

naupar

Zeilvaart
ENKHUIZEN

HANZESTAD
COMPAGNIE

Zeiluloot
LEMMER-STAVOREN

NAUTISCHE PARTNERS

Catering Ruyven 2010.

Stedemaeght
Frisius van Adel
Toekomst
Selene
Carpe Diem
Abel Tasman
Willem Barentsz

Catering Ruyven 2010

WELKOM AAN BOORD

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	€ 5,57
Scheepskoek	€ 5,40	€ 5,72
Saucijzenbroodje	€ 5,45	€ 5,78
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	€ 4,65	€ 5,53
Laurent Perrier	€ 85,70	€ 101,98
Champagne, per fles		

WELKOMSTHAPJES

	Excl. BTW	Incl. BTW
Speis met mozzarella, cherrytomaat, basilicum en pesto-dressing	€ 1,40	€ 1,48
Kleine satéspies van gemarineerde kip met sojasaus	€ 2,45	€ 2,60
Kibbeling van zalm met limoendip	€ 2,70	€ 2,86
Hollandse haring met uitjes	€ 3,90	€ 4,13

ONTBIJT

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

	Excl. BTW	Incl. BTW
Bovendeks	€ 9,25	€ 9,81
Belegde broodjes met verse vleeswaren en kaas (twee broodjes p.p.) en een koffiebroodje.		
Buitengaats	€ 11,85	€ 12,56
Assortiment witte en bruine broodjes, croissants en krentenbollen, 3 soorten vleeswaren, jonge kaas en 2 soorten zoet beleg, gekookte eieren, cornflakes, yoghurt, roomboter en Becel.		
Voor Anker	€ 15,20	€ 16,11
Assortiment witte en bruine broodjes, croissants, suikerbroden, krentenbollen, 3 soorten vleeswaren, jonge en oude kaas en 2 soorten zoet beleg, gekookte eieren, cornflakes, yoghurt, vers fruit en smoothies voor de vitamines, roomboter en Becel.		

	€ 21,90	€ 23,21
Feestelijk ontbijt		
Ontbijt 'Voor Anker' aangevuld met gerookte zalm en kleine flensjes met 'maple-syrup'.		

LUNCH

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

	Excl. BTW	Incl. BTW
Belegde Bollen 3 p.p.	€ 9,00	€ 9,54
Witte en bruine broodjes belegd met achterham, fricandeau en Goudse kaas.		

Tea Sandwiches

- Bruine tea sandwich belegd met jonge kaas, komkommer en tuinkers.		
- Tea sandwich belegd met gerookte kipfilet, olijven-tapenade en tomaat.		
- Tea sandwich belegd met beenham, mosterdcrème en sla.		
- Tea sandwich belegd met gerookte zalm, kruidencrème, ei en dillemayonaise.		
- Tea sandwich belegd met kalfsvlees, komkommer en tonijncreme.		
5 sandwiches p.p.	€ 10,80	€ 11,45
8 sandwiches p.p.	€ 15,00	€ 15,90

	€ 13,65	€ 14,47
Lekker broodje		
- Assortiment van luxe broodjes met fijne vleeswaren		
- Broodjes met huisgemaakte zalmzalade		
- Broodjes met diverse soorten kaas en broodjes met Van Dobben kroketten.		

	€ 14,70	€ 15,58
Picknick Maritiem		
Feestelijk assortiment brood in manden gepresenteerd en rijkelijk belegd met gerookte zalm met mosterdillemayonaise, kalkoenfilet met pesto, gerookte runderrib-eye en mozzarella met tomaat, brandnetelkaas en verse basilicum, muffins, koffiebroodjes en chocoladebrownies.		

	€ 15,30	€ 16,22
Wraps & Bagels		
- 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.		

	€ 19,05	€ 20,19
Mediterranéé		
- Toscaanse tomatensoep met dunne preiringen en gerookte kipreepjes		
- Ciabatta met Parmaham en gemarineerde uitjes		
- Focaccia met Italiaanse kruidenkaas, sla en olijventapenade		
- Panini met pastrami, paprikareepjes en pesto		
- Ciabatta met huisgemaakt tonijnzalade met olijven		
- Focaccia met roomkaas, rucola en zongedroogde tomaat.		

