

Smaakmakend, eten en drinken aan boord van de

'Egberdina'



Onderstaande prijzen zijn per persoon, incl. btw.

Consumpties

Koffie/thee	€ 1,75
Melk	€ 1,75
Warme chocolademelk met slagroom	€ 2,10
Bier	€ 2,30
Alcoholvrij bier	€ 2,10
Frisdranken	€ 2,00
Wijn	€ 3,25
Port	€ 3,00
Binnenlands gedistilleerd	€ 2,50
Korenwijn	€ 3,25
Buitenlands gedistilleerd	€ 4,50
Wijn van het schip: Rood, wit of rosé	€ 17,50

Ontvangst aan boord

Twee kopjes koffie of thee met ...

Cake/suikerbrood	€ 3,50
West-friese krentenmik	€ 4,00
Appelgebak	€ 4,80
Petit fours	€ 5,10
Gesorteerd gebak	€ 5,95

Welkomstdrankjes

Scheepsbitter	€ 2,50
Prosecco	€ 3,75
Kir Royal	€ 5,75
Champagne	€ 7,50

Borrelgarnituur

Eenvoudige borrelhapjes,

Een assortiment van verschillende kaas en worstsoorten met mosterd
4 hapjes pp € 3,50
min. 60 stuks

Warm borrelgarnituur van Dobben,

Bitterballen van de originele Van Dobben kalfsragout, ambachtelijke gehaktballetjes, romige en rijk gevulde kaassoufflé's en kipfilet in een krokant korstje
4 hapjes pp € 5,25

Luxe borrelhapjes,

Bijvoorbeeld: toast met brie, haring op roggebrood, palinghapje, canapé met Parmaham, zalm-dillerolletjes, soesje met zalmcrème e.d.
4 hapjes pp € 5,15

Borrelgarnituur Cannes

Gevuld eitje, canapé gerookte forel, tortilla ham en roomkaas, gevuld soesje, aashapje, canapé gerookte zalm, roggebrood met haring
4 hapjes pp € 6,55

Lunches:

Gezond onder zeil

Soep van de dag
Luxe broodjes (3 p.p.), belegd met fijne vleeswaren en kaas, rijkelijk gegarneerd met diverse sla, komkommer en tomaat.
Geserveerd met koffie, thee, melk en karnemelk

€ 12,95

Hollands Glorie

Riante vis schotel met zalmzalade en diverse soorten vis, o.a. makreel, forel, gerookte zalm en haring.
Daarnaast verschillende fijne vleeswaren, jonge en oude kaas, diverse broodsoorten waaronder pesto-brood en focaccia
Geserveerd met koffie, thee, melk en karnemelk

€ 16,25

Mediterrané

Minestrone soep naar Italiaans recept.
Ovenvers gebakken Ciabatta, Focaccia en Panini brood, belegd met: parmaham, pastrami, Parme-zaanse kaas, roomkaas, diverse slasoorten, olijventapenade, pesto en basilicum

Deze lunch kan biologisch worden verzorgd.

€ 19,75

Mogelijke aanvullingen:

Saucijzenbroodje of kaasbroodje	€ 2,25
Broodje kroket	€ 2,20
Plateau haring in stukjes	€ 2,50
Fruitschaal (vanaf 10 personen)	€ 2,00

Diners

Buffet Kaap Hoorn:

Koude gerechten:

- * Huzaren salade
- * Cous-Cous salade
- * Seizoen rauwkostsalade
- * Gevulde scharreleitjes
- * Schaal met luxe vleeswaren
- * Plateau met gerookte vis, o.a. zalm, forel, makreel

Warme gerechten:

- * Stoofschotel van rundvlees rode wijn en uitjes
- * Vis op pasta
- * Kip in zoetzure saus
- * Gegratineerde aardappels
- * Witte rijst
- * Groentengerecht

Dit buffet wordt geserveerd met diverse broodsoorten, tapenade, kruidenboter en 2 koude sauzen

€ 20,95

Onze specialiteit: warm buffet 'Admiraal de Ruyter'

Stel zelf uw buffet samen: voor gezelschappen tot 25 personen heeft u de keuze uit 2 gerechten, daarboven kunt u kiezen uit drie gerechten

* **Boeuf Bourguignon**

Rundvlees gestoofd in rode wijn met champignons en zilveruitjes

* **Indiase kip**

Stukjes kipfilet in kerriesaus met wokgroenten

* **Varkenshaas**

Getrancheerde varkenshaas met champignon roomsaus

* **Zalm**

Zalmmootje op pasta

* **Vegetarische Lasagna**

Pasta met tomatensaus, artisjokken en Italiaanse groenten en kaas

Het 'Admiraal de Ruyter' buffet wordt geserveerd met warme groenten, een aardappelgerecht, rijst en minimaal 3 salades

€ 24,95

Oosters buffet

Warme gerechten:

