

# naupar

*Zeilvaart*  
ENKHUIZEN

HANZESTAD  
COMPAGNIE

*Zeilvloot*  
LEMMER-STAVOREN

NAUTISCHE PARTNERS

## Catering Hof van Holland 2011.

*Admiraal van Kinsbergen*

*Nieuwe Liefde*

*Wapen fan Fryslân*

*Mare fan Fryslân*

*Soeverein*

*Atalanta*

*Summertime*

*Tsjerk Hiddes*

*Eenhoorn*

*Welvaart*

*Amazone*

# Catering Hof van Holland 2011.

## WILLKOMMEN AN BORD

2 Tassen Kaffee/Tee mit

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Rührkuchen	€ 3,60	€ 3,82
Zuckerbrot	€ 3,60	€ 3,82
Korinthenbrot	€ 3,95	€ 4,19
Pralinen	€ 4,00	€ 4,24
Limburger Vlaai, je nach Wahl: Obst, Milchreis, Kirsch oder Aprikose	€ 5,10	€ 5,41
Apfelkuchen	€ 5,15	€ 5,46
Blätterteigtasche mit Hackfleischfüllung	€ 5,25	€ 5,57
Petit Fours	€ 5,25	€ 5,57
Kuchen des Schiffs	€ 5,40	€ 5,72
Tortenassortiment	€ 6,50	€ 6,89

## BEGRÜßUNGSGETRÄNKE

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Kräuterlikör	€ 2,40	€ 2,86
Schiffscoktail	€ 3,85	€ 4,58
Kir Royal	€ 4,65	€ 5,53
Cava/ Prosecco	€ 4,65	€ 5,53
Laurent Perrier	€ 85,70	€ 101,98
Champagner (pro Flasche)		

## FRÜHSTÜCK

Zu jedem Frühstück werden Kannen mit Kaffee, Tee, Milch und Buttermilch gereicht.

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
<b>Morgenstund</b>	€ 11,85	€ 12,56
verschiedene Sorten frisches Brot, junger und mittelreifer holländischer Gouda, gekochter Schinken, feine Cervelatwurst und Hähnchenfilet, verschiedene Sorten Marmelade, Schokostreusel, gekochte Eier, Müsli, Cornflakes, Orangensaft und frisches Obst.		
<b>Morgentau</b>	€ 13,40	€ 14,20
verschiedene Sorten frisches Brot, junger und mittelreifer holländischer Gouda, gekochter Schinken, feine Cervelatwurst und Hähnchenfilet, verschiedene Sorten Marmelade, Schokostreusel, gekochte Eier, Rühreier mit Speck, Müsli, Cornflakes, Orangensaft, Joghurt und frisches Obst.		
<b>Morgendämmerung</b>	€ 15,20	€ 16,11
verschiedene Sorten frisches Brot, knusprige Frühstücksbrötchen, Milchbrötchen und Rosinenbrot, junger und mittelreifer holländischer Gouda, Brie, gekochter Schinken, Schweinebraten und Roastbeef, verschiedene Sorten Marmelade, Schokostreusel, gekochte Eier, Rühreier mit Speck, Müsli, Cornflakes, Orangensaft, Joghurt mit frischem Obst und eisgekühltem Sekt, Prosecco oder Cava.		
<b>Sekt Frühstück</b>	€ 21,00	€ 22,26
Verschiedene Sorten frisches Brot, knusprige Frühstücksbrötchen, Croissants und Rosinenbrot, junger und mittelreifer holländischer Gouda, Brie, gekochter Schinken, Salami, Schweinebraten und Roastbeef, geräucherter Lachs, verschiedene Sorten Marmelade, Schokostreusel, gekochte Eier, Rühreier mit Speck, Müsli, Cornflakes, Orangensaft, Joghurt mit frischem Obst und eisgekühltem Sekt, Prosecco oder Cava.		

## LUNCH

Zu allen Lunches werden Kannen mit Kaffee, Tee, Milch und Buttermilch gereicht.

