



Na een interessante rondleiding staat
een uitgebreide lunch klaar >



Catering tijdens dagtochten - mogelijkheden en tarieven

Alle prijzen zijn, tenzij anders vermeld, per persoon en inclusief BTW. Indien u niet tot een keuze kunt komen, suggesties bij het samenstellen van uw programma wilt of specifieke wensen heeft, helpen wij u graag. Wij maken graag vrijblijvend een offerte op maat voor uw gezelschap.

Ontvangst aan boord

Twee kopjes koffie/thee met:	
Cake of suikerbrood	€ 2,75
Westfriese krentenmik of koek	€ 3,15
Appelgebak	€ 3,75
Petit fours	€ 4,20
Gesorteerd gebak	€ 4,45

Consumpties

Koffie/thee	€ 1,30
Melk	€ 1,30
Warme chocolademelk met slagroom	€ 1,95
Bier	€ 1,75
Vaasje bier ¹	€ 2,15
Alcoholvrij bier	€ 1,75
Speciaal bier (op aanvraag) vanaf	€ 2,60
Frisdranken	€ 1,65
Wijn	€ 2,60
Rosé	€ 2,60
Sherry/Port/Martini	€ 2,40
Binnenlands gedistilleerd	€ 2,15
Korenwijn	€ 2,70
Buitenlands gedistilleerd vanaf	€ 4,20
Wijn van het schip wit/rood per fles vanaf	€ 15,45

Prijzen per consumptie

¹ (Niet op elk schip verkrijgbaar)

Welkomstdrankjes

Scheepsbitter	€ 2,15
Kir Royal	€ 6,50
Scheepscocktail	€ 4,60
Champagne	€ 7,30
Champagne methode Champenoise	€ 4,45

Prijzen per consumptie

Ontbijten

Bakboord	
2 kopjes koffie/thee met	
2 broodjes ham/kaas	
Prijs per persoon	€ 5,95

Midscheeps

Diverse broodsoorten, vleeswaren, kaas, ei, jam, fruit, jus d'orange, koffie, thee en melk	
Prijs per persoon	€ 8,85

Lunches

Overstag	
Stevige Oudhollandse erwtensoep met spek, plakjes worst, roggebrood met katenspek en boeren bruinbrood	
Prijs per persoon	€ 9,90

Zeven Provinciën lunch

Soep met 3 harde/zachte broodjes (ham, kaas, rosbief), koffie, thee en melk	
Prijs per persoon	€ 11,40

Zuiderzeelunch

Soep, diverse broodsoorten, ham, rosbief, fricandeau, jonge en oude kaas, geïmpregneerd met sla, tomaat en komkommer, koffie, thee en melk	
Prijs per persoon	€ 12,50

Italiaanse lunch

Sopa Minestrone met pasta Farfalle en verse groenten	
--	--

(gegarneerd met pecorinokaas), foccaccia, ciabatta en andere luxe broodsoorten, pastasalade, prosciutto di Parma, runderlende met pesto, spinata Romana, chorizo en plateau met diverse kaassoorten met o.a. bieslook-roomkaas, mozzarella en belegen kaas geïmpregneerd met pesto en pijnboompitten, olijventapenade, koffie, thee en melk

Prijs per persoon € 16,75

Markermeerlunch

Soep, diverse broodsoorten, ham, rosbief, kaas, zalm, haring, geïmpregneerd met sla, tomaat en komkommer, koffie, thee en melk

Prijs per persoon € 17,60

Vegetarische lunches

Tortilla gevuld met mozzarella, geiten- en jong belegen kaas, verse groenten en pesto

Prijs per persoon € 8,00

Groentetaart (v.a. 4 personen)
Knapperige, goedgevulde groentequiche, gegratineerd met geraspte belegen kaas

Prijs per persoon € 4,15

Alle lunches kunnen worden aangevuld met:

* Kaassoufflé	€ 1,30
* Krokot	€ 1,30
* Broodje krokot	€ 2,00
Fruit (per stuk)	€ 0,95
Saucijzenbroodje	€ 2,15
Koffiebroodje	€ 1,80
Sandwich	€ 1,25
Broodje haring	€ 4,50
Broodje paling	€ 6,00
Broodje zalm	€ 4,60
Huisgemaakte zalmzalade	€ 3,45
Huisgemaakte huzarensalade	€ 3,45
Salade van het seizoen	€ 3,45