- * Perkedel kecap: balletjes gehakt in zoet zure saus
- * Rendang: Rundvlees in pikante saus
- * Sate ayam
- * Dada isi: met groenten gevulde omelet

Bijgerechten:

- * Indonesische tomatensalade
- * Seroendeng, ketjap, sambal, komkommer en atjar
- * Gedroogde geroosterde uitjes
- * Kroepoek

Dit buffet wordt geserveerd met witte rijst, nasi en bami

€ 24,95

Tapas buffet

Koude tapas:

- * Aardappelsalade met gerookte zalm en garnalen
- * Dadels en roomkaas
- * Gemarineerde Olijven en Gedroogde Tomaat
- * Gevulde eieren met Chorizo
- * Tortilla met roomkaas en quacomole
- * Lamsvlees met pruim en abrikoos
- * Gevulde pepertjes
- * Meloen met munt en limoen
- * Schaal met diverse worstsoorten

Warme tapas:

- * Gekonfijte rode uien met balsamico
- * Visrolletjes in Hollandaisesaus
- * Pikante kippenvleugeltjes
- * Mini kipspiesjes
- * Gemarineerde champignons
- * Gevulde Tomaat met mozzarella
- * Aardappeltjes met citroen

Dit buffet wordt geserveerd met diverse broodsoorten, boter en kruidenboter.

€ 24,95

Italiaans buffet 'Di Vele'

Anti pasta:

- * Carpaccio met pijnboompitten en pesto
- * Diverse gemarineerde olijven
- * Caprese, tomaten met mozzarella en basilicum
- * Pasta salade
- * Vitello Tonato

Warme gerechten:

- * Gestoofde kip met paddestoelen
- * Huisgemaakte lasagna
- * Gehaktballetjes in tomaten- en rode wijnsaus
- * Rijstgerecht
- * Eierpannenkoeken met spinazie

Nagerecht

- * Bitterkoekjes pudding
- * tiramisu

€ 31,90

Barbecue aan boord

De Barbecue aan boord is een echt openluchtfest. Alle lekkernijen zullen echter op de grill in de kombuis worden bereid. Houtskool en gasbarbecues aan dek van charterscheepen zijn verboden met ingang van 2017.

Barbecue Gouwzee

- * Runderhamburger
- * Gemarineerde varkensfilet
- * Twee stokjes kipsaté
- * Griekse salade, couscous salade
- * Saté-, knoflook- en barbecuesaus
- * Stokbrood, tapenade en kuidenboter

€ 19,95

Barbecue Markermeer

- Gemarineerde drumsticks
- Twee Indische saté
- Hongaarse sjasliék
- Amerikaanse hamburger
- Barbecue worstje
- Knoflooksaus en pindasaus
- Griekse fetakaas salade, couscous salade, groene salade
- Stokbrood, tapenade en kruidenboter

€ 24,95

Barbecue IJsselmeer

- Twee Indische saté
- Entrecote, hamburger
- Lams kotelet
- Zalm moot
- Barbecue saus, knoflooksaus, warme zoet/zure saus, pindasaus
- Seizoen rauwkostsalade, couscous salade, Griekse fetakaas salade, fruitsalade
- Stokbrood, Tapenade en kruidenboter.

€ 27,95

Nagerechten

Koffie of thee (2 kopjes) met bonbon	€ 3,75
Roomijs met vers fruit en slagroom	€ 5,50
Tiramisu naar Italiaans recept	€ 5,50

Spelregels

Bij het bestellen van de catering gebruiken wij de volgende spelregels.

- U kunt uw bestelling doorgeven tot drie weken voor afvaart. Het minimum aantal personen wordt u vooraf in rekening gebracht. Tot zeven dagen voor afvaart kunt u het opgegeven aantal personen bijstellen.
- Dieet wensen of vegetarische menu's graag tijdig doorgeven
- Voor kinderen tot vier jaar worden geen kosten berekend voor het eten. Kinderen van 4 - 12 jaar betalen voor het eten de halve prijs. Als u opgeeft hoeveel kinderen er zullen zijn zorgen we dat er wat speciaals voor hen is om te eten.
- De prijzen voor lunches en diners zijn vanaf 15 personen. Voor kleinere groepen hanteren we in overleg met onze cateraar een toeslag.
- Bij annulering van de catering en overige bestelde diensten zijn de volgende percentages verschuldigd:

na boeking	15 %
1 maand tot 1 week voor afvaart	30 %
1 week voor afvaart en later	100 %
- De maaltijden en drankjes op de Egberdina worden in principe door ons verzorgd. U kunt de catering afkopen en zelf uit laten voeren voor € 135,-
- Alle vermelde prijzen zijn inclusief 6 % btw, behalve de alcoholische dranken, hier bedraagt de btw 21 %.

Deze catering-informatie is van april 2018 en geldt onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen. Er kunnen geen rechten aan worden ontleend.