€ 5,53
Cava / Prosecco	€ 4,65	€ 5,53
Laurent Perrier Champagne, per fles	€ 85,70	€ 101,98

## ONTBIJT

Bij alle ontbijten worden kunnen koffie, thee, melk en karnemelk geserveerd.

	Excl. BTW	Incl. BTW
<b>Morgenstond</b>	€ 11,85	€ 12,56
Verschillende soorten vers brood, belegen en jongbelegen kaas, slagersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, muesli, cornflakes, jus d'orange en vers fruit.		
<b>Morgendauw</b>	€ 13,40	€ 14,20
Verschillende soorten vers brood en vers gebakken harde en zachte broodjes, belegen en jongbelegen kaas, slagersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, gebakken bacon met roereieren, muesli, cornflakes, jus d'orange en vers fruit.		
<b>Ochtendgloren</b>	€ 15,20	€ 16,11
Verschillende soorten vers brood en vers gebakken harde en zachte broodjes, krentenbrood, belegen en jongbelegen kaas, roombrie, slagersachterham, fricandeau en rosbief, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, gebakken bacon met roereieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, yoghurt en vers fruit.		
<b>Rijzende Zon</b>	€ 21,00	€ 22,26
Verschillende soorten vers brood en vers gebakken harde broodjes, croissants, krentenbrood, belegen en jong belegen kaas, roombrie, slagers achterham, salami, fricandeau en rosbief, gerookte zalm, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, gebakken bacon met roereieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, yoghurt met vers fruit en op ijs gekoelde Sekt, Prosecco of Cava.		

## LUNCH

Bij alle lunches worden kunnen koffie, thee, melk en karnemelk geserveerd.

	Excl. BTW	Incl. BTW
<b>Breughel</b>	€ 7,75	€ 8,22
Specialiteit van het huis. Verse, huisgemaakte en rijk gevulde erwtensoep met roggebrood, katenspek en mosterd volgens oma's recept.		
<b>Tea Sandwiches</b>		
- Bruine tea sandwich belegd met jonge kaas, komkommer en tuinkers.		
- Tea sandwich belegd met gerookte kipfilet, olijventapenade en tomaat.		
- Tea sandwich belegd met beenham, mosterdcrème en sla.		
- Tea sandwich belegd met gerookte zalm, kruidencrème, ei en dillemayonnaise.		
- Tea sandwich belegd met kalfsvlees, komkommer en tonijncreme.		
5 sandwiches p.p.	€ 10,80	€ 11,45
8 sandwiches p.p.	€ 15,00	€ 15,90
<b>Monet</b>	€ 13,50	€ 14,31
- Rijk gevulde rundvlees kroket op een wit bolletje.		
- Verse harde en zachte broodjes belegd met jongbelegen kaas, achterham, fricandeau en gezond (jongbelegen kaas, sla, tomaat en komkommer).		
<b>Picknick Maritiem</b>	€ 14,70	€ 15,58
Feestelijk assortiment brood in manden gepresenteerd en rijkelijk belegd met gerookte zalm met mosterd-dillemayonnaise, kalkoenfilet met pesto, gerookte runderrib-eye en mozzarella met tomaat en verse basilicum, muffins, koffiebroodjes en chocoladebrownies.		
<b>Wraps &amp; Bagels</b>	€ 15,30	€ 16,22
- Bagels met gerookte zalm, pastrami of roomkaas met bieslook.		
- Wraps met pikante kip en een frisse groentesalade.		
- Vegetarische Wraps met koolsalade, feta en guacamole.		
- Kleine baguettes met boerenbrie en beenham.		
<b>Vermeer</b>	€ 15,75	€ 16,70
- Champignonsoep met verse kruiden en heldere groentesoep met balletjes en knapperige soepgroenten.		
- Verse broodjes belegd met jongbelegen kaas, achterham, fricandeau en gezond (jongbelegen kaas, sla, tomaat en komkommer).		
<b>Rembrandt</b>	€ 16,00	€ 16,96
Een variatie van Amsterdamse lekkernijen. Broodje ossenworst, een delicatess; een broodje halfom met lever en pekelvlees is zeker zo lekker; de echte Amsterdamse kroket van Van Dobbe op een wit broodje; en een heerlijk Broodje Old Amsterdam, een lekkere oude kaas die springt op de tong met een garnituur van Amsterdamse uien en heerlijk gesorteerd Amsterdams zuur.		