Prijzen per persoon



< *Speciale dieetwensen?*
Graag bespreken wij de mogelijkheden



Borrelgarnituren

Eenvoudige borrelhapjes

Bijvoorbeeld: kaasblokjes met grove mosterd, grillworst, kaasbolletjes tuinkruiden, vleesrolletjes met crèmepaté, komkommerschijfjes met kruidenpaté, olijven, e.d.
 Schaal vanaf 40 stuks, per stuk € 0,76

Warme snacks

Bijvoorbeeld: mini-saucijzenbroodjes, bitterballen, gehaktballetjes, loempiaatjes, kaassouffleertjes, kipvariantjes, nasihapjes, e.d.
 Schaal vanaf 50 stuks, per stuk € 0,71

Luxe borrelhapjes

Bijvoorbeeld: toast met brie, haring op roggebrood, palinghapje, canapé met Parmaham, zalm-dillerolletjes, soesjes zalmcrème, e.d.
 Schaal vanaf 40 stuks, per stuk € 1,40

*Tapas

Bijvoorbeeld: spiesjes met ansjovis en olijf, spiesjes met chorizo, olijf en zongedroogde tomaat, stokbroodjes met tapenade, stokbroodjes met Serranoham en gekonfijte paprika, canapé belegd met pikante kaas en gesnipperde olijven
 Schaal vanaf 40 stuks, per stuk € 1,42

Roomboterzoutjes en gemengde noten

Prijs per persoon € 1,55

Hele haring

Prijs per persoon € 3,25

Hele haring met glaasje korenwijn

Prijs per persoon € 5,55

Voorgerechten

- Verse heldere soep met groenten van het seizoen € 3,40
- Soep met verse tomaten met knoflook en basilicum € 3,40
- Pikante Thaise soep met kip en kokos € 3,40
- Goed gevulde vissoep € 4,35

Alle soepen worden geserveerd met stokbrood en boter. Prijzen per persoon.

Diners

Scheepskost

Schippers welvaren¹

Een heerlijk Oudhollands stampottenbuffet
 U heeft een keuze uit:

- Andijviestamppot
- Hutspot met klapstuk
- Zuurkool
- Boerenkoolschotel
 Aangevuld met o.a. Gelderse worst, gehakt, oerham
 Prijs per persoon € 13,55

¹ *Vanaf 20 personen 2 stampotten, vanaf 30 personen 3 stampotten. Deze buffetten zijn ook als vegetarische maaltijd te bestellen.*

Captainsdinner

Capucijners, rijst, worstjes, spek, uitjes, salades en garnituur
 Prijs per persoon € 14,50

Nasitafel

Met dessert
 Prijs per persoon € 15,75

Diners

Buffetten

Warm buffet 'Admiraal de Ruyter'

Stel zelf uw buffet samen:

- Voor gezelschappen tot 15 personen, keuze uit 1 gerecht
- Voor gezelschappen tot 30 personen, keuze uit 2 gerechten
- Voor gezelschappen met meer dan 30 personen, keuze uit 3 gerechten

Boeuf Bourguignon

Rundvlees gestoofd in rode wijn met champignons en zilveruitjes

Indiase kip

Stukjes kipfilet in kerriesaus met wokgroenten

Varkenshaas

Medaillons in champignonroomsaus

Zuiderzeeschotel

Diverse vis en schelpdieren in een romige witte wijnsaus

Spaanse kabeljauw

Kabeljauw in een pikante tomatensaus met uitjes en knoflook

Vegetarische lasagne

Pasta met tomatensaus, artisjokken en Italiaanse groenten en kaas

Dit buffet wordt geserveerd met warme groenten, een aardappelgerecht, rijst en salade.

Prijzen per persoon

- 1 warm gerecht € 20,00
- 2 warme gerechten € 21,50
- 3 warme gerechten € 22,50

Toeslag dessert

Ijs met vruchten en slagroom
 Prijs per persoon € 4,00



<< Zeilen is spannend en ontspannend tegelijkertijd

Catering tijdens dagtochten - mogelijkheden en tarieven

*Barkbuffet

(vanaf 20 personen)

Stel zelf uw barkbuffet samen:

Gerechten met *** zijn altijd aanwezig.

Bij de warme gerechten kunt u kiezen voor 2, 3 of 4 gerechten.

