

# BienMenu

Organisatiebureau voor  
horeca en catering

## Prijzlijst scheepsbar

- Koffie en thee € 1,50
- Frisdranken € 1,75
- Vruchtensappen € 1,75
- Grolsch bier € 1,75
- Grolsch alcoholvrij bier € 1,75
- Diverse jenevers € 2,50
- Vieux, advocaat, beerenburger, schippersbitter € 2,50
- Rode, witte wijn en rosé € 2,75
- Sherry, vermouth, port € 2,75
- Gin, bacardi, wodka, campari € 3,75
- Diverse likeuren, vanaf € 4,75
- Cognac en whisky, vanaf € 4,00

## Wijnproeverij

20,00 p.p.

€

Een geheel verzorgde wijnproeverij begeleid door vinoloog de heer O. Kerstens van de firma Partners in Wijn uit Den Haag. U proeft meerdere soorten Franse en Portugese wijnen inclusief Frans stokbrood en oude kaas.

## Champagne, per fles

- Méthode Champenoise Vin Chardonnay € 24,50
- Champagne Moët et Chandon € 54,50
- Champagne Paul Roger € 54,50

## Pâtisserie

- Koffie of thee met banketbakkerskoekje € 2,00 p.p.
- Koffie of thee met appelgebak € 3,25 p.p.
- Koffie of thee met petit four € 3,50 p.p.
- Koffie of thee met gesorteerd gebak € 3,95 p.p.
- Bruidstaart vanaf € 5,50 p.p.

Wanneer u de bruidstaart zelf verzorgt, berekenen wij u € 2,50 p.p. voor de verzorging hiervan aan boord.

# BienMenu

Organisatiebureau voor  
horeca en catering

## Frivolité

- **Borrelhapjes** € 1,95  
Diverse soorten zoutjes, zoals pinda's, gemengde noten, kaaskoekjes, zoute koekjes, etc p.p.
  
- **Bittergarnituur 1 (per schaal van 50 stuks)** € 95,00p.p.
  - Selectie van luxe kaas- en worstsoorten
  - Blini's met gerookte zalm en bieslookcrème fraîche
  - Tartaar van rund op toast met een kwarteleitje
  - Soesje gevuld met een mousse van Reypenaar kaas
  - Crostini met olijventapenade, zongedroogde tomaat en geitenkaas
  
- **Sushi (per schaal van 50 stuks)** € 97,50  
Tijdens een receptie, borrel of feest kunnen wij ondermeer onderstaande Sushi serveren. Tevens bestaat de mogelijkheid om een Japanse kok aan boord de Sushi in het bijzijn van de gasten te laten klaarmaken. p.p.
  - Sushi Nigiri: Rijstbolletje met een topping van vis, ei of groenten.
  - Sushi Maki: Rijstrol omwikkeld met noriblad met daarin een vulling van vis, ei of groenten.
  
- **Bittergarnituur 2 (per schaal van 80 stuks)** € 120,00  
Bord met nootjes, olijven en crudités met een dipsaus van tuinkruiden p.p.
  - Selectie van luxe kaas- en worstsoorten
  - Blini met gemarineerde zalm en bieslook crème fraîche
  - Tartaar van rund op toast met een kwarteleitje
  - Soesje gevuld met een mousse van

Reypenaar kaas

# BienMenu

Organisatiebureau voor  
Hotels en Catering

- Crostini met olijventapenade, zongedroogde tomaat en geitenkaas
- Toast met eendenlever en Coppa di Parma
- Tartelette met Hollandse garnalen, dille en zure room

## Luxe broodjeslunch 19,50 p.p.

€

- Kopje soep (seizoengebonden)
- Diverse luxe belegde broodjes
- Etagère met fruit
- Appelcakejes met gezoete room

Onze broodjes o.a. maïspanini, waldkornbroodje, sesam- en maanzaadbolletje, tijgerbolletje, Surinaamse punt, Ciabatta en Foccacia worden belegd naar keuze met:

- Diverse charcuterie: salami, boerenham, Serranoham, Coppaham, Mortadella
- Diverse vissoorten: zalm, paling, garnalen, gerookte forel, makreel en heilbot
- Diverse kaassoorten: oude kaas, jonge kaas, geitenkaas

Deze broodjes beleggen wij altijd met frisse en knapperige sla, een mooie garnering van tomaat, komkommer of andere groenten. Tot slot worden de broodjes voorzien van een passende dressing of saus.