Van Gogh	€ 18,50	€ 19,61
- Luxe en royaal belegde broodjes.		
- Maïsbroodje met gerookte zalm, groene sla, crème fraiche en ei.		
- Vloerkadet met rosbief, ham-preisalade en tomaat.		
- Meergranenbrood met romige brie en Waldorfsalade.		
- Ciabatta met boerenham, mon chou en bleekselderij.		

## Rubens Plateaus

Lunch buffet door u zelf samen te stellen uit de volgende warme en koude gerechten. De plateaus worden geserveerd met een rijkelijk gevulde broodmand met verschillende soorten brood en broodjes.

### Vlees

- Vlees Plateau 1: achterham, snijworst, leverworst, kipfilet, grillworst.		
- Vlees Plateau 2: rosbief, achterham, fricandeau, kipfilet, salami.		
- Vlees Plateau 3: rosbief, rollade, fricandeau, roompaté, beenham, cranberrypaté.		
Vlees Plateau 1	€ 3,75	€ 3,98
Vlees Plateau 2	€ 4,75	€ 5,04
Vlees Plateau 3	€ 7,00	€ 7,42

### Kaas

- Kaas Plateau 1: jonge kaas, Old Amsterdamer, roombrie, roomkaas met bieslook.		
- Kaas Plateau 2: jonge kaas, Old Amsterdamer, roombrie, komijnenkaas, Dana Blue, Rambol.		
- Kaas Plateau 3: Old Amsterdamer, kruidenbrie, Roquefort, peper roomkaas, Bressot, jonge kaas.		
Kaas Plateau 1	€ 3,00	€ 3,18
Kaas Plateau 2	€ 5,00	€ 5,30
Kaas Plateau 3	€ 7,50	€ 7,95

### Vis

- Vis Plateau 1: maatjes haring met uitjes, gekruide mulfilet, warmgerookte haring, Noorse garnalen, zure haring.		
- Vis Plateau 2: maatjesharing met uitjes, Noorse zalmfilet, forelfilet, Noorse garnalen, gekruide makreelfilet, mosselen in het zuur, zure haring.		
- Vis Plateau 3: palingfilet, forelfilet, Graved Lachs, Hollandse garnalen, Noorse zalmfilet, fruit de mer, ansjovis spiesjes met kruiden, maatjes haring met uitjes.		
Vis Plateau 1	€ 5,00	€ 5,30
Vis Plateau 2	€ 7,50	€ 7,95
Vis Plateau 3	€ 12,00	€ 12,72

## SUPPLEMENTEN LUNCH

Alleen mogelijk in combinatie met één van de bovenstaande lunches.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Diverse soorten vers fruit	€ 1,00	€ 1,06
Kalfsvleeskroket (exclusief broodje)	€ 1,45	€ 1,54
Warm kaasbroodje	€ 1,75	€ 1,86
Ragoûtbroodje	€ 1,75	€ 1,86
Saucijzenbroodje	€ 1,75	€ 1,86
Gehaktballetjes in saus	€ 2,25	€ 2,39
Zalmsalade	€ 3,60	€ 3,82
Vleessalade	€ 3,60	€ 3,82
Plateau haring	€ 3,40	€ 3,60
Plateau gerookte vis	€ 5,15	€ 5,46
Plateau paling	€ 5,65	€ 5,99

## BIJ DE BORREL

	Excl. BTW	Incl. BTW
Zoute koekjes en gemengde nootjes	€ 2,05	€ 2,17
Olijven in diverse marinades	€ 2,05	€ 2,17
Kaas en worst met mosterd	€ 3,30	€ 3,50
Hollandse haring met uitjes	€ 3,90	€ 4,13

## BITTERGARNITUUR

	Excl. BTW	Incl. BTW
<b>Schoener</b> - Kipnuggets met dipsaus. - Bitterballen van Kwekkeboom met mosterd. - Vlammetjes met zoetzuresaus. - Kleine warme saucijzenbroodjes.		
4 hapjes p.p.	€ 4,65	€ 4,93
5 hapjes p.p.	€ 5,75	€ 6,10
6 hapjes p.p.	€ 6,95	€ 7,37

### Brigantijn

- Haring met uitjes.		
- Bonbon van gerookte zalm met mierikswortelcrème.		
- Grote garnalen in rijstbloemdeeg met een pittige saus.		
- Runderartaar waarop gegrilde ossenhaas op toast.		
- Gebakken inktvisringen met ravigotesaus.		
- Zoute koekjes met kaascrème gevuld.		
- Kleine warme saucijzenbroodjes.		
4 hapjes p.p.	€ 6,70	€ 7,10
5 hapjes p.p.	€ 8,35	€ 8,85
6 hapjes p.p.	€ 10,05	€ 10,65

<b>Klipper (per 4 stuks)</b>	€ 6,70	€ 7,10
- Plakje mozzarella met ansjovis en citroendressing.		
- Parmaham met galiameloen.		
- Kalfsvleesrolletjes gevuld met olijven en kaas.		
- Carpacciorolletjes gevuld met pesto.		