Salades**

- Tonijnsalade
- Salade Caprese
- Frisse salade met ei en appel, gearneerd met gerookte zalm
- Salade van gerookt gevogelte met selderij en noten

Koude visgerechten***

- Plateau Hollandse haring
- Zalmterrine

Koude vleesgerechten***

- Galantine van gevogelte
- Meloen met Ardennerham

Warme gerechten, keuze uit:

- Coq au vin, kippenboutjes gestoofd in wijn met spekjes, knoflook en champignons
- Beenham in honing mosterdsaus
- Fricandeau in chablissaus
- Gesmoorde kipfilets in pikante saus
- Traditioneel gekruide scheepstooftschotel van rundvlees
- Noordzevisschotel op Oudhollandse wijze bereid
- Vegetarische groentetaart, gratineerd met geraspte kaas

Bijgerechten***

- Rijst
- Aardappelgerecht
- Groenten
- Stokbrood, boter, kruidenboter en/of pesto

Dessert***

- Desserttaart
- Verse fruitsalade
- Koffie of thee met bonbons

Prijzen per persoon

2 warme keuzegerechten:	
Vanaf 20 personen	€ 31,50
3 warme keuzegerechten:	
Vanaf 30 personen	€ 34,50
4 warme keuzegerechten:	
Vanaf 35 personen	€ 37,50

*Het barkbuffet kan worden uitgebreid met:

• Plateau gerookte paling	€ 6,50
• Plateau gerookte zalm	€ 5,00
• Plateau Hollandse garnalen	€ 6,40
• Plateau diverse kaassoorten	€ 4,00
• Roomijs met slagroom	€ 2,00

Nagerechten

• Koffie of thee met bonbon	€ 2,00
• Desserttaart	€ 2,45
• Mousse au chocolat	€ 2,55
• Fruitsalade	€ 4,05
• Grand Marnierpudding	€ 4,15
• *Ijs met vruchten en slagroom	€ 4,65
• Diverse soorten kaas	€ 6,05
• *Dessertbuffet (vanaf 25 personen) Roomijs met slagroom, pure chocolademousse, bavaois, luxe desserttaartjes, verse fruitsalade met vanillesaus	€ 10,40

Prijzen per persoon

Diners

Kindermenu's (tot 10 jaar)

Frites met appelmoes, kroket of frikadel en ijs	€ 8,55
Macaroni met saus, salade en ijs	€ 7,45

Prijzen per persoon



< Champagne en bruidstaart mogen natuurlijk niet ontbreken op de huwelijksdag



Catering tijdens dagtochten - specialiteiten per schip

Specialiteiten aan boord van de 'WILLEM BARENTSZ'

◆ Frans buffet 'Provence'** ◆

Bourgondisch buffet

met o.a. Boeuf Bourguignon, Mediterrane visschotel, Franse kazen, boerenpaté en salades

Prijs per persoon € 25,55

Eventueel aan te vullen met een mini-proeverij van Franse wijnen voor beginners (circa 3/4 uur, max. 30 personen per proeverij) incl. wijnen, crackers en glaswerk.

Prijs per persoon € 29,50

◆ Huwelijksbuffet 'Het Behouden Huys'*** ◆

Koude gerechten

- Cocktailglas met in basilicum gegaarde tongfilet met tomaten-chutney
- Dingesneden eendenborst met couscoussalade
- Salade van gegrilde tonijn en pesto
- Koude lamskoteletjes met aardappelsalade
- Paté van kalkoen met tutti-frutti
- Salade caponata van gepofte aubergines (vegetarisch)
- Salade Caprese, pommedori tomaat met mozzarella (vegetarisch)

Warme gerechten

- Visschotel van Noordzeevis op tagliatelle
- Ratatouille van zomerse groenten met verse kruiden (vegetarisch)
- Aardappelschotel uit de oven met oude kaas (vegetarisch)
- Stoofschotel van Texels lam met Marokkaanse kruiden

Dessert

- Vers fruit met slagroom
- Tiramisu
- Hollands kaasassortiment
- Diverse fruitmousses
- Luxe patisserie
- Koffie of thee

Prijs per persoon € 38,50

Dit buffet is uit te breiden met:

- Japanse sushi € 5,75
- Zeeuwse oesters € 5,85
- Halve Canadese kreeft € 8,95

Wijnadvies

- Rood: Côtes du Rhône – Domaine Chapoton 2000 € 15,00
- Wit: Sables Fauves – Comte Laudet € 15,00