

naupar

Zeilvaart
ENKHUIZEN

HANZESTAD
COMPAGNIE

Zeiluloot
LEMMER-STAVOREN

NAUTISCHE PARTNERS

Catering Ruyven 2011.

Stedemaeght

Frisius van Adel

Toekomst

Selene

Carpe Diem

Abel Tasman

Willem Barentsz

Cateringliste Ruyven 2011

WILLKOMMEN AN BORD

2 Tassen Kaffee/Tee mit

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Rührkuchen	€ 3,60	€ 3,82
Zuckerbrot	€ 3,60	€ 3,82
Rosinenbrot	€ 3,95	€ 4,19
Pralinen	€ 4,00	€ 4,24
Limburger "Vlaai", je nach Wahl, belegt mit Obst Milchreis, Kirschen oder Aprikosen	€ 5,10	€ 5,41
Apfelkuchen	€ 5,15	€ 5,46
Petit Fours	€ 5,25	€ 5,57
Schiffskuchen	€ 5,40	€ 5,72
Blätterteigtasche mit Hackfleischfüllung	€ 5,45	€ 5,78
Tortensortiment	€ 6,50	€ 6,89

BEGRÜBUNGSDRINKS

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Schiffskräuterbitter	€ 2,40	€ 2,86
Schiffscocktail	€ 3,85	€ 4,58
Kir Royal	€ 4,65	€ 5,53
Cava	€ 4,65	€ 5,53
Laurent Perrier	€ 85,70	€ 101,98
Champagner, pro Flasche		

BEGRÜBUNGSHÄPPCHEN

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Mozzarellaspieß mit Kirschtomaten, Basilikum und Pestodressing	€ 1,40	€ 1,48
Hähnchen-Sateh-Spieß mit Sojasoße	€ 2,45	€ 2,60
im Teigmantel frittierte Lachsstückchen mit Limonendipp	€ 2,70	€ 2,86
Holländische Matjes mit Zwiebeln	€ 3,90	€ 4,13

FRÜHSTÜCK

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

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
An Deck	€ 9,25	€ 9,81
Brötchen, belegt mit feinem Aufschnitt und Käse (zwei Brötchen pro Person) und ein Kaffeeteilchen.		
Bugbild	€ 11,85	€ 12,56
Brötchenassortiment, Croissants und Rosinenbrötchen, drei Sorten Aufschnitt, junger Gouda, zwei Sorten süßer Brotaufstrich, Frühstücksei, Cornflakes, Joghurt, Butter und Diätmargarine.		

Vor Anker € 15,20 € 16,11
Brötchenassortiment, Croissants, Zuckerbrot und Rosinenbrötchen, drei Sorten Aufschnitt, junger und reifer Gouda, zwei Sorten süßer und reifer Brotaufstrich, Frühstücksei, Cornflakes, Joghurt, frisches Obst und Smoothies für die Vitamine, Butter und Diätmargarine
Festliches Frühstück € 21,90 € 23,21
Frühstück 'vor Anker' ergänzt mit Räucherlachs und kleinen Crêpes mit Maple Syrup.

LUNCH

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

Belegte Brötchen, drei pro Person € 9,00 € 9,54
Brötchenassortiment, belegt mit Kochschinken, Bratenfleisch und Gouda.

Tea Sandwiches

- Vollkorn-Tea-Sandwich, belegt mit jungem Gouda, Gurkenscheiben und Gartenkresse
- Tea-Sandwich, belegt mit geräucherter Hähnchenbrust, Oliventapenade und Tomate
- Tea-Sandwich, belegt mit Knochenschinken, Senfcreme und Salat
- Tea-Sandwich mit geräuchertem Lachs, Ei und Dillmayonnaise
- Tea-Sandwich, belegt mit Kalbsbraten, Gurkenscheiben und Thunfischcreme
5 Sandwiches p.P. € 10,80 € 11,45
8 Sandwiches p.P. € 15,00 € 15,90

Delikate Brötchen € 13,65 € 14,47
Brötchenassortiment vom Bäcker mit feinem Aufschnitt, hausgemachtem Lachssalat, verschiedenen Käsesorten, Kalbskrokette der Marke "Van Dobben".