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
<b>Breughel</b>	€ 7,75	€ 8,22
Spezialität des Hauses, hausgemachte, reich gefüllte Erbsensuppe nach Omas Rezept, mit Schwarzbrot, Katenspeck und Senf.		
<b>Tea Sandwiches</b>		
- Vollkorn-Tea-Sandwich, belegt mit jungem Gouda, Gurkenscheiben und Gartenkresse.		
- Tea-Sandwich, belegt mit geräucherter Hähnchenbrust, Oliventapenade und Tomate.		
Tea-Sandwich, belegt mit geräucherter Hähnchenbrust, Oliventapenade und Tomate.		
- Tea-Sandwich, belegt mit geräuchertem Lachs, Kräutercreme, Ei und Dillmayonnaise.		
- Tea-Sandwich, belegt mit Kalbsbraten, Gurkenscheiben und Thunfischcreme		
fünf Sandwiches p.P.	€ 10,80	€ 11,45
acht Sandwiches p.P.	€ 15,00	€ 15,90
<b>Monet</b>	€ 13,50	€ 14,31
Reichgefüllte Rindfleisch-Krokette auf einem weißen, weichen Brötchen, belegte holländische und knusprige Brötchen mit mittelreifem Gouda, gekochtem Schinken, Schweinebraten und Schinken/Käsebrötchen mit Garnitur.		
<b>Picknick "Maritim"</b>	€ 14,70	€ 15,58
feierlich in Körbchen serviertes Brotassortiment, reichlich belegt mit geräuchertem Lachs mit Honig-Dill-Mayonnaise, Truthahnbrust mit Pesto, geräuchertem Rinder Rib-Eye und Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum, Muffins, Kaffeeteilchen und Schokoladenbrownies.		
<b>Wraps &amp; Bagels</b>	€ 15,30	€ 16,22
- Bagels, belegt mit geräuchertem Lachs.		
- Pastrami oder Frischkäse mit Schnittlauch.		
- Wraps mit pikanter Hähnchenfiletfüllung und knackigem Gemüsesalat.		
- vegetarische Wraps, gefüllt mit Kohlsalat, Feta und Guacamole.		
- kleine Baguettes mit Bauernbrie und Knochenschinken.		
<b>Vermeer</b>	€ 15,75	€ 16,70
- Champignoncremesuppe mit frischen Kräutern und eine klare Gemüsesuppe mit Hackfleischbällchen und knackigem Suppengemüse.		
- belegte Brötchen mit halbreifem holländischem Gouda, gekochtem Schinken, Schweinebraten und Schinken/Käse mit Garnitur.		
<b>Rembrandt</b>	€ 16,00	€ 16,96
Variation an herzhaften Amsterdamer Leckerbissen: Brötchen mit Rindermettwurst, Brötchen „halb/halb“ mit Leberwurst und Pökelfleisch, die eine Hälfte köstlicher als die andere, die echte Amsterdamer "Van Dobbe" Fleischkrokette auf einem weißen, holländischen Brötchen und ein delikates Brötchen mit „Old Amsterdam“, einem Feinkost-Delikatesskäse, der auf der Zunge zergeht, alles mit einer Garnitur aus leicht sauer eingelegten Mixed Pickles nach typisch Amsterdamer Art.		

**Van Gogh** € 18,50 € 19,61

- fürstlich belegte Delikatessbrötchen.
- Maisbrötchen mit geräuchertem Lachs, grünem Salat, Crème fraîche und Ei.
- weiches Brötchen mit Roastbeef, Schinken-Lauch-Salat und Tomate.
- Körnerbrötchen mit Brie und Waldorfsalat.
- Ciabatta mit Bauernschinken, Frischrahmkäse und Staudensellerie.

### Rubens

Lunch-Büffet, das Sie sich, ganz nach Wunsch, aus den folgenden warmen und kalten Gerichten selbst zusammenstellen können. Alle Platten werden zusammen mit reich gefüllten Brot/Brötchenkörben gereicht.

### Fleischplatte

- Platte 1: gekochter Schinken, Cervelatwurst, Leberwurst, Hähnchenfilet, Grillwurst
  - Platte 2: Roastbeef, gekochter Schinken, Bratenfleisch, Hähnchenfilet, Salami
  - Platte 3: Roastbeef, Rollbraten, Bratenfleisch, Delikatess-Leberpastete, Knochenschinken, Preiselbeer-Leberpastete
- |          |        |        |
|----------|--------|--------|
| Platte 1 | € 3,75 | € 3,98 |
| Platte 2 | € 4,75 | € 5,04 |
| Platte 3 | € 7,00 | € 7,42 |

### Käseplatte

- Platte 1: junger Gouda, Old Amsterdamer, Brie, Frischkäse mit Schnittlauch.
  - Platte 1: junger Gouda, Old Amsterdamer, Brie, Frischkäse mit Schnittlauch.
  - Platte 3: Old Amsterdamer, Kräuter-Brie, Roquefort, Frischkäse mit Pfeffer, Bressot, junger Gouda.
- |          |        |        |
|----------|--------|--------|
| Platte 1 | € 3,00 | € 3,18 |
| Platte 2 | € 5,00 | € 5,30 |
| Platte 3 | € 7,50 | € 7,95 |

### Fischplatte

- Platte 1: Holländische Matjesheringe mit Zwiebeln, gewürztes Seebarbenfilet, räucherwarmer Hering, norwegische Krabben, sauer eingelegter Hering.
  - Platte 2: holländische Matjesheringe mit Zwiebeln, norwegisches Lachsfilet, Forellenfilet, norwegische Krabben, gewürztes Makrelenfilet, sauer eingelegte Miesmuscheln und sauer eingelegter Hering .
  - Platte 3: Aalfilet, Forellenfilet, Graved Lachs, holländische Krabben, norwegisches Lachsfilet, Fruit de Mer, Sardellenspieße mit Kräutern, holländische Matjesheringe mit Zwiebeln.
- |          |         |         |
|----------|---------|---------|
| Platte 1 | € 5,00  | € 5,30  |
| Platte 2 | € 7,50  | € 7,95  |
| Platte 3 | € 12,00 | € 12,72 |

## ERGÄNZUNG ZUM LUNCH

Nur in Kombination mit einem der obengenannten Lunches zu bestellen.

