

## Ontvangst

- Koffie/thee met 'Helena'-cake of kruidkoek 4,25
- Koffie/thee met appeltaart 4,50
- Oorlam met haring op roggebrood en zalm op toast 4,25
- Glaasje champagne met zalm en paling op toast 8,50

## Bittergarnituren

Bij de onderstaande hapjes gaan we uit van ca. 4 hapjes per persoon.

- Crostini's  
Gesneden stokbrood uit de oven, zoals crostini's met tonijnmayonaise, crostini's met pesto en crostini's met zalm-tartaar 6,00
- Warm bittergarnituur  
Bitterballen, vlammetjes, kaassticks en kleine ovenhapjes 6,00
- Combinatie van koud en warm bittergarnituur  
Twee warme en twee luxe koude hapjes per persoon 6,50
- Kaas en Charcuterie  
Assortiment van Hollandse kaassoorten, zoals: Old Amsterdam, jonge Goudse kaas en Friesche nagelkaas, ossenworst, salami en chorizo 4,00
- Borrelgarnituur voor op tafel  
Zoutjes en nootjes op tafel 1,75

## Lunch

Bij de onderstaande lunchsuggesties gaan we uit van 2 belegde broodjes per persoon.

- Eenvoudige scheeps-lunch 15,00  
Verse dagsoep, diverse belegde broodjes met kaas en vleeswaren. Inclusief melk, karnemelk, koffie en thee
- Uitgebreide scheeps-lunch 17,50  
Goedgevulde groentensoep, diverse luxe broodjes met verschillende soorten vis, vleeswaren, diverse soorten kaas. Aangevuld met boerenomelet en champignon kipragout. Inclusief melk, karnemelk, koffie, thee en jus d'orange

U kunt uw lunch desgewenst uitbreiden met één of meerdere gerechten:

- Tortellini met Gorgonzola-roomsaus p.st. 6,50
- Saucijzenbroodje p.st. 2,50
- Warme quiche p.p. 2,75
- Vers fruit van het seizoen p.p. 2,50

## Buffetten

De onderstaande buffetten variëren per buffet in opstelling en presentatie.

### Schipperskost

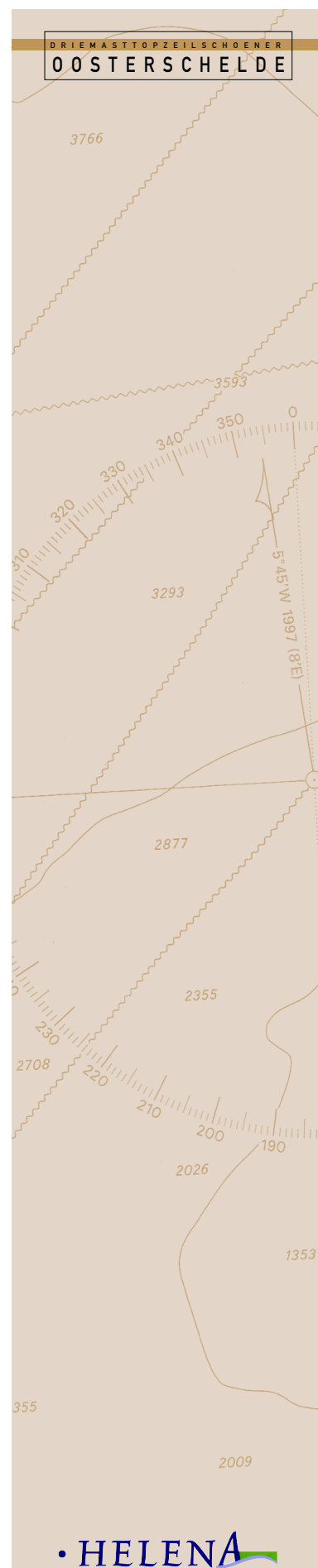
18,00  
Kapucijners, kleine gehaktballetjes, lamsstoofpotje, uitgebakken spekjes, speklap, rauwe en gebakken ui, rijst, gekookte aardappeltjes, piccalilly, rauwkostsalade, diverse tafelzuren

### Mediterraan buffet

22,50  
Lasagna, Zarzuella, pasta met vlees, pasta met vis, Griekse salade, Salade Niçoise, gemengde salade, Spaanse Tortilla.  
Geserveerd met diverse soorten brood, tapenades en kruidenboter.

### Indonesisch buffet

25,00  
Sajor Soto Telor (pikante soep met kwarteleieren), Nasi Koening (gele rijst), Sambal Daging Boontjes, Ajam Kotjang (kip met cashewnoten), Rempoh Opor (gehaktballetjes met ketjapsaus), Ikan Merrak Santen (roodbaarsfilet in kokosmelk), Gado Gado (gemengde groentenschotel), Ruetjak Manis (pikante fruitsalade), Babi Kari Kari (varkensvlees met kerriesaus), diverse garnituren zoals Atjar Tjampoer, Seroendeng en kroepoek.



## Luxe Captains Dinner 27,50

### Voorgerechten

Gerookte zalm met foreleitjes, gerookte forefilet met mierikswortelsaus, nieuwe haring met sjalotjes, appel, augurk en crème fraîche

### Hoofdgerechten

Kapucijners, Hete Bliksem (gestoofde aardappel met peren), Gelderse beenhammetjes, gemarineerde en gegrilde zalmmoten, gebakken bloedworst, risotto met appel, rozijnen en amandel, Duitse aardappeltjes (gebakken aardappeltjes met spek en ui), komkommersalade met dragon, tomatensalade, diverse tafelzuren

### Nagerechten

Flensjes met Amarene kersen, griesmeelpudding met Boerenmeisjes, hangop met bosvruchten

## Luxe diner-buffet 40,00

### Soep

Cappuccino van heldere ossenstaartsoep met Madeira

### Voorgerechten

Nieuwe haring met uitjes en dillesaus, gerookte forefilet met mierikswortel, gerookte heilbot en botervis, IJsselmeerpaling-filets, gevulde ansjovisfilets, Stellingdamse garnalen, Coppaham di Parma, Spaanse Seranoham cruditées met Roquefortsaus, gevulde congliette salade, farfalle met pesto en pijnboompitten

### Hoofdgerechten

Hele beenham geglaceerd met honingmosterd, navarin van Texels lam met rozemarijn, gebakken rougetfilet met kreeftensaus en zeevruchten, provençaals gegrilde kuikenfilets, risotto met groentensaus en rode wijn, gegratineerde aardappeltaart

### Nagerechten

Fijne fruitsalade, bosvruchten sorbetijs, bavarois

De genoemde prijzen zijn in euro's, per persoon en exclusief btw. Eventuele speciale (dieet)wensen kunt u vooraf aan ons doorgeven.

Deze cateringlijst is bedoeld om u een idee te geven van de prijzen en mogelijkheden. Natuurlijk zijn andere maaltijden eveneens mogelijk. Onze scheepskok maakt graag een voorstel voor u.