<b>Tjalk (per 5 stuks)</b>	€ 7,20	€ 7,63
Bonbon van gerookte zalm met mierikswortelcrème. Paling op toast.		
Olijven gevuld met amandel. Rucola ingerold in Parmaham met pijnboompitten. Gevulde champignons met gorgonzola en walnoten.		

## BUFFETTEN

	Excl. BTW	Incl. BTW
<b>Stampottenbuffet</b>	€ 13,90	€ 14,73
- 3 stampotten: boerenkool met rookworst, zuurkool met spekklapjes, hutspot met klapstuk.		
- Alle gerechten worden geserveerd met jus, mosterd, zuren en appelcompôte.		
<b>Captainsdiner Admiraal van Kinsbergen</b>	€ 16,20	€ 17,17
Hollandse kapucijners met uitgebakken magere gerookte spekjes, een gepaneerde schnitzel met gebakken champignons en uienringen, gebakken aardappelschijfjes met spekjes, botersla met een heerlijke dressing, remouladesaus, piccalilly, vers gesneden uitjes en mosterd.		

<b>Buffet Voor Pampus</b>	€ 24,20	€ 25,65
Visplank met diverse soorten verse en gerookte vis, plateau Franse kazen, stoofpotje van rundvlees, varkenshaasmedaillons met champignonroomsaus, rijst of aardappelgerecht, rauwkostsalade, stokbrood met kruidenboter en tapenade.		

<b>Grillbuffet</b>	€ 27,30	€ 28,94
Gemarineerde haaskarbonade, heerlijke gekruide entrecote mignons, varkenshaasaté met satésaus, garnalenspies, tonijnsteaks; groentespies met aubergine, tomaat, paprika, champignon en ui; vleessalade, maïskolf, Griekse boerensalade met Feta, komkommer, tomaat, rode uien en olijven; alles met een heerlijke dressing, farmers frites, stokbrood met kruidenboter en diverse sauzen.		

<b>Germania</b>	€ 32,00	€ 33,92
Linzensoep met gerookte palingfilet, broodmand met diverse broodjes diverse kruidenboter en tapenade, bloemkoolsalade met kappertjes, bonte tomatensalade met geitenkaas, bonte salade met 2 dressings, koolsalade met crème fraîche, warme zeeduivel-zalmrolletjes, bladspinazie met pijnboompitjes, rösti, rundergoulash met gekookte aardappelen. Rode grutten met vanillesaus.		

<b>Nautisch buffet</b>	€ 33,50	€ 35,51
- Op eikenhout gerookte duimpjes paling.		
- Beenham in hooi gestoofd, geserveerd met kappertjes.		
- Dagverse visfilet uit de oven op een groenbedje van tomaat, champignons, bosuitjes en courgettes met roomsaus en overbakken met oude kaas.		
- Huisgemaakte boerenpaté met cornichons en uienmarmelade.		
- Gebakken pangafilet met mosterdsaus. Malse runderentrecôte met rode wijnsaus en sjalotjes.		
- Uitgesneden lamsbout met krielaardappeltjes met daarbij een kleurrijke groenteratouille.		
- Broodmand met verschillende broodjes en roomboter.		

<b>Leonardo Da Vinci</b>	€ 33,50	€ 35,51
Italiaans buffet; Caprese: pomodori, mozzarella en verse basilicum. Insalata capriciosa: groene salade met tonijn, geraspte Italiaanse kaas, olijven komkommer, uien, tomaat en paprika. Vers gegrilde antipasta. Vitello tonnato. Lasagne Bolognese. Garnalen gestoofd in knoflook. Gorgonzola schnitzel met tagliatelle. Carpaccio met rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes. Koude pastasalade met zongedroogde tomaat en salami, pasta penne Arabiata. Ciabatta met tapenade.		