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
verschiedene Stücke frisches Obst	€ 1,00	€ 1,06
Kalbskrokette (ohne Brötchen)	€ 1,45	€ 1,54
Warme Blätterteigtasche mit Käse gefüllt	€ 1,75	€ 1,86
Ragoutbrötchen	€ 1,75	€ 1,86
Blätterteigtasche mit Hackfleischfüllung	€ 1,75	€ 1,86
Hackbällchen mit Soße	€ 2,25	€ 2,39
Matjesheringplatte	€ 3,40	€ 3,60
Lachssalat	€ 3,60	€ 3,82
Fleischsalat	€ 3,60	€ 3,82
Platte mit geräuchertem Fisch	€ 5,15	€ 5,46
Aalplatte	€ 5,65	€ 5,99

## ZUM APERITIF

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Salzgebäck und gemischten Oliven in Verschiedenen Marinaden	€ 2,05	€ 2,17
Wurst und Käsewürfel mit Senfdipp	€ 3,30	€ 3,50
Holländische Matjes mit Zwiebeln	€ 3,90	€ 4,13

## APPETITHÄPPCHEN UND CANAPÉS

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
<b>Schoener</b>		
- Hähnchen-Nuggets mit Dippsoße.		
- "Kwekkeboom"-Ragoutbällchen mit Senf.		
- "Vlammetjes" (scharfe frittierte Fleischhäppchen) mit süßsaurer Dippsoße.		
- Blätterteighäppchen mit Hackfleischfüllung.		
Vier Häppchen p.P.	€ 4,65	€ 4,93
Fünf Häppchen p.P.	€ 5,75	€ 6,10
Sechs Häppchen p.P.	€ 6,95	€ 7,37

### Brigantine

- Holländische Matjes mit Zwiebeln.
  - Praline aus geräuchertem Lachs mit Meerrettichcrème.
  - Riesengarnelen im Teigmantel mit scharfer Soße.
  - Rindertartar bedeckt mit gegrilltem Rinderfilet auf Crackern.
  - gebackene Tintenfischringe mit Ravigotte.
  - Salzplätzchen mit Käsecremefüllung.
  - kleine Blätterteighäppchen mit Hackfleischfüllung
- |                     |         |         |
|---------------------|---------|---------|
| Vier Häppchen p.P.  | € 6,70  | € 7,10  |
| Fünf Häppchen p.P.  | € 8,35  | € 8,85  |
| Sechs Häppchen p.P. | € 10,05 | € 10,65 |

### Klipper (vier Häppchen p.P.) € 7,10 € 7,10

- Mozzarellascheibe mit Sardelle und Zitronendressing.
- Parmaschinken mit Galia-Melone.
- Kalbsfleischröllchen mit Oliven und Käse gefüllt.
- Carpaccioröllchen mit Pesto gefüllt.

### Tjalk (fünf Häppchen p.P.) € 7,20 € 7,63

Praline aus geräuchertem Lachs mit Meerrettichcrème. Aalcracker. Mit Mandeln gefüllte Oliven. Rucola mit Pinienkernen in Parma-Schinken gerollt. Champignons gefüllt mit Gorgonzola und Walnüssen.

## BÜFFETS

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

### Büffet: Holländische Eintöpfe € 13,90 € 14,73

- drei Eintöpfe: Grünkohl mit Siedewurst, Sauerkraut mit Bauchspeck, Möhren mit Rinderbrust.
- alle Gerichte werden mit Bratentunke serviert, Senf, Pickles und Apfelkompott.

### Captainsdiner "Admiraal van Kinsbergen" € 16,20 € 17,17

Kapuzinererbsen mit ausgelassenem, magerem Speck, paniertes Schnitzel mit Zwiebeln und Champignons, Bratkartoffeln mit Speck, Buttersalat mit feinem Dressing, Remoulade, Pickles, gehackten Zwiebeln und Senf.

### Büffet "Vor Pampus" € 24,20 € 25,65

Fischplatte mit diversen Sorten Frisch- und Räucherfisch, französische Käseplatte, Rinderschmortopf, Schweinemedallions mit Champignon-Rahm-Soße, Reis oder Kartoffelbeilage, Rohkostsalat, Baguette mit Kräuterbutter und Tapenade.

### Grillbüffet € 27,30 € 28,94

marinierte Lendenkoteletts, delikate gewürzte Entrecôte Mignons, Schweinefiletsateh mit Erdnusssoße, Garnelenspieß, Thunfischsteaks, Gemüsespieß mit Auberginen, Tomaten, Paprikaschoten, Champignons und Zwiebeln, Fleischsalat, Maiskolben, Griechischer Bauernsalat mit Feta, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven, alles serviert mit einem herrlichen Dressing, Farmers frites, Baguette mit Kräuterbutter und diversen Dippsoßen.

### Germania € 32,00 € 33,92

Linsensuppe mit geräuchertem Aalfilet, Körbchen mit verschiedenen Sorten Brot, Kräuterbutter und Tapenaden, Blumenkohlsalat mit Kapern, bunter Tomatensalat mit Ziegenkäse, bunter Salat mit zwei Dressings, Kohlsalat mit Crème fraîche, warme Seeteufel-Lachsröllchen, Blattspinat mit Pinienkernen, Rösti, Rindergoulasch mit Salzkartoffeln, Rote Grütze mit Vanillesoße.

### Büffet "Maritim" € 33,50 € 35,51

- auf Eichenholz geräucherte Stückchen Aal.
- Knochenschinken in Heu gedünstet, serviert mit Kapern, fangfrischem Fischfilet aus dem Ofen auf einem Gemüsebett aus Tomaten, Champignons, Frühlingzwiebeln und Zucchini mit Rahmsoße und reifem Gouda überbacken.
- Hausgemachte Bauernleberpastete mit Cornichons und Zwiebelkonfitüre.
- gebackenes Pangasiusfilet mit Senfsoße, zartes Entrecotes mit Rotweinsoße und Schalotten
- ausgebeinte Lammkeule mit Pommes Parisienne und farbenfroher Ratatouille.
- Körbchen mit verschiedenen Brötchen und Butter.