	€ 23,70	€ 25,12
Nautisch uurtje		
- Een krachtige heldere runderbouillon met verse kruiden		
- Gerookte zalm, Noorse garnalen en gerookte forel gearneerd met gevulde eieren		
- Haring met gesnipperde uitjes		
- Gebraden rosbeef, fricandeau en achterham		
- Parmaham met meloen		
- Huzarensalade met gevulde eieren.		
- Salade Caprese (mozzarella, tomaat en verse basilicum)		
- Thaise kipsalade met galiameloen, papaja en rode paprika in een honing-citroendressing		
- Cocktailsaus en remouladesaus.		
- Stokbrood en roomboter		

SUPPLEMENTEN OP LUNCH

Alleen mogelijk in combinatie met één van de 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
Ragoutbroodje	€ 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

SOEP

Soepen als uitbreiding van de lunch of het buffet, geserveerd met een klein broodje p.p.

	Excl. BTW	Incl. BTW
Krachtige runderbouillon met bospaddestoelen en knoflookcroutons	€ 4,65	€ 4,93
Gevogelte bouillon met concassée van tomaat	€ 4,65	€ 4,93
Mosterdsoep met koriander, geserveerd met uitgebakken spekjes en palingreepjes	€ 4,65	€ 4,93
Pomodorie-pesto soep met soepstengels met zeezout	€ 4,65	€ 4,93
Pompoensoep	€ 4,65	€ 4,93
Erwtensoup met roggebrood en katenspek	€ 4,65	€ 4,93

MIDDAGBUFFETTEN

Excl. BTW Incl. BTW

Spaans hapjesbuffet € 19,50 € 20,67
Gehaktballetjes in tomatensaus, mini

kipspiesjes in pikante marinade, stokbrood met tapenade, spiesje met chorizo en olijven, pepperoni (peper, gevuld met Siciliaanse roomkaas), dadels met spek, knoflookgamba's, broodje met serranoham, kruidige miniworstjes. Gazpacho in een glaasje.

High Tea € 22,50 € 23,85

- 3 soorten taart: Sacher chocoladetaart, Champagne taart, frambozen bavaois taart
- Roomboterkoekjes, assortiment bonbons en muffins, twee soorten cake, scones met Engelse clotted cream en marmelade
- Tea Sandwiches met: gerookte Schotse zalm op groene sla, mierikswortelcrème, gekookt ei en dille; gebraden rosbief met frisée sla en partjes tomaat
- Wraphapjes filet americain, wraphapjes met beenham en mosterdcrème
- Diverse soorten thee.

BIJ DE BORREL

Excl. BTW Incl. BTW

Schaaltje met zoute koekjes en gemengde nootjes € 2,05 € 2,17

Schaaltje met olijven in diverse marinades € 2,05 € 2,17

Schaaltje chips (3 soorten: paprika, naturel en verrassing van de chef) en diverse borrelnootjes € 2,05 € 2,17

Kaas en worst met mosterd € 3,30 € 3,50

Hollandse haring met uitjes € 3,90 € 4,13

Kaasplateau met 5 soorten kaas en diverse soorten toast € 7,25 € 7,69

BORRELGARNITUUR

Excl. BTW Incl. BTW

Borrelgarnituur Dim Sum

Bijvoorbeeld: verrukkelijke hapjes uit de Oosterse keuken. Bijvoorbeeld: gestoomde of gefrituurde garnalen, hapjes met varkensvlees, hapjes gevuld met kip met pittige saus en soja.

4 hapjes p.p. € 3,65 € 3,87

5 hapjes p.p. € 4,55 € 4,82

6 hapjes p.p. € 5,45 € 5,78

Warme borrelgarnituur

Bijvoorbeeld: kipnuggets met dipsaus, bitterballen van Kwekkeboom met mosterd, albondigas (pittige Spaanse gehaktballetjes), bladerdeeghapjes met verschillende vullingen.