<b>Selamat makan</b>	€ 33,50	€ 35,51
Indonesisch buffet, specialiteit van de kok. Pangsit Goreng, flinterdunne flensjes gevuld met gehakt. Saté babi, saté van varkensvlees. Rendang, pittig rundvleesgerecht gesmoord in kokos en exotische kruiden. Ajam kare, gebakken kipfilet overgoten met een kerriesaus. Babi ketjap, gebakken varkensfilet in een zoete ketjapsaus met cashewnoten, babymais en lente-uitjes. Sambal goreng boontjes. Gado gado, gemengde groenten met satésaus en kroepoek. Seroendeng, gemalen kokos met pinda's. Atjar tjoempoer, gemengde zure groenten; 2 sambals, kroepoek udang.		

<b>Ocean Going</b>	€ 37,60	€ 39,86
- Victoriabaarsfilet met dillesaus.		
- Forel in folie met wijn, groenten in kruiden gestoofd.		
- Tournedos (ossenhaas)mignons met kruidenboter.		
- Boeuf Bourguignon: stukjes rundvlees gestoofd met ui, uitgebakken spekjes, champignons, wortel in rode wijnsaus.		
- Rösti's, aardappelkroketjes.		
- Italiaanse groentemix, bloemkool met kaassaus en haricots verts.		
- Compositie van bladsla, feta, olijven, grote kappers, gedroogde tomaat.		
- Ciabatta met pesto van gedroogde tomaten en kruidenboter.		

<b>La Barca</b>	€ 54,60	€ 57,88
Provençaalse bouillabaisse rijkelijk gevuld met diverse soorten visfilets, garnalen en mosselen. Koud gepresenteerde hapjes: gevulde casinorondjes met spread en rosbeef, tomaatjes met een vulling van Noordzeegarnalen met een cocktailsaus. Paddenstoelensalade met walnoten en gorgonzola. Gebakken rode poon waarbij gebakken aardappelblokjes met knoflook en rozemarijn. Rauwkostsalade met verse kruidendressing, haricots verts in spekmantel. Eendenborstfilet met wilde bramensaus, rucola met gerosterde pijnboompitten en Parmezaanse kaas. Aardappelkroketten. Pastasalade met kip en pesto. Bloemkool met kaassaus. Kaasplank met een assortiment buitenlandse kazen, mango-ijs met exotische vruchten, koffie met petitfour.		

## SUPPLEMENTEN

### BUFFETTEN

Standaard zijn onze buffetten een volledige maaltijd. Onderstaande items zijn hier mogelijke aanvullingen op

	Excl. BTW	Incl. BTW
Farmer frites	€ 2,00	€ 2,12
Gebakken krielaardappeltjes	€ 2,30	€ 2,44
Aardappelkroketten	€ 2,60	€ 2,76
Drie soorten verse groenten: Italiaanse groentemix, bloemkool met kaassaus en sperziebonen	€ 3,10	€ 3,29
Meloen met parmaham	€ 3,10	€ 3,29
Stokbrood met kruidenboter en tapenade		

### BARBECUE

	Excl. BTW	Incl. BTW
<b>Barbecue</b>	€ 22,85	€ 24,22
Runderhamburger, gemarineerde varkensfilet, twee stokjes saté, barbecueworst, maïskip-filet. Griekse salade met fetakaas, paprika en tomaat. Rundvleessalade, seizoensrauwkostsalade. Satésaus, knoflooksaus, kerriesaus, cocktailsaus en barbecuesaus. Stokbrood en kruidenboter		
<b>Barbecue DeLuxe</b>	€ 28,75	€ 30,48
Gemarineerde biefstuk, spies van grote garnalen, lamskotelet, twee stokjes kipsaté, shaslick, runderentrecote, vispakketje van kabeljauw, zalm, garnalen en dillekruidenboter. Bourgondische aardappelsalade met spekjes, ei, paprika en fijn gesneden prei. Waldorfsalade, seizoensrauwkostsalade, pastasalade met pomodori en pesto. Satésaus, knoflooksaus, kerriesaus, cocktailsaus en barbecuesaus. Diverse broodsoorten, kruidenboter en tapenade.		