### Büffet "Leonardo da Vinci" € 33,50 € 35,51

Italienisches Büffet: Insalata Caprese mit Pomodoro, Mozzarella und frischem Basilikum, Insalata Capriciosa mit grünem Salat, Thunfisch, geriebenem italienischem Käse, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Tomaten und Paprika, Antipasti frisch vom Grill, Vitello Tonnato, Lasagne Bolognese, gedünstete Garnelen mit Knoblauch, Gorgonzola-Schnitzel mit Tagliatelle, Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen, Nudelsalat mit sonnengetrockneten Tomaten und luftgetrockneter Salami, Pasta Penne Arbiata, Ciabatta mit Tapenade.

### Selamat Makan € 33,50 € 35,51

Indonesisches Büffet: Spezialität des Kochs, Pangsit Goreng mit Hackfleisch in hauchdünnem Blätterteig, Saté Babi (Schweinefleischspießchen), Rendang mit pikantem Rindfleisch in Kokos und exotischen Kräutern geschmort, Ajam Kare mit gebratenem Hähnchen und Currysoße, Babi Ketjap mit gebratenem Schweinefilet in süßer Sojasoße mit Cashewnüssen, Babymais und Frühlingzwiebeln, Sambal-Goreng-Bohnen, Gado Gado mit gemischtem Gemüse, Erdnusssoße und Garnelencrackern, Seroendeng (Kokosflocken und Erdnüsse), Atjar Tjoempoe (sauer eingelegtes Gemüse), zwei Sambalarten, Garnelencracker Umgang.

### Ocean Going € 37,60 € 39,86

- Viktoriabarschfilet mit Dillsoße.
- Folienforelle in Wein gebraten, Gemüse und frische Kräuter.
- Tournedos aus (Rinder)Filet mit Kräuterbutter.
- Bouef Bourguignon: zarte Rindfleischstückchen mit Zwiebeln und ausgelassenem Speck, Champignons und Möhren in Weinsoße.
- Rösti, Kartoffelkroketten.
- italienischer Gemüsemix, Blumenkohl mit Käsesoße, Haricot verts.
- gemischter Blattsalat mit Feta, Oliven, großen Kapern, sonnengetrockneten Tomaten.
- Ciabatta mit rotem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten, sowie Kräuterbutter.

### La Barca € 54,60 € 57,88

Provenzalische Bouillabaisse, reich eingelegt mit verschiedenen Sorten Fischfilet, Garnelen und Muscheln, kalt servierte Häppchen, wie Casinoröllchen gefüllt mit Roastbeef, Tomaten, gefüllt mit Nordseekrabben und Cocktailsoße, Pilzsalat mit Walnüssen und Gorgonzola, gebackener Knurrhahn mit Rosmarin-Knoblauch-Kartoffelwürfeln, Rohkostsalat mit frischem Kräuterdressing, Haricot verts im Speckmantel, Entenbrustfilet mit Waldbrombeerssoße, Rucola mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen, Kartoffelkroketten, Pastasalat mit Hähnchenstreifen und Pesto, Blumenkohl mit Käsesoße, Käseplatte mit einem Sortiment an internationalen Käsespezialitäten, Mango-Eis mit exotischen Früchten, Kaffee mit Petit Four.

## ERGÄNZUNG ZU DEN BÜFFETS

Alle Büffets sind als komplette Mahlzeiten zu verstehen, auf Wunsch können Sie nachstehende Ergänzungen bestellen.

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Farmers frites	€ 2,00	€ 2,12
gebratene Pommes	€ 2,30	€ 2,44
Parisienne		
drei verschiedene Sorten Gemüse: italienischer Gemüsemix, Blumenkohl mit Käsesoße und grüne Bohnen	€ 2,60	€ 2,76
Kartoffelkroketten	€ 2,60	€ 2,76
Baguette mit Kräuterbutter und Tapenade	€ 3,10	€ 3,29
Melone mit Parma-Schinken	€ 3,10	€ 3,29

## GRILLESSEN

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
<b>Grillesen</b>	€ 22,85	€ 24,22
Beef-Hamburger, mariniertes Schweinefilet, zwei Sateh-Spieße, Grillwürstchen, Mais-Hähnchenbrustfilet, Griechischer Salat mit Feta, Paprikaschoten und Tomaten. Rindfleischsalat, Rohkostsalat der Saison. Sateh-Erdnusssoße, Knoblauch-, Curry-, Cocktail- und Grilledippssoße, Baguette mit Kräuterbutter.		
<b>Grillesen DeLuxe</b>	€ 28,75	€ 30,48
mariniertes Beefsteak, Spieß mit Riesengarnelen, Lammskotelett, zwei Sateh-Spieße, Schaschlik, Entrecote, Fischpäckchen mit Kabeljau, Lachs, Krabben und Dill-Kräuterbutter, burgundischer Kartoffelsalat mit Speck, Ei, Paprikaschoten und feinen Lauchringen, Waldorfsalat, Rohkostsalat der Saison, Pastasalat mit Pomedori und Pesto. Sateh-Erdnusssoße, Knoblauch-, Curry-, Cocktail- und Grilledippssoße, verschiedene Brotsorten, Kräuterbutter und Tapenade.		