4 hapjes € 4,65 € 4,93

5 hapjes € 5,75 € 6,10

6 hapjes € 6,95 € 7,37

Koude Borrelgarnituur

Haring met uitjes op toast, bonbon van gerookte zalm met mierikswortelcrème, grote garnalen in rijstbloemdeeg met een pittige saus, toast met rundertartaar en gegrilde ossenhaas en een glaasje met een cocktail van gerookte kip met mango.

4 hapjes € 6,70 € 7,10

5 hapjes € 8,35 € 8,85

6 hapjes € 10,05 € 10,65

Gemixte borrelgarnituur

Combinatie van warme en koude borrelgarnituur.

4 hapjes p.p. € 5,65 € 5,99

5 hapjes p.p. € 7,05 € 7,47

6 hapjes p.p. € 8,50 € 9,01

Tapas garnituur

Bijvoorbeeld: gemengde noten, pomodori tapenade met crostini's, tortilla chips met dipsaus, Spaanse chorizoworst, gemarineerde olijven, mozzarella met cherrytomaatjes en basilicum.

Fingerfood

Mooie hapjes voor een feestelijke avond of een uitgebreide receptie. Eigentijdse gerechtjes uit de wereldkeuken op een bijzondere wijze gepresenteerd die uit de hand gegeten kunnen worden.

- Zalsashimi; gemarineerde zalm aan een stokje met dille

- Kipspies; pikant kipgehakt aan bamboeprikker in chilisaus

- Albondigas; kalfsgehaktballetjes met Spaanse pepers

- Yakitori; op houtskool geroosterde Japanse kipsaté met miso-sojasaus.

- Grote garnalen in knoflookolie geserveerd in een klein stoofpotje.

- Puntzakje; ovenaardappels met Provençaalse kruiden en knoflook mayonaise.

MAALTIJDBUFFET

Excl. BTW Incl. BTW

Stampopot buffet € 13,90 € 14,73

- 3 stampotten: boerenkool met rookworst, zuurkool met speklapjes, hutsot met klapstuk
- Alle gerechten worden geserveerd met jus, mosterd, zuren en appelcompote.

Captains buffet € 14,95 € 15,85

Kapucijners met speklapjes en braadworst gearneerd met uitjes, piccalilly en Amsterdamse uien.

Gebakken aardappeltjes, appelcompote en boerenbruin met roomboter. Rauwkostsalade.

Pasta buffet € 17,00 € 18,02

- Spaghetti Bolognaise (stevige saus van gehakt en pomodori).

- Penne rigate met romige paddenstoelensaus en lente-uitjes

- Tagliatelli met vis

- Lasagne met 7 soorten groenten

- Tomatensalade met venkel en komijn

- Pastasalade

- Ciabattabrood, kruidenboter en tapenade.

Oosters buffet € 23,70 € 25,12

- Rempah; pittige rundergehaaktballetjes met chilisaus

- Atjar Ketimoen; zoetzure komkommer en tomatensalade

- Boontjes Sajoer Lodeh; warme, gemengde groenteschotel

- Saté Ayam; kipsaté met verse pindasaus.

- Daging boemboe bali; gesmoord rundvlees met mango en tamarinde ketjap

- Kipkarbonades met groente en Indonesische kerriesaus

- Visschotel in pittige saus. Gebakken garnalen met koriander

- Bami, witte rijst en nasi, Seroendeng; gebrande kokos en kroepoek en sambal Goreng.

Buffet Voor Pampus € 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.

Admiraal de Ruyter buffet.

Stel zelf uw buffet samen en maak een keuze uit:

- Boeuf Bourguignon; rundvlees gestoofd in rode wijn met champignons, geserveerd met pommes gratin, kleurrijke ratatouille en een salade.

- Indiase kip; stukjes kipfilet in romige saus geserveerd met rijst, wokgroente en een salade.

- Varkenshaas; getrancheerde

- Varkenshaas met champignonroomsaus geserveerd met aardappelwedges, seizoensgroente en een salade.

- Zuiderzeeschotel; verschillende soorten vis en schelpdieren in romige witte wijnsaus

geserveerd met aardappelgratin, seizoensgroente en een salade.

- Zalmmootje met olijvenpasta uit de oven geserveerd met een kleurrijke ratatouille.