Picknick Maritim € 14,70 € 15,58
Festlich gefüllte Brötchenkörbe, die Brötchen sind reichhaltig belegt mit geräuchertem Lachs und Senf/Dillmayonnaise, Putenfilet mit Pesto, geräuchertem Rinder-Ribeye, Mozzarella und Brennesselkäse mit Tomate und frischem Basilikum, dazu Muffins, Kaffeeteilchen und Schokobrownies.

Wraps & Bagels € 15,30 € 16,22
Nicht möglich auf der Frisius van Adel

- Bagels mit geräuchertem Lachs, Pastrami oder Frischkäse mit Schnittlauch
- Wraps mit pikantem Hähnchenfleisch und frischem Gemüsesalat
- Vegetarische Wraps mit Krautsalat, Feta und Guacamole
- Kleine Baguettes mit Bauernbrie und Knochenschinken

Méditerranée € 19,05 € 20,19

- Toskanische Tomatensuppe mit dünnen Poreeringen und geräucherten Hähnchenstreifen
- Ciabatta mit Parmaschinken und marinierten Zwiebeln
- Focaccia mit italienischem Frischkäse, Salat und Oliventapenade
- Panini-Brot mit Pastrami, Paprikastreifen und Pesto
- Ciabatta mit hausgemachtem Thunfischsalat und Oliven
- Focaccia mit Frischkäse, Rucola und sonnengetrockneten Tomaten

Maritime Weile € 23,70 € 25,12

- Kräftige, klare Rinderbrühe mit frischen Kräutern
- Geräucherter Lachs, norwegische Krabben und Räucherforelle, gefüllte Eier als Garnierung
- Matjeshering mit Zwiebeln
- Roastbeef, Bratenfleisch und gekochter Schinken
- Parmaschinken mit Melone
- Fleischsalat mit gefüllten Eiern
- Salat "Caprésé" (Mozzarella, Tomaten und frischer Basilikum)
- Thailändischer Geflügelsalat mit Galiamelone, Papaya und roter Paprikaschote mit Honig-Zitronen-Dressing
- Cocktailsöße und Remoulade
- Baguette und Butter

ERGÄNZUNG ZUM LUNCH

Nur in Kombination mit einem der obengenannten Lunches zu bestellen.

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

SUPPE

Suppe als Ergänzung zum Lunch oder Büffet, serviert mit einem kleinen Brötchen p.P.

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Kräftige Rinderbouillon mit Waldpilzen und Knoblauch-Croutons	€ 4,65	€ 4,93
Hühnerbouillon mit Tomaten-Concassée	€ 4,65	€ 4,93
Senfsuppe mit Koriander, serviert mit ausgelassenem Speck und Aalstreifen	€ 4,65	€ 4,93
Pomodori-Pesto-Suppe mit Seesalzstange	€ 4,65	€ 4,93
Kürbissuppe	€ 4,65	€ 4,93
Erbsensuppe mit Schwarzbot und Katenspeck	€ 4,65	€ 4,65

MITTAGSBÜFFET

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Spanisches Cocktailhäppchenbüffet Hackbällchen in Tomatensoße, pikant marinierte Mini-Hähnchenspieße, Baguette mit Tapenade, Chorizo-Oliven-Spieß, Peppadew (Paprika, gefüllt mit sizilianischem Frischkäse), Datteln mit Speck, Knoblauchgambas, Brötchen mit Serrano-Schinken, würzige Miniwürstchen, Gazpacho im Gläschen	€ 19,50	€ 20,67
High Tea - Drei verschiedene Torten: Sachertorte, Champagnertorte, Himbeer-Bavarois-Torte - Butterplätzchen, Assortiment Pralinen und Muffins, zwei Sorten Rührkuchen mit englischer "clotted cream" und Marmelade - Tea-Sandwiches mit geräuchertem schottischem Lachs auf grünem Salat, Meerrettichcrème, gekochtem Ei und Dill, Roastbeef mit Frisée-Salat und Tomatenviertel, - Wrapphäppchen, gefüllt mit Tartar und Knochenschinken mit Senfcrème - Verschiedene Teespezialitäten	€ 22,50	€ 23,85