## ERGÄNZUNGEN ZUM GRILLESSEN

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
zwei extra Dippsoßchen zur Auswahl: Ravigotte, Tzatziki, Dillsoße, Meerrettichsoße, Cocktailssoße, Senfsoße, Pesto oder Sardellenbutter	€ 1,55	€ 1,64
Rohkostsalat mit frischem Kräuter-Dressing	€ 1,95	€ 2,07
Kartoffelsalat mit feinen Kräutern	€ 2,00	€ 2,12
Farmers frites	€ 2,05	€ 2,17
Kräuterbratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 2,30	€ 2,44
Kartoffelkroketten	€ 2,30	€ 2,44
Rindfleischsalat	€ 2,60	€ 2,76
Husarensalat	€ 2,60	€ 2,76
Pastasalat mit Hähnchenstreifen und Pesto	€ 2,85	€ 3,02
Waldorfsalat	€ 2,85	€ 3,02
Curryhuhnsalat mit Ananas	€ 2,90	€ 3,07
Lachssalat	€ 3,10	€ 3,29
Thunfischsalat	€ 3,10	€ 3,29
Insalata Capriciosa: bunter Salat mit Thunfisch	€ 3,10	€ 3,29
Insalata Caprese: Pomodori, Mozzarella und frischer Basilikum	€ 3,10	€ 3,29
Tomatenciabatta	€ 3,10	€ 3,29
Pikanter Birnensalat mit Roquefort	€ 3,35	€ 3,55
Griechischer Bauernsalat mit Feta, Gurken, Tomaten, roten Zwiebelringen, Oliven und einem herrlichen Dressing	€ 3,60	€ 3,82

## DESSERT

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Büffet mit verschiedenen Sorten Mousse	€ 4,65	€ 4,93
Kaffee mit Petit Four	€ 5,10	€ 5,41
Mix aus frischem Obst mit Vanille-Eis und Schlagsahne	€ 5,65	€ 5,99
Tiramisu	€ 5,65	€ 5,99
Büffet mit einer Kombination aus verschiedenen Eissorten mit Schlagsahne und Passionsfruchtsoße	€ 7,20	€ 7,63
Büffet mit einer Kombination aus Mousse in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Eistorten und frischem Obstsalat	€ 9,00	€ 9,54

## KINDERFEST

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
<b>Optimist</b>	€ 6,95	€ 7,37
holländische Fleischsalatkugeln, Ei, Tomate, Gurkenscheiben, Mini-Baguettes, garnierte Käsewürfel und aufgespießte Mini-Würstchen, Obstsalat und Marshmallow-Petit Fours.		
<b>Kleiner Pirat</b>	€ 9,25	€ 9,81
Frittierte Chickenfingers oder Frikandel mit Farmer Frites und Apfelkompott, Vlaflip, Marshmallow-Petit Fours und ein Wundertütchen.		

## ZUM ABSCHLUSS

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Blätterteigteilchen mit Hackfleischfüllung	€ 2,05	€ 2,17
Mini-Pizza	€ 3,35	€ 3,55
Bruschetta mit Tomate, Schinken, Käse und Oregano	€ 4,10	€ 4,35
Hähnchenspießchen (2 pro Person) mit Erdnusssoße, Zwiebeln und Baguette	€ 5,50	€ 5,83
Yakitori (drei Spießchen pro Person) mit Cassavechips und Miso-Sojasoße	€ 7,20	€ 7,63

## HOCHZEIT

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
<b>Traditionelle Hochzeitstorte</b>	€ 7,75	€ 8,22
stilvolle cremefarbene Hochzeitstorte mit weißen, roten oder rosa Rosen und Sahne-Maraschino-Früchtfüllung, Preis pro Stück.		
<b>Moderne Hochzeitstorte</b>	€ 10,95	€ 11,61
weiße Hochzeitstorte, puristisches Design mit rotem Herz und feiner Füllung aus Vanillemousse, Heidelbeer-Schaumcreme, compôte und duchesse biscuit (Mandelbiscuitboden), Kreation eines exklusiven Konditors, Preis pro Stück.		

## FULL SERVICE ARRANGEMENTS

Ab zwei Tage buchbar, Preise pro Person, pro Tag.

exkl. MwSt inkl. MwSt

### Menü nach Wahl des Kochs/der Köchin

Der Koch/die Köchin stellt Ihnen pro Tag ein Menü zusammen. Sie haben die Wahl aus einem Arrangement mit Frühstück:

Lunch und Zwischenmahlzeit  
(Halbpension) oder € 30,00 € 31,80

Lunch, Zwischenmahlzeit und  
Abendessen (Vollpension),  
exkl. Getränke € 46,35 € 49,13

### Menü Ihrer Wahl

Wenn Sie Ihr Menü selbst zusammenstellen möchten, haben Sie die Wahl aus den nachstehenden Tagesmenüs:

#### Tagesmenü A

- Frühstück: verschiedene Sorten frisches Brot und Brötchen, mittelreifer und reifer holländischer Gouda, gekochter Schinken, feine Salami, Hähnchenbrust, verschiedene Sorten Marmelade, Schokostreusel, Frühstücksei, Müsli, Cornflakes, Orangensaft, Milch und frisches Obst.
- Lunch: gut gefüllte Rindfleisch-Krokette auf einem Brötchen, frische, knusprige und holländische Brötchen, belegt mit mittelreifem Gouda, Roastbeef, gekochtem Schinken, Schweinebraten und ein Käsebrötchen mit Salat, Tomate und Gurkescheiben garniert.
- Abendessen: Viktoriabarschfilet mit Dillsauce, Boeuf Bourguignon: zarte Rindfleischstückchen mit Zwiebeln, Speck, Champignons und Möhren in Weinsauce gedünstet, dazu Rösti, Kartoffelkroketten, Blumenkohl mit Käsesauce, Haricot verts, Blattsalatkomposition mit Feta, Oliven, großen Kapern und sonnengetrockneten Tomaten, dazu Ciabatta mit rotem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und Kräuterbutter.
- Nachtisch: Käseplatte mit einem erlesenen Assortiment internationaler Käsespezialitäten.
- Cocktailhäppchen: frittierte Ragoutbällchen mit Senf, Vlammetje (scharfes frittiertes Fleischhäppchen) mit süßsaurer Dipsoße, Blätterteigtäschchen mit Hackfleischfüllung.