## Uitgebreid lunchbuffet 24,75 p.p.

€

- Kopje soep (seizoengebonden)
- Diverse luxe en bourgondische broodsoorten
- Suikerbrood en krentenbrood
- Roomboter
- Gesneden luxe vleeswaren, kaassoorten en vissoorten
- Verse rauwkostsalade
- Pasta salade met garnalen, dille en crème fraîche
- Pasta salade met gevogelte, broccoli, rode ui en basilicum
- Vers fruitsalade

**High Tea Buffet**  
**19,50 p.p.**

# BienMenu

Organisatiebureau voor  
Horeca en Catering

€

- 3 Engelse finger sandwiches p.p. met divers beleg  
*Per 20 gasten van alle patisserie 10 stuks*

- Piccolo, brownie, mini muffin
- Quiches ham/kaas
- Chocoladegebakje
- Kaassoetje, hartige kaasstengel
- Mini chocoladecroissant
- Saucijzensnack
- Bonbons
- Profiterol
- Petit glacé
- Banketbakkerskoekjes
- Scones met geslagen room en vruchtenconfiture
  
- Diverse theesoorten

**Buffet Eiland Meent**  
**28,50 p.p.**

€

- *Koude gerechten*

Salade niçoise met tonijn en een dressing van tomaat en basilicum

Gemarineerde zalm met limoen crème en komkommer

Vleessalade met rosbief en groene salade

Salade met roquefort, rode ui, courgette en geroosterde pijnboompitjes

Rauwe ham met meloen

Salade van groene boontjes met chorizo en pepperoni

Fijngesneden tomaten met bosui

Verschillende soorten chutney sauzen en dressings

Assortiment luxe en bourgondische broodsoorten

Room- & kruidenboter

*Warme gerechten*

Blanquette van maïskip met broccoli en kleine champignons

Ossenhaaspuntjes in een romige paprikasaus met fijn gesneden bieslook

Couscous met jonge groenten

Gratin Dauphinoise, gegratineerde aardappelschotel

*Nagerecht*

Tiramisu (luchtig Italiaans dessert met mascarpone en lange vingers)

Salade van vers seizoensfruit

**Indonesisch buffet**  
**27,50 p.p.**

€

Ayam kerrie Jawa (kipkerrie)

Perkedel kecap (balletjes gehakt in sojasaus)

# BienMenu

Babi kecap (varkensvlees met ster ananas)  
Daging Madura (sate-vlees in pindasaus)  
Daging smoor (rundvlees met lichte kruidnagelsmaak)  
Ayam Asem Manis (kipgerecht met ananas)  
Kacangsaus (pindasaus) Organisatiebureau voor  
banquetten en catering  
Sayur lodeh (gerecht van diverse groenten)  
Gado-gado (gemengde groenteschotel)  
Sayur kuning (diverse groenten in gele saus)  
Sambal goreng buncis (sperzieboontjes in pikante saus)  
Sambal goreng telur (ei in een milde kokossaus)  
Udang bumbu Bali (garnalen op z'n Balinees)  
Tahu padang (blokjes sojakoek)  
Kentang Kacang (zoet/hete aardappelsticks met honing)  
Serundeng (gebakken kokos)  
Acar campur (gemengd zoetzuur)  
Acar ketimun (zoetzuur van komkommer)  
Ketimun (verse komkommer)  
Krupuk udang (kroepoek van garnalen)  
Sambal  
Witte rijst

## *Nagerecht*

Koffie of thee met spekkoek

## **Buffet De Kievitsbuurt** **37,50 p.p.**

€

### *- Koude gerechten*

*Salade niçoise met tonijn en een dressing van tomaat en basilicum*  
*Gemarineerde zalm met limoen crème en komkommer*

*Vleessalade met rosbief en groene salade*

*Salade met roquefort, rode ui, courgette en geroosterde pijnboompitjes*

*Rauwe ham met meloen*

*Salade van groene boontjes met chorizo en pepperoni*

*Fijngesneden tomaten met bosui*

*Verskillende soorten chutney sauzen en dressings*

*Assortiment luxe en bourgondische broodsoorten*

*Room- & kruidenboter*

### *- Warme gerechten*

*Blanquette van maïskip met broccoli en kleine champignons*

*Ossenhaaspuntjes in een romige paprikasaus met fijn gesneden bieslook*

*Couscous met jonge groenten*

*Gratin Dauphinoise, gegratineerde aardappelschotel*

### *- Nagerecht*

*Tiramisu (luchtig Italiaans dessert met mascarpone en lange vingers)*

*Salade van vers seizoensfruit*

## **Italiaans buffet** **37,50 p.p.**

€

### *Antipasti*

*- Dingesneden kalfsfilet met tonijnmayonaise, ansjovis, kappertjes en groene kruiden*

*- Crostini's met tomaat, basilicum en knoflook*

# BienMenu

- In olijfolie gemarineerde groene asperges met Serranoham, Parmezaanse kaas en rucola
- Portobello champignons gevuld met gorgonzola en spinazie
- Italiaans gemarineerde zalm met inktvis en komkommer
- Assortiment Italiaanse charcuterie
- Focaccia, ciabatta, olijven, olijfolie en boter

## *Secondi piatti*

- Risotto met bospaddestoelen, Pecorinokaas en truffel
- Saltimbocca van kalfsfilet met prosciutto en salie
- Lamsbout in een saus van aubergine
- Lasagna van kabeljauw met pommodori tomaat en tapenade van Taggische olijfjes
- Taggische olijfjes
- Spaghetti vongole met crème van paprika

## *Dessert*

- Luchtig dessert van lange vingers, Marsala en Mascarpone
- Cappuccino crème brûlée
- Vers fruit met zabbaglione