## SUPPLEMENTEN OP BARBECUE

	Excl. BTW	Incl. BTW
Twee extra sauzen, keuze uit: ravigotesaus, tzaziki, dillesaus, mierikswortelsaus, mosterdsaus, pesto, ansjovisboter	€ 1,55	€ 1,64
Rauwkostsalade met verse kruidendressing	€ 1,95	€ 2,07
Aardappelsalade met fijne kruiden	€ 2,00	€ 2,12
Gefrituurde farmers frites	€ 2,05	€ 2,17
Aardappelkroketten	€ 2,30	€ 2,44
Gebakken gekruide aardappeltjes met uitjes en spek		
Rundvleessalade	€ 2,60	€ 2,76
Huzarensalade	€ 2,60	€ 2,76
Pastasalade met kip en pesto	€ 2,85	€ 3,02
Waldorfsalade	€ 2,85	€ 3,02
Kipkerriesalade met ananas	€ 2,90	€ 3,07
Caprese: Pomodori, mozzarella en verse basilicum	€ 3,10	€ 3,29
Insalata capriciosa; bonte sla met tonijn	€ 3,10	€ 3,29
Tomatenciabatta	€ 3,10	€ 3,29
Zalmsalade	€ 3,10	€ 3,29
Tonijnsalade	€ 3,10	€ 3,29
Pittige perensalade met roquefort	€ 3,35	€ 3,55
Griekse boerensalade met feta, komkommer, tomaat, rode uien en olijven met een heerlijke dressing	€ 3,60	€ 3,82

### DESSERT

	Excl. BTW	Incl. BTW
Buffet van verschillende smaken mousse	€ 4,65	€ 5,41
Koffie met Petit Four	€ 5,10	€ 4,93
Mix van vers fruit met slagroom en vanille-ijs	€ 5,65	€ 5,99
Tiramisu	€ 5,65	€ 5,99
Buffet met verschillende smaken ijs met slagroom en saus van passievruchten	€ 7,20	€ 7,63
Buffet met verschillende smaken mousse, ijstaarten en frisse fruitsalade	€ 9,00	€ 9,54

## KINDERFEEST

	Excl. BTW	Incl. BTW
<b>Optimist</b>	€ 6,95	€ 7,37
Bolletjes vleessalade, ei, tomaat, komkommer, stokbroodjes, blokjes versierde kaasjes en miniworstjes op prikker, fruitsalade en spekjes petitfour.		
<b>Piraatje</b>	€ 9,25	€ 9,81
Gebakken kipfingers of frikadel met farmer frites en appelmoescompote, vlafip, spekjes petitfour en een verrassingszakje.		

## TER AFSLUITING

	Excl. BTW	Incl. BTW
Saucijzenbroodje	€ 2,05	€ 2,17
Minipizza	€ 3,35	€ 3,55
Bruchetta met tomaat, ham, kaas en oregano	€ 4,10	€ 4,35
Kipsaté (2 stokjes p.p.) met pindasaus, uien en stokbrood	€ 5,50	€ 5,83
Yakitori (3 stokjes p.p.) met cassavechips en miso-sojasaus	€ 7,20	€ 7,63

## BRUILOFT

	Excl. BTW	Incl. BTW
<b>Traditionele bruidstaart</b>	€ 7,75	€ 8,22
Een stijlvolle crèmekleurige bruidstaart met witte, rode of roze rozen en een chipolata-bavaroisvulling. Prijs per punt.		
<b>Moderne bruidstaart</b>	€ 10,95	€ 11,61
Strak vormgegeven, witte bruidstaart met rode hart bovenop, gevuld met vanillemousse, een luchtige bosvruchtenmousse, compôte en duchesse biscuit, met een bodem van amandel daquoise. Van zeer exclusief patisseriehuis! Prijs per punt.		

## FULL SERVICE ARRANGEMENT

Minimaal 2 dagen. Prijzen zijn per persoon, per dag.

Excl. BTW Incl. BTW

### Keuze van de kok

Indien u de invulling aan de kok overlaat, kunt u kiezen uit de volgende mogelijkheden:

Elke dag ontbijt/lunch/  
tussendoortje € 30,00 € 31,80

Elke dag ontbijt/lunch/  
tussendoortje/diner € 46,35 € 49,13

### Eigen samenstelling

Indien u zelf wilt kiezen welke catering er geserveerd wordt, kunt u een keuze maken uit de onderstaande dagmenu's:

#### Dagmenu A

- Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, belegen en jongbelegen kaas, slagersachterham, fijne salami en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

- Lunch: Rijk gevulde rundvleeskroket op een wit bolletjes, verse harde en zachte broodjes belegd met jongbelegen kaas, rosbief, slagersachterham, fricandeau en broodje gezond: jongbelegen kaas, sla, tomaat en komkommer.