- Vegetarische lasagne; het bekende Italiaanse gerecht, in een vegetarische variant.

V.a. 20 pers., 2 gerechten € 22,40 € 23,74

V.a. 40 pers., 3 gerechten € 23,50 € 24,91

Buffet van de grill € 27,30 € 28,94

Pittige merguez worst, ossenhaasspies met paprika, huisgemaakte hamburger van

rundvlees, kipsaté met pindasaus, krokant gegrilde Schotse zalmfilet, frisse salade met diverse soorten sla, komkommer, tomaat, feta

en olijven, selleriesalade met ananas en walnoten, pastasalade met gedroogde tomaten

en pestodressing, gemarineerde olijven en tomaten, Bourgondische aardappelsalade met

spek en ei, gebakken krieltjes, stokbrood en

kruidenboter. Bij alle vlees- en vis gerechten

worden verschillende sausjes geserveerd.

Italian Delight € 29,00 € 30,74**Koude gerechten**

- Salade caprese; pomodori met mozzarella en verse basilicum
- Salade van penne rigate met zongedroogde tomaatjes en gedroogde salami
- Zeevruchten met citroengras, peterselie en geroosterde knoflook
- Vitello Tonnato; kalfsvlees met tonijnsaus met ansjovis en citroen
- Spinaziesalade met olijven, knoflookdressing, pecorini en crostini's. Bruchetta's met olijfolie en zeezout.

Warme gerechten

- Truffelrisotto met kaaskletschoppen
- Lamskoteletten op gegrilde mediterrane groente
- Lintpasta met artisjokken en gegrilde kip
- Tonijn met olijventapenade en penne rigate
- Fettucine á la bolognaise.

Sea & Summer buffet € 30,85 € 32,70**Salades**

- Gemengde salade met garnituren en dressings om zelf te kiezen
- Salade Caprese; pomodori met mozzarella en verse basilicum, pastasalade met een heldere dressing met gerookte kip en tomaat, koolsalade met kummel en koriander, maissalade met kidneybonen en tomaat

Vis- en vleesgerechten

- Gegrilde zalmfilets op jonge prei met serehsaus
- Tilapiafilet op wilde spinazie
- Kip tandoori met sojasaus en taugé
- Gestoofde kalfsrib met fettucine en grotchampignons
- Gegrilde Mediterrane groente
- Rozeval aardappeltjes uit de oven met Provençaalse kruiden, verse seizoensgroente, diverse broodjes en roomboter.

Nagerechten

- Vers gesneden ananas, mango en ander tropisch fruit.

Maritiem Buffet € 34,00 € 36,04**Koude gerechten**

- Salade Caprese; pomodori met mozzarella en verse basilicum.
- Griekse salade met feta, gemengde olijven, uienringen, tomaat en paprika
- Pastasalade met spekjes pomodori en basilicum
- Visspiegel met wraps van gemarineerde zalm, Hollandse haring met uitjes en diverse soorten makreel.
- Huisgemaakte boerenpaté met vossenbessen.
- Carpaccio met pijnboom-pitten en Parmezaanse kaas.

Warme gerechten

- Kip in sojasaus op Oosterse groente, gebraden lamsbout in jus met rozemarijn
- Visschotel in tomatenvissaus
- Boeuf Bourguignon, gemengde seizoensgroente, aardappeltaartjes met spekjes en amandelen

Nagerechten

- Roomijs met rode vruchtencompôte, vers gesneden ananas, mango en ander tropisch fruit
- Boerenyoghurt
- Vruchtenshakes.

Walking diner € 49,25 € 52,21

Een verrassende manier om op informele wijze culinair te genieten. Kleine gerechtjes worden op een bordje gepresenteerd en kunnen staande 'met enkel een vorkje' gegeten worden. Samen vormen ze een compleet feestelijk diner.

- Gerookte zalm op aardappelblini met crème-fraîche en citroen
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, pijnboom-pitten en pesto
- Gegrilde mulfilet op taugé met limoensaus en citroengras
- Poelpeetaat; parelhoen op mediterrane groente en paprikacoullis.
- Tai Pan; grote garnalen op eiernoedels in een Tai Pan doosje met chop sticks
- Getrancheerde ossenhaas op Japanse roerbakgroente met sojasaus.
- Aardbeienmousse met verse aardbeien en geslagen room.