ZUM APERITIF

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Schälchen mit Salzgebäck und gemischten Nüssen	€ 2,05	€ 2,17
Schälchen mit Oliven in verschiedenen Marinaden	€ 2,05	€ 2,17
Schälchen mit Chips: Paprika, Naturell und eine Spezialität, sowie geröstete Nüsse	€ 2,05	€ 2,17
Wurst und Käsewürfel mit Senfdipp	€ 3,30	€ 3,50
Holländische Matjes mit Zwiebeln	€ 3,90	€ 4,13
Käseplatte mit fünf Sorten Käse und verschiedenen Crackern	€ 7,25	€ 7,69

APPETITHÄPPCHEN UND CANAPÉS

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Dim Sum Köstliche Häppchen der asiatischen Küche mit beispielsweise gedämpften oder frittierten Garnelen, gebratene Schweinefleischhäppchen, Hähnchenfleisch-Snacks, dazu eine pikante Dipp- und Sojasoße		
Vier Häppchen p.P.	€ 3,65	€ 3,87
Fünf Häppchen p.P.	€ 4,55	€ 4,82
Sechs Häppchen p.P.	€ 5,45	€ 5,78

Warme Häppchen

beispielsweise: Hähnchen-Nuggets mit Dippsoßen, frittierte Fleischragoutbällchen mit Senf, Albondigas (scharfe spanische Hackbällchen), Blätterteigtäschchen mit unterschiedlichen Füllungen		
Vier Häppchen p.P.	€ 4,65	€ 4,93
Fünf Häppchen p.P.	€ 5,75	€ 6,10
Sechs Häppchen p.P.	€ 6,95	€ 7,37

Kalte Häppchen

Beispielsweise: Cracker mit Matjeshering und Zwiebeln, Praline aus geräuchertem Lachs mit Meerrettichcrème, Riesengarnelen in Reismehlteig gebacken mit pikanter Soße, Cracker mit Rindertartar und gegrilltem Rinderfilet, Gläschen mit geräuchertem Hähnchenfilet und Mango.		
Vier Häppchen p.P.	€ 6,70	€ 7,10
Fünf Häppchen p.P.	€ 8,35	€ 8,85
Sechs Häppchen p.P.	€ 10,05	€ 10,65

Gemischte Cocktailhäppchen

Kombination warmer und kalter Cocktailhäppchen		
4 Häppchen p.P.	€ 5,65	€ 5,99
5 Häppchen p.P.	€ 7,05	€ 7,47
6 Häppchen p.P.	€ 8,50	€ 9,01

Tapas

€ 5,90	€ 6,25
Gemischte Nüsse, Pomodori-Tapenade mit Crostinis, Tortillachips mit Dippsoße, spanische Chorizo, marinierte Oliven, Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum	

Fingerfood

€ 25,70	€ 27,24
Appetitlich angerichtete Häppchen für einen festlichen Abend oder einen großen Empfang. Kleine Spezialitäten der modernen Weltküche, die man aus der Hand isst. Attraktiv serviert werden	
- Lachs-Sashimi: mariniertes Lachsspieß mit Dill,	
- Geflügelspieß: pikantes Geflügelhackfleisch an einem Bambusspieß in Chilisoße	
- Albondigas: Fleischbällchen aus Kalbshack mit Chilischoten	
- Yakitori: auf Holzkohle gegrillter japanischer Geflügelspieß mit Miso-Sojasoße	
- Riesengarnelen auf Buttersalat mit Ingwer-Koriander-Soße im Glas	
- Tüte: Ofenkartoffeln mit provenzalischen Kräutern und Knoblauchmayonnaise	

HAUPTSPEISENBÜFFET

	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

Captains Büffet € 14,95 € 15,85

- Kapuzinererbsen mit Bauchspeck und Bratwurst, serviert mit Silberzwiebeln, Piccadilly und Amsterdamer Zwiebeln, Bratkartoffeln, Apfelkompott, Rohkostsalat und Bauernbrot mit Butter

Pastabüffet € 17,00 € 18,02

- Spaghetti Bolognese (kräftige Hackfleisch/Pomodorissoße)
- Penne Rigate mit Rahmpilzsoße und Frühlingszwiebeln
- Tagliatelle mit Fisch
- Lasagne mit sieben Gemüsen
- Tomatensalat mit Fenchel und Kümmel, Nudelsalat
- Ciabatta, Kräuterbutter und Tapenade