- Diner: Victoriabaarsfilet met dillesaus, boeuf bourguignon: stukjes rundvlees gestoofd met ui, uitgebakken spekjes, champignons, wortel en wijn, rösti's, aardappelkroketjes, bloemkool met kaassaus en haricots verts, compositie van bladsla, feta, olijven, grote kappers, gedroogde tomaat, ciabatta met pesto van gedroogde tomaten en kruidenboter.

- Dessert: Kaasplank met een assortiment buitenlandse kazen.

- Borrelgarnituur: Bitterballen van Kwekkeboom met mosterd, vlammetjes met zoetzuresaus, klein warm saucijzenbroodje.

Elke dag ontbijt, lunch en tussendoortje excl.  
dranken (halfpension). € 40,00 € 42,20

Elke dag ontbijt, lunch, tussendoortje en diner  
excl. dranken (volpension) € 77,25 € 81,89

#### Dagmenu B

- Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, belegen en jongbelegen kaas, slagersachterham, fijne salami en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, muesli, cornflakes jus d'orange, melk en vers fruit.

- Lunch: Luxe en royaal belegde broodjes, maïsbroodje met gerookte zalm, groene sla, crème fraîche en ei, vloerkadet met rosbief, ham-preisalade en tomaat. Meergranenbrood met romige brie en Waldorfsalade. Ciabatta met boerenham. mon chou en bleekselderij.

- Diner: Franse uiensoep met croutons, eendenborstfilet met wilde bramensaus, rucola met geroosterde pijnboompitten en Parmezaanse kaas, gebakken pangafiliet met zoetzuresaus, pastasalade met kip en pesto, rösti's, rauwkostsalade met verse kruidendressing.

- Dessert: Fruitcocktail.

- Borrelgarnituur: Roompaté, filet americain, krabsalade, kruidenbrie, tapenade van gedroogde tomaten. melba-toast en stokbrood.

Elke dag ontbijt, lunch en tussendoortje excl.  
dranken (halfpension). € 40,00 € 42,20

Elke dag ontbijt, lunch, tussendoortje en diner  
excl. dranken (volpension) € 77,25 € 81,89

#### Dagmenu C

- Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, belegen en jongbelegen kaas, slagersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, gebakken bacon met roerei, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

- Lunch: Lunchbuffet bestaande uit: macaronisoep met tomatenciabatta, rijkelijk gevulde broodmand met verschillende soorten brood en broodjes, gebraden runderrollade met eigen jus, gebakken kipfilet met mascarponesaus, saucijzenbroodjes, kaasbroodjes (warm), roompaté, beenham, rosbief, jongbelegen kaas, Old Amsterdamer, roombrie en roomboter.

- Diner: Texelse lamskoteletjes, varkenshaasmignons in champignonroomsaus, capriciosa: groene salade met tonijn, geraspte Italiaanse kaas, olijven, komkommer, uien, ei, tomaat en paprika, farmers frites, gekookte aardappelen, bloemkool met kaassaus.

- Dessert: Tiramisu.

- Borrelgarnituur: Kaas en worst met mosterd, haring met uitjes, olijvgarnituur.

Elke dag ontbijt, lunch en tussendoortje excl.  
dranken (halfpension). € 40,00 € 42,20

Elke dag ontbijt, lunch, tussendoortje en diner  
excl. dranken (volpension) € 77,25 € 81,89

#### Dagmenu D

- Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, belegen en jongbelegen kaas, slagersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, gebakken spiegelei met spek, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

- Lunch: Captainsdiner Admiraal van Kinsbergen: Hollandse kapucijners met uitgebakken magere gerookte spekjes, een gepaneerde schnitzel met gebakken champignons en uienringen, gebakken aardappelschijfjes met spekjes, malse botersla met een heerlijk dressing, remouladesaus, piccalilly, vers gesneden uitjes en mosterd.

- Diner: Pangsit Goreng, flinterdunne flensjes gevuld met kruidig gehakt, tournedos (ossenhaas) met kruidenboter, gebakken poon waarbij gebakken aardappelblokjes met knoflook en rozemarijn, rösti's, witlof met gerookte zalm, Griekse boerensalade met feta, komkommer, tomaat, rode uien en olijven, alles met een heerlijk dressing.

- Dessert: Vanille-ijs met warme kersensaus.

- Borrelgarnituur: Mini satéspiesjes met satésaus, olijvengehaktballetjes, stokbrood met tapenades.