SUPPLEMENTEN OP 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:	€ 2,60	€ 2,76
Italiaanse groentemix, bloemkool met kaassaus en sperziebonen		
Meloen met parmaham	€ 3,10	€ 3,29
Stokbrood met kruidenboter en tapenade	€ 3,10	€ 3,29

BARBECUE

Excl. BTW Incl. BTW

Barbecue € 22,85 € 24,22

- Runderhamburger, gemarineerde varkensfilet, twee stokjes saté, barbecueworst, maiskip-filet.
- Griekse salade met fetakaas, paprika en tomaat. Rundvleessalade, seizoensrauwkostsalade
- Satésaus, knoflooksaus, kerriesaus, cocktailsaus en barbequesaus
- Stokbrood en kruidenboter.

Barbecue DeLuxe € 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 barbequesaus
- 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	€ 2,30	€ 2,44
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

DRIEGANGENDINER VOORGERECHTEN

Excl. BTW Incl. BTW

Gerookte zalm € 8,75 € 9,28
Op aardappelblini's met crème fraîche,
kappertjes en citroen.

Toscaanse pastasalade € 10,30 € 10,92
Met zongedroogde tomaat. (vegetarisch)

Jamón Serrano € 10,80 € 11,45
Op een kleine Ceasar's salad met o.a. tomaatjes
en ansjovis.

Klassieke carpaccio € 11,60 € 12,30
Dun gesneden runderlende met pesto,
pijnboompitten en Parmezaanse kaas met een
kleine salade van gemarineerde paprika, olijftjes
en kappertjes.

**Gerookte en gebakken
eendenborst** € 12,35 € 13,09
Gelakt met honing en sojasaus op een Japanse
groentesalade van peultjes, taugé en koriander,
besprenkeld met soja-sesamdressing.

DRIEGANGENDINER HOOFDGERECHTEN

Excl. BTW Incl. BTW

Gegrilde Schotse zalmfilet € 14,95 € 15,85
Geserveerd op Japans gewokte groenten, sereh
en pikante rijstkoekjes met sojasaus en
citroenblad.

Varkenshaas € 15,95 € 16,91
Medaillons in een champignonroomsaus.

Portobello champignon € 15,95 € 16,91
Met roergebakken groenten en
blauschimmelkaas (vegetarisch)

Suprême van parelhoen € 16,50 € 17,49
Met een ratatouille en aardappelwedgedes uit de
oven.

Runder entrecote € 18,05 € 19,13
Met verse knoflookboter en een Mediterraans
garnituur.

DRIEGANGENDINER NAGERECHTEN

*De nagerechten kunt u losstaand van het
driegangendiner boeken.*

Excl. BTW Incl. BTW

Crème brûlée € 5,25 € 5,57
gekaramelliseerd met
rietsuiker

**Roomijs met vers fruit en
slagroom** € 5,65 € 5,99

**Tiramisu naar Italiaans
recept** € 5,65 € 5,99

**Aardbeienbavarois met
verse aardbeien en
vanillesaus** € 7,75 € 8,22

Kleine Zomerparade € 9,00 € 9,54
(vanaf 20 p.p.)

Een feestelijk dessertbuffet met onder andere
chocolademousse, diverse soorten bavaroistaart,
vers fruit en verschillende smaken sorbetijs.

Grand dessert € 15,45 € 16,38
(vanaf 25 p.p.)

Een feestelijk dessertbuffet voor als het heel
bijzonder mag zijn. 3 soorten buitenlandse kaas
met stokbrood en roomboter, witte en bruine
chocolademousse, feestelijk opgemaakte
bavaroistaarten, verse tropische fruitsalade,
roomijs, sorbetijs en slagroom.

TER AFSLUITING

Excl. BTW Incl. BTW

Saucijzenbroodje € 1,75 € 1,86

Puntzak Vlaamse Frites € 2,65 € 2,81

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

**Kleine satéspies van
gemarineerde kip (3 stokjes
p.p.) met cassavechips en
miso-sojasaus** € 7,20 € 7,63

KIDSCORNER

Excl. BTW Incl. BTW

Kinderlunch € 5,65 € 5,99
Broodje hagelslag, broodje jonge kaas, mini

broodje boterhamworst en snijworst, mini-
krentenbol.