täglich Frühstück, Lunch und Zwischenmahlzeit des  
Tagesmenüs (Halbpension), exkl. Getr. € 40,00 € 42,20

täglich Frühstück, Lunch, Zwischenmahlzeit und  
Abendessen des Tagesmenüs (Vollpension), exkl.  
Getränke € 77,25 € 81,89

#### Tagesmenü B

- Frühstück: verschiedene Sorten frisches Brot und Brötchen, mittelreifer und reifer holländischer Gouda, gekochter Schinken, feine Salami, Hähnchenbrust, verschiedene Sorten Marmelade, Schokostreusel, Frühstücksei, Müsli, Cornflakes, Orangensaft, Milch und frisches Obst.
- Lunch: verschiedene reich belegte Delikatess-Brötchenassortiment mit geräuchertem Lachs und Salat, Creme fraîche und Ei, Roastbeef, Schinken-Lauch-Salat und Tomate, Brie mit Waldorfsalat, Bauernschinken, Frischrahmkäse mit Staudensellerie.
- Abendessen: französische Zwiebelsuppe mit Croutons, Entenbrustfilet mit Waldbrombeersöße, Rucola mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen, Pangasiusfilet mit süßsaurer Soße, Pastasalat mit Hähnchenstreifen und Pesto, Rösti, Rohkostsalat mit frischem Kräuterdressing.
- Nachtisch: Obstcocktail.
- Cocktailhäppchen: feine Leberpastete, Tartarcreme, Krabbensalat, Kräuter-Brie und Tapenade aus sonnengetrockneten Tomaten, dazu Cracker und Baguettescheibchen.

täglich Frühstück, Lunch und Zwischenmahlzeit des  
Tagesmenüs (Halbpension), exkl. Getränke. € 40,00 € 42,20

täglich Frühstück, Lunch, Zwischenmahlzeit und  
Abendessen des Tagesmenüs (Vollpension), exkl.  
Getränke € 77,25 € 81,89

#### Tagesmenü C

- Frühstück: verschiedene Sorten frisches Brot und Brötchen, mittelreifer und reifer holländischer Gouda, gekochter Schinken, feine Cervelatwurst, Hähnchenbrust, verschiedene Sorten Marmelade, Schokostreusel, Frühstücksei, Rühreier mit Speck, Müsli, Cornflakes, Orangensaft, Milch und frisches Obst.
- Lunch: Büffet mit Nudelsuppe und Tomatenciabatta, reich gefüllter Brotkorb mit verschiedenen Brot- und Brötchensorten, Rollbraten in eigenem Saft, Hähnchenbrustfilet mit Mascarpone-Soße, warme Blätterteigtäschchen, gefüllt mit Hackfleisch und Käse, Leberpastete, Beinschinken, Roastbeef, mittelreifer Käse, Old Amsterdamer, Brie und Butter.
- Abendessen: Texeler Lammskoteletts, Filet Mignon vom Schwein in Champignon-Rahmsoße, Salat Capriciosa (Kopfsalat mit thunfisch, gehobeltem italienischem Käse, Oliven, Gurken, Zwiebeln, Eiern, Tomaten und Paprika), dazu Salzkartoffeln, Blumenkohl mit Käsesoße.
- Nachtisch: Tiramisu.
- Cocktailhäppchen: Käsewürfel und Wurst mit Senf, Matjeshering mit Zwiebeln, Oliven.

täglich Frühstück, Lunch und Zwischenmahlzeit des  
Tagesmenüs (Halbpension), exkl. Getränke. € 40,00 € 42,20

täglich Frühstück, Lunch, Zwischenmahlzeit und  
Abendessen des Tagesmenüs (Vollpension), exkl.  
Getränke € 77,25 € 81,89

#### Tagesmenü D

- Frühstück: verschiedene Sorten frisches Brot, knusprige sowie holländische Brötchen, mittelreifer und reifer holländischer Gouda, gekochter Schinken, feine Cervelatwurst, Hähnchenbrust, verschiedene Sorten Marmelade, Schokostreusel, Frühstücksei, Spiegeleier mit Speck, Müsli, Cornflakes, Orangensaft, Milch und frisches Obst.
- Lunch: Captainslunch "Admiraal van Kinsbergen": Kapuzinererbsen mit ausgelassenem Dörrfleisch, panierte Schnitzel mit gebratenen Champignons und Zwiebelringen, Bratkartoffeln mit Speck, zartem Buttersalat mit schmackhaftem Dressing, Remouladensauce, Pickles, frisch gehackten Zwiebeln und Senf.
- Abendessen: Pangsit Goreng (hauchdünner Blätterteig mit Kräuterhack gefüllt), Rinderfilet-Tournedos mit Kräuterbutter, gebackener Knurrhahn mit Rosmarin-Knoblauch-Kartoffelwürfeln, Rösti, Chicorée mit Räucherlachs, Griechischer Bauernsalat (Feta, Gurke, Tomaten, roten Zwiebeln, Oliven und Dressing).
- Nachtisch: Vanille-Eis mit warmer Kirschlorsoße.
- Cocktailhäppchen: Mini-Sateh-Spießchen mit Erdnusssoße, Oliven-Hackbällchen, Baguette mit Tapenaden.