Elke dag ontbijt, lunch en tussendoortje excl.  
dranken (halfpension). € 40,00 € 42,20

Elke dag ontbijt, lunch, tussendoortje en diner  
excl. dranken (volpension) € 77,25 € 81,89

#### Dagmenu E

- Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, belegen en jongbelegen kaas, slagersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

- Lunch: Fleischkäse met een gebakken spiegelei, gebakken aardappelen met magere gerookte spekjes en een uitje, hierbij een krautsalat (koolsalade), goulash met gekookte aardappelen of pasta.

- Diner: Tomaten groentesoep met balletjes en knapperige groenten met verse minibroodjes en tapenade. Zalmoot in roomboter gebakken. Kalfschnitzel Wiener Art, aardappelkroketten, pasta tricolore, gemixte bladsla met 3 soorten dressing, broccoli met sauce hollandaise, vers gekookte jonge worteltjes.

- Dessert: Koffie met petitfour.

- Borrelgarnituur: Kipnuggets met dipsaus, bitterballen van Kwekkeboom met mosterd, vlammetje met zoetzure saus, kleine warme saucijzenbroodjes.

Elke dag ontbijt, lunch en tussendoortje excl.  
dranken (halfpension). € 40,00 € 42,20

Elke dag ontbijt, lunch, tussendoortje en diner  
excl. dranken (volpension) € 77,25 € 81,89

# Drankenkaart 2011.

De drankjes aan boord kunnen worden verzorgd op basis van uitkoop of op basis van nacalculatie (de genuttigde drankjes komen dan op de eindafrekening die u na de zeiltocht wordt toegezonden).

## UITKOOP MEERDAAGSE ZEILTOCHTEN

Prijzen zijn per dag. Minimum van 2 dagen. Aan boord van de Nieuwe liefde zijn dranken alleen mogelijk op basis van uitschenken door de bediening.

### Uitschenken door bediening

	Excl. BTW	Incl. BTW
Volwassen	€ 40,00	€ 45,00
Kinderen (4-12 jaar)	€ 25,00	€ 27,00

### Zelf uitschenken

	Excl. BTW	Incl. BTW
Volwassen	€ 30,00	€ 33,00
Kinderen (4-12 jaar)	€ 20,00	€ 21,00

## NACALCULATIE

Onderstaande prijzen gelden indien de dranken uitgeschonken worden door de bediening of wanneer u de dranken zelf uitschenkt.

Indien u kiest voor nacalculatie kan het zijn dat er een bedrag aan voorschot in rekening wordt gebracht. Dit hangt af van de keuze van het schip.

## DIVERSE DRANKJES UITSCHENKEN

De drankjes worden uitgeschonken door de bediening.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Koffie, thee per kop	€ 1,65	€ 1,75
Frisdranken	€ 1,90	€ 2,01
Mineraalwater	€ 1,80	€ 1,91
Jus d'orange	€ 2,25	€ 2,39
Chocolademelk / Fristi	€ 2,25	€ 2,39
Bier per glas (ook alcoholvrij bier)	€ 1,90	€ 2,26
Vaasje bier (niet op elk schip beschikbaar)	€ 2,30	€ 2,74
Jenever / vieux	€ 2,35	€ 2,80
Corenwijn	€ 3,00	€ 3,57
Port / Sherry / Vermouth	€ 2,75	€ 3,27
Campari / Pernod / Wodka / Gin	€ 3,50	€ 4,17
Whiskey vanaf	€ 4,50	€ 5,36
Liqueur vanaf	€ 4,50	€ 5,36
Cognac / Digestive vanaf	€ 4,50	€ 5,36
Rode wijn	€ 3,25	€ 3,87
Witte wijn	€ 3,25	€ 3,87
Rose	€ 3,25	€ 3,87