Kindermenu € 9,25 € 9,81
Kip met frietjes en appelmoes, roomijs met

slagroom of een waterijsje.

BRUILOFT

Excl. BTW Incl. BTW

IJsbruidstaart € 6,45 € 6,84

Alleen aan boord van de Abel Tasman en de
Stedemaecht. Standaard een vulling van vanille-
en frambozenijs. Een vulling naar eigen wens is
mogelijk op aanvraag. Prijs per punt.

Traditionele bruidstaart € 7,75 € 8,22

Een stijlvolle crèmekleurige bruidstaart met
witte, rode of roze rozen van marsepein en een
chipolata-bavaroisvulling. Prijs per persoon.

Moderne bruidstaart € 10,95 € 11,61

Strak vormgegeven, witte bruidstaart met een
rood hart bovenop, gevuld met vanillemousse,
een luchtige bosvruchtenmousse, compôte en
duchesse biscuit, met een bodem van amandel
daquoise. Prijs per punt.

Petit Fours bruidstaart € 11,95 € 12,67

Voor elke gast een klein bruidstaartje (petit
fours), feestelijk geserveerd op een etagère.
Prijs per persoon.

VERGADERING

Kannen koffie, thee en water met

Excl. BTW Incl. BTW

**Schaaltje met diverse
koekjes** € 5,95 € 6,31

Schaaltje met mintjes € 4,25 € 4,51

**Schaaltje chocolaatjes en
bonbons** € 6,95 € 7,37

*Bovenstaande prijzen zijn gebaseerd op een
periode van 2 uur. Voor elk extra uur wordt
€ 2,00 excl. BTW extra gerekend.*

Drankenkaart 2010

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 BINNENLANDS GEDISTILLEERD

Aan boord van de dagtochtschepen omvat dit naast de gebruikelijke non-alcoholische dranken ook bier, rode wijn, witte wijn, rosé, berenburg, vieux, bessen, jenevers, port, sherry, vermouth, korenwijn.

	Excl. BTW	Incl. BTW
2 uur	€ 12,00	€ 13,50
3 uur	€ 15,25	€ 17,16
4 uur	€ 18,50	€ 20,81
5 uur	€ 22,50	€ 25,32
6 uur	€ 26,00	€ 29,25
7 uur	€ 29,25	€ 32,91
8 uur	€ 32,25	€ 36,28
9 uur	€ 34,50	€ 38,82
10 uur	€ 37,25	€ 41,91
11 uur	€ 40,00	€ 45,00
12 t/m 24 uur	€ 42,50	€ 47,82

UITKOOP VOOR KINDEREN

(4 t/m 12 jaar)

	Excl. BTW	Incl. BTW
2 uur	€ 8,10	€ 8,95
3 uur	€ 10,50	€ 11,13
4 uur	€ 12,00	€ 12,72
5 uur	€ 14,40	€ 15,26
6 uur	€ 16,20	€ 17,17
7 uur	€ 18,00	€ 19,08
8 uur	€ 19,80	€ 20,99
9 uur	€ 21,60	€ 22,99
10 uur	€ 24,60	€ 26,08
11 uur	€ 26,40	€ 27,98
12 t/m 24 uur	€ 28,20	€ 29,89

NACALCULATIE

Onderstaande prijzen gelden indien de dranken uitgeschonken worden door de bediening.

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
Likeur 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

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 het aantal personen 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, allergie 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 € 450,00 exclusief BTW, dranken en overige services.

Servicekosten

De servicekosten bedragen € 16,00 exclusief BTW per uur. Indien het totale cateringbedrag exclusief BTW, dranken en overige services, hoger uitkomt dan €1500,00 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 betaalt u € 25,00 exclusief BTW per extra service.

Annulering van catering

Tijdstip van annulering:

Na ondertekening van de serviceovereenkomst	15%
1 maand tot 1 week voor afvaart	30%
vanaf 1 week voor afvaart	100%