täglich Frühstück, Lunch und Zwischenmahlzeit des  
Tagesmenüs (Halbpension), exkl. Getränke. € 40,00 € 42,20

täglich Frühstück, Lunch, Zwischenmahlzeit und  
Abendessen des Tagesmenüs (Vollpension), exkl.  
Getränke € 77,25 € 81,89

#### Tagesmenü E

- Frühstück: verschiedene Sorten frisches Brot, knusprige sowie holländische Brötchen, mittelreifer und reifer holländischer Gouda, gekochter Schinken, feine Cervelatwurst, Hähnchenbrust, verschiedene Sorten Marmelade, Schokostreusel, Frühstücksei, Müsli, Cornflakes, Orangensaft, Milch und frisches Obst.
- Lunch: Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln mit Dörrfleisch und Zwiebeln, Krautsalat, Goulasch mit Salzkartoffeln oder Nudeln.
- Abendessen: Tomaten-Gemüsesuppe mit Hackbällchen und knackigem Suppengemüse mit frisch gebackenen Mini-Brötchen und Tapenade, Lachskotelett in Butter gebraten, Wiener Kalbschnitzel, Kartoffelkroketten, Pasta Tricolore, gemischter Blattsalat mit drei verschiedenen Dressings, Brokkoli mit Sauce Hollandaise, junges Möhrchengemüse.
- Nachtisch: Kaffee mit Petit Four.
- Cocktailhäppchen: Hähnchen-Nuggets mit Dippsößchen, frittierte Ragoutbällchen mit Senf, Vlammetje (scharfes, frittiertes Fleischhäppchen) mit süßsaurer Soße, Blätterteigtäschchen, gefüllt mit Hackfleisch.

täglich Frühstück, Lunch und Zwischenmahlzeit des  
Tagesmenüs (Halbpension), exkl. Getränke. € 40,00 € 42,20

täglich Frühstück, Lunch, Zwischenmahlzeit und  
Abendessen des Tagesmenüs (Vollpension), exkl.  
Getränke € 77,25 € 81,89

# Getränkekarte 2011.

Die Getränke an Bord können entweder mit einer festen Pauschale für eine bestimmte Zeit vorab abgerechnet werden oder es wird eine Strichliste geführt und Sie zahlen alles über die Endabrechnung, die Ihnen im Anschluss an Ihre Reise per Mail geschickt wird.

## GETRÄNKEPAUSCHALE MEHRTÄGIGE TÖRNS

Preise pro Tag, ab zwei Tage buchbar, an Bord der Nieuwe Liefde sind Getränke nur im Ausschank und mit Bedienung erhältlich.

### Ausschank mit Bedienung

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Erwachsene	€ 40,00	€ 45,00
Kinder (4 bis 12 Jahre)	€ 25,00	€ 27,00

### Selbstbedienung mit Getränkevorrat

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Erwachsene	€ 30,00	€ 33,00
Kinder (4 bis 12 Jahre)	€ 20,00	€ 21,00

## AUF RECHNUNG

Nachstehende Preise in der linken Spalte gelten, wenn Sie die Getränke im Ausschank an der Bar bestellen oder sich bedienen lassen. Die rechte Spalte gilt bei Selbstbedienung aus dem Getränkevorrat. Wenn Sie die Getränke auf Rechnung bestellen, kann es je nach den Gepflogenheiten an Bord Ihres Schiffes sein, dass Sie vor Fahrtbeginn eine Vorschussrechnung bekommen.

## DIVERSE GETRÄNKE BEDIENUNG

Die Getränke werden serviert oder an der Bar ausgeschenkt .

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Kaffee, Tee pro Tasse	€ 1,65	€ 1,75
Erfrischungsgetränke	€ 1,90	€ 2,01
Mineralwasser	€ 1,80	€ 1,91
Orangensaft	€ 2,25	€ 2,39
kalter Kakao / Joghurtgetränk	€ 2,25	€ 2,39
Bier pro Glas (auch alkoholfrei), 0,2 L	€ 1,90	€ 2,26
Vaasje Bier (nicht auf allen Schiffen erhältlich), ,025 L	€ 2,30	€ 2,74
Genever / Brandwein	€ 2,35	€ 2,80
Trester	€ 3,00	€ 3,57
Port / Sherry / Vermouth	€ 2,75	€ 3,27
Campari / Pernod / Wodka / Gin	€ 3,50	€ 4,17
Whiskey ab	€ 4,50	€ 5,36
Liqueur vanaf	€ 4,50	€ 5,36
Cognac / Digestive ab	€ 4,50	€ 5,36
Rotwein	€ 3,25	€ 3,87
Weißwein	€ 3,25	€ 3,87
Rosé	€ 3,25	€ 3,87

## DIVERSE GETRÄNKE SELBSTBEDIENUNG

Sie bedienen sich selbst aus dem Getränkevorrat an Bord.

		exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Stilles Wasser	kl. Flasche (0,5 L)	€ 0,93	€ 0,99
Mineralwasser	Kl. Flasche	€ 0,93	€ 0,99
Cola	Dose	€ 1,08	€ 1,15
Cola Light	Dose	€ 1,08	€ 1,15
Orangensaft	1L Packung	€ 2,64	€ 2,80
Apfelsaft	1L Packung	€ 2,64	€ 2,80
Heineken Bier	Dose	€ 1,34	€ 1,60
Grolsch Bier	Dose	€ 1,34	€ 1,60
Dommelsch Bier	Dose	€ 1,39	€ 1,65
alkoholfreies Bier	Dose	€ 1,23	€ 1,30
Rotwein, Merlot	0,7 L	€ 10,50	€ 12,50
Rotwein, Cabernet Sauvignon	0,7 L	€ 10,50	€ 12,50
Chablis	0,7 L	€ 23,53	€ 28,00
Bordeaux, Rothschild	0,7 L	€ 23,53	€ 28,00
Weißwein, Chardonnay	0,7 L	€ 10,50	€ 12,50
Weißwein, Sauvignon	0,7 L	€ 13,87	€ 16,50
Rosé, Frankreich	0,7 L	€ 13,87	€ 16,50
Berenburg, Kräuterschnaps	1L Flasche	€ 23,95	€ 28,50
junger Genever	1L Flasche	€ 21,68	€ 25,80
alter Genever	1L Flasche	€ 26,68	€ 31,75
Roter Port	0,7 L	€ 12,82	€ 15,25
Sandeman	0,7 L	€ 10,71	€ 12,75
Sherry, trocken			
Sandeman	0,7 L	€ 10,71	€ 12,75
Sherry, Medium			
Enkhuizer Kräuterschnaps	1L Flasche	€ 18,07	€ 21,50
Ballantines	0,7 L	€ 29,41	€ 35,00
Whiskey			
Glen Talloch	0,7 L	€ 20,80	€ 24,75
Cognac			
Joseph Guy	0,7 L	€ 31,43	€ 37,40

# ALLGEMEINE INFORMATIONEN.

## Bestellung

Für alle Schiffe gilt, dass Sie Ihre Cateringwünsche bis spätestens sechs Wochen vor Fahrtantritt mit uns abstimmen können. Zu diesen Absprachen erhalten Sie eine Auftragsbestätigung, die Sie bitte innerhalb von sieben Tagen unterschrieben an uns retournieren. Gleichzeitig mit der Servicerechnung erhalten Sie eine Vorschussrechnung für die Getränke.

## Änderungen

Diese Bestellung kann noch zehn Tage vor Fahrtantritt geändert werden. Zusätzliche Bestellungen können bis zur Höchstkapazität des Schiffes eingereicht werden, eine Verringerung der Bestellung ist bis zu 10 % der bestellten Menge möglich. Nach diesen zehn Tagen ist eine Änderung aus organisatorischen Gründen nicht mehr möglich.

## Spezielle Wünsche

Wenn Sie uns Ihre Wünsche zu Diäten oder für Vegetarier rechtzeitig mitteilen, werden wir alles tun, was in unserer Macht steht, um Ihnen entgegen zu kommen.

## Mindestabnahme

An Bord unserer Schiffe gilt für das Catering eine Mindestabnahme von € 750,00, exkl. MwSt. und Getränke, pro Schiff pro Tag.

## Servicekosten

Die Servicekosten betragen € 185,15, exkl. MwSt. pro Tag. Sofern die Cateringrechnung, exkl. MwSt., Getränke und anderer Services höher als € 750,-- pro Tag oder € 1.500,-- insgesamt ausfällt, werden die Servicekosten hinfällig.

## Korken- und Anschnittgeld

An Bord dieser Schiffe ist es für Sie auch möglich selbst für den Wein, den Champagner, den Sekt oder die Torte zu sorgen. Sie zahlen dafür ein sogenanntes Korken- bzw. Anschnittgeld. Das Korkengeld beträgt € 10,00 exkl. MwSt. pro Flasche und das Anschnittgeld € 2,00 exkl. MwSt. pro Person. Wenn Sie sich für den Abkauf der Konsumpflicht für Getränke entscheiden, zahlen Sie kein Korkengeld.

## Zahlungskonditionen

Die Vorab-Rechnung bitten wir bis zwei Wochen vor Fahrtantritt beglichen zu haben. Eventuelle Änderungen werden mit der abschließenden Rechnung im Anschluss an die Reise verrechnet. Die Endabrechnung erhalten Sie im Anschluss an Ihre Reise mit der Bitte sie bis spätestens zwei Wochen nach Rechnungsdatum zu begleichen. Alle Zahlungen bitten wir unter Angabe der jeweiligen Rechnungsnummer anzuweisen.

## Andere Services

Wenn Sie andere Services wünschen, bitten wir Sie, uns diese ebenfalls sechs Wochen vor Fahrtantritt mitzuteilen. Andere Services wie z.B. Ausflüge an Land, Entertainment oder Transfers usw. werden zusammen mit der Cateringrechnung veranschlagt und müssen vor Fahrtantritt komplett bezahlt sein. Andere Services werden zusammen mit der Cateringrechnung veranschlagt, die vor Fahrtantritt komplett bezahlt sein sollte.

## Koordinationskosten

Für die Vermittlung eines anderen Services müssen wir Ihnen Koordinationskosten in Höhe von € 75,00 berechnen. Jeder weitere extra Service wird mit € 25,00 veranschlagt.

## Annullierung von Catering und anderen Services

Nach Erhalt der schriftlichen Annullierung:

bei Buchung:	15 %
einen Monat bis eine Woche vor Abfahrt:	30 %
eine Woche vor Abfahrt:	100 %