Asiatisches Büffet € 23,70 € 25,12

- Rempah: pikante Rinderhackbällchen in Chilisoße
- Atjar Ketimoen: süßsaurer Gurken- und Tomatensalat
- Bohnen Sajoe Lodeh: warmes, gemischtes Gemüse
- Saté Ajam: Hähnchen-Sateh-Spieß mit frischer Erdnussoße
- Daging Boemboe Bali: geschmortes Rindfleisch mit Mango und Tamarinden-Sojasoße
- Hähnchen mit Gemüse und indonesischer Currysoße
- Fischtopf mit pikanter Soße, Gebratene Garnelen mit Koriander
- Bami, Reis und Nasi, Seroendeng: geröstete Kokosraspeln, Garnelencracker und Sambal Goreng

Büffet "Vor Pampus" € 24,20 € 25,65

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

Büffet "Admiraal de Ruyter"

Eine Auswahl aus folgenden Gerichten

- Boeuf Bourguignon: in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Champignons, serviert mit Kartoffelgratin, bunter Ratatouille und Salat
- Indisches Hähnchen: Hähnchenfiletstreifen in Rahmsoße, serviert mit Reis, Wokgemüse und Salat
- Schweinelendchen: tranchiertes Schweinefilet in Champignonrahmsoße, serviert mit Kartoffel-Wedges, Saisongemüse und Salat
- Zuiderzee-Teller: diverse Sorten Fisch und Schalentiere in einer sahnigen Weißweinsoße, serviert mit Kartoffelgratin, Saisongemüse und Salat
- Lachsfilet mit Olivenpaste aus dem Ofen, serviert mit bunter Ratatouille
- Vegetarische Lasagne: das bekannte italienische Gericht in einer vegetarischen Variante

Für Gruppen ab 20 Personen,

zwei Gerichte zur Auswahl € 22,40 € 23,74

Für Gruppen ab 40 Personen,

drei Gerichte zur Auswahl € 23,50 € 24,91

Büffet vom Grill € 27,30 € 28,94

Pikante Merguez-Wurst, Rinderfiletspieß mit Paprika, hausgemachter Hamburger aus Rinderfleisch, Geflügelspieß mit Erdnusssoße, knusprig gegrilltes schottisches Lachsfilet, verschiedene Salate mit Gurken, Tomaten, Feta, Oliven, Selleriesalat mit Ananas und Walnüssen, Pastasalat mit sonnengetrockneten Tomaten und Pestodressing, marinierte Oliven und Tomaten, burgundischer Kartoffelsalat mit Speck und Ei, Pommes Parisienne, Baguette und Kräuterbutter (zu allen Fleisch- und Fischgerichten werden diverse Dippsößen serviert)

Büffet "Italian Delight" € 29,00 € 30,74

Kalte Gerichte

- Salat Caprèse: Pomodori mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Pastasalat aus Penne Rigate mit sonnengetrockneten Tomaten und luftgetrockneter Salami
- Meeresfrüchte mit Zitronengras, Petersilie und geröstetem Knoblauch
- Vitello Tonnato: Kalbfleisch mit Thunfischsoße, Sardellen und Zitrone
- Spinatsalat mit Oliven, Knoblauchdressing, Pecorino und Crostinis, Bruschettas mit Olivenöl und Meersalz

Warme Gerichte

- Trüffelrisotto mit Käsemandelpuffern
- Lammkoteletts auf gegrilltem mediterranem Gemüse
- Bandnudeln mit Artischocken und gegrilltem Hähnchen
- Thunfisch mit Oliventapenade und Penne Rigate, Fettucine à la Bolognese

Büffet "Sea & Summer" € 30,85 € 32,70

nicht auf Frisius van Adel, Toekomst, Selene.