## DIVERSE DRANKJES ZELF UITSCHENKEN

De drankjes kunt u zelf uit schenken.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Spa Blauw(0,5cl) Flesje	€ 0,93	€ 0,99
Spa Rood(0,5cl) Flesje	€ 0,93	€ 0,99
Cola Blikje	€ 1,08	€ 1,15
Cola Light Blikje	€ 1,08	€ 1,15
Jus d'orange 1L pak	€ 2,64	€ 2,80
Appel sap 1L pak	€ 2,64	€ 2,80
Heineken Bier Blikje	€ 1,34	€ 1,60
Grolsch bier Blikje	€ 1,34	€ 1,60
Dommelsch bier Blikje	€ 1,39	€ 1,65
Alcoholvrij bier Blikje	€ 1,23	€ 1,30
Rood, Merlot 75 cl fles	€ 10,50	€ 12,50
Rood, Cabernet sauvignon 75 cl fles	€ 10,50	€ 12,50
Chablis 75 cl fles	€ 23,53	€ 28,00
Bordeaux, Rothschild 75 cl fles	€ 23,53	€ 28,00
Wit, Chardonnay 75 cl fles	€ 10,50	€ 12,50
Wit, Sauvignon 75 cl fles	€ 13,87	€ 16,50
Rosé, Frankrijk 75 cl fles	€ 13,87	€ 16,50
Beerenburg 1L fles	€ 23,95	€ 28,50
Jonge jenever 1L fles	€ 21,68	€ 25,80
Oude jenever 1L fles	€ 26,68	€ 31,75
Rode Port 70 cl fles	€ 12,82	€ 15,25
Sandeman 70 cl fles sherry, droog	€ 10,71	€ 12,75
Sandeman 70 cl fles sherry, medium	€ 10,71	€ 12,75
Schippersbitter 1L fles	€ 18,07	€ 21,50
Ballantines 70 cl fles Whiskey	€ 29,41	€ 35,00
Glen Talloch 70 cl fles cognac	€ 20,80	€ 24,75
Joseph Guy 70 cl fles	€ 31,43	€ 37,40

# ALGEMENE INFORMATIE.

## Bestelwijze

Voor alle schepen geldt dat uw cateringwensen uiterlijk 6 weken van tevoren afgestemd dienen te zijn. U ontvangt hiervoor een serviceovereenkomst die u binnen 7 dagen na dagtekening ondertekend retour dient te zenden. Tegelijk met de service overeenkomst ontvangt u een voorschotnota.

## Wijzigingen

U kunt uw catering bestelling tot 10 dagen voor aanvang van de huurperiode nog wijzigen. Naar boven kan dit tot de maximale persoonscapaciteit van het schip/ de locatie. Naar beneden wijzigen kan met maximaal 10% van het reeds bestelde aantal. Binnen deze 10 dagen is het wegens organisatorische redenen helaas niet meer mogelijk om uw bestelling te wijzigen.

## Specifieke wensen

Laat uw wensen met betrekking tot een dieet of vegetarische menu's tijdig aan ons weten, dan doen wij ons uiterste best om aan uw wensen te voldoen.

## Minimale cateringafname

De minimale cateringafname bedraagt € 750,00 exclusief BTW, dranken en overige services per schip per dag.

## Servicekosten

De servicekosten bedragen € 185,15 exclusief BTW per dag. Indien het totale cateringbedrag exclusief BTW, dranken en overige services, hoger uitkomt dan €750,00 per dag of € 1500,00 per 2 dagen of weekend, komen deze kosten te vervallen.

## Kurkengeld en schotelgeld

Indien u de catering via NAUPAR laat verzorgen, is er de mogelijkheid om zelf taart, wijn en/of champagne te verzorgen. Hiervoor berekenen wij kurkengeld en schotelgeld. Het kurkengeld bedraagt € 10,00 exclusief BTW per aangebroken fles. Het schotelgeld bedraagt € 2,00 exclusief BTW per persoon. Indien u de dranken uitkoopt, komt het kurkengeld te vervallen.

## Betaling

De voorschotnota dient uiterlijk vier weken voor afvaart voldaan te zijn. Eventuele wijzigingen na betaling, worden met de eindnota verrekend. De eindnota ontvangt u na afloop van de tocht en dient twee weken na dagtekening te zijn voldaan. Alle betalingen dienen te geschieden onder vermelding van het op de factuur genoemde factuurnummer.

## Overige services

Indien u gebruikt wenst te maken van een overige service dient u dit bij het doen van uw cateringbestelling (uiterlijk 6 weken voor aanvang van de huurperiode) door te geven. Onder overige services wordt verstaan: activiteiten aan land; entertainment; vervoer; e.d. De overige services worden samen met de catering gefactureerd en dienen voor aanvang van de huurperiode volledig te zijn voldaan.

## Coördinatiekosten

Voor het bestellen van overige services, wordt er voor de eerste service € 75,00 exclusief BTW coördinatiekosten gerekend. Hierna betaald u € 25,00 exclusief BTW per extra service.

## Annulering van catering

"Tijdstip van annulering:

Na boeking	15%
1 maand tot 1 week voor afvaart	30%
vanaf 1 week voor afvaart	100%"