Salate

- Gemischter Salat mit Garnitur und Dressings nach Wahl
- Salat Caprèse: Pomodori mit Mozzarella und frischem Basilikum, Pastasalat mit klarem Dressing, geräucherter Hähnchenbrust und Tomaten, Kohlsalat mit Kümmel und Koriander, Maissalat mit Kidneybohnen und Tomaten,

Fisch- und Fleischgerichte:

- gegrillte Lachsfilets auf jungem Lauch mit einer Soße aus Sereh-Zitronengras
- Tilapiafilets auf wildem Spinat
- Hähnchen Tandoori mit Sojasoße und Sojabohnenkeime
- Ggeschmorte Kalbsrippe mit Fettucine und Höhlenchampignons
- Gegrilltes mediterranes Gemüse
- Rozeval-Kartoffeln aus dem Ofen mit Kräutern der Provence, frisches Saisongemüse, diverse Brötchen und Butter,

Nachspeisen

- frisch geschnittene Ananas, Mango und andere tropische Früchte

Büffet "Maritim" € 34,00 € 36,04

Kalte Gerichte

- Salat Caprèse: Pomodori mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Griechischer Salat mit Feta, gemischten Oliven, Zwiebelringen, Tomaten und Paprika
- Pastasalat mit Speckwürfeln, Tomaten und Basilikum
- Fischspiegel mit Wraps, gefüllt mit mariniertem Lachs, holländischem Matjeshering mit Zwiebeln, sowie verschiedenen Sorten Makrele
- hausgemachte Bauernleberpastete mit Preiselbeeren
- Carpaccio mit Pinienkernen und Parmesan

Warme Gerichte

- Hähnchen in Sojasoße auf asiatischem Gemüse, gebratene Lammshaxe in Rosmarinfond
- Fischschlemmertopf mit Tomaten-Fischsoße
- Boeuf Burguignon, Gemüse der Saison, Kartoffeltörtchen mit Speck und Mandeln

Nachspeise

- Sahneis mit rotem Kompott, frisch geschnittene Ananas, Mango und andere tropische Früchte
- Bauernjoghurt
- Obstshakes

Walking Dinner € 49,25 € 52,21

nicht auf Carpe Diem und Frisius van Adel

Eine ganz besondere und informelle Art des kulinarischen Genusses. Kleine Gerichte werden auf Tellerchen serviert und können auf Wunsch im Stehen mit einer Gabel verzehrt werden. All die kleinen Gerichte bilden gemeinsam ein komplettes, festliches Diner, das bei dynamischer Aufstellung der Gäste von der Bedienung gereicht wird:

- Räucherlachs auf Kartoffelblini mit Crème fraîche und Zitrone
- Rindercarpaccio mit Parmesan, Pinienkernen und Pesto
- gegrilltes Seebarenfilet auf Sojabohnenkeimen mit Limonensoße und Zitronengras
- Poelepetaat: Perlhuhn auf mediterranem Gemüsebett mit Paprikacoulis
- Tai Pan: Riesengranelen auf chinesischen Eiernudeln in einer Tai-Pan-Schachtel mit Stäbchen
- tranchiertes Rinderfilet auf japanischem Wokgemüsebett mit Sojasoße
- Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

ERGÄNZUNGEN ZU DEN BÜFFETS

Unsere Büffets sind durchweg reichhaltige Mahlzeiten. Auf Wunsch kann Folgendes zusätzlich bestellt werden

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

Farmer Frites	€ 2,00	€ 2,12
Pommes Parisienne	€ 2,30	€ 2,44
erntefrisches Gemüsetrio: italienisches Gemüse, 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 Parmaschinken	€ 3,10	€ 3,29

GRILLEN

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

Grillessen € 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 Grillsoße.
- Baguette mit Kräuterbutter.

Grillessen DeLuxe € 28,75 € 30,48

- mariniertes Beefsteak, Spieß mit Riesengarnelen, Lammskotelettes, zwei Sateh-Spieße, Schaschlik, Entrecote, Fischpäckchen mit Kabeljau, Lachs, Krabben und Dill-Kräuterbutter
- burgundischer, Kartoffelsalat mit Speck, Ei, Paprikaschoten und Lauchringen, Waldorfsalat, Rohkostsalat der Saison, Pastasalat mit Pomedori und Pesto
- Sateh-Erdnussoße, Knoblauch-, Curry-, Cocktail- und Grillsoße
- Verschiedene Brotsorten, Kräuterbutter und Tapenade.

ERGÄNZUNGEN ZUM GRILLESSEN

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
zwei extra Dippsoßen, z.B.: Ravigotte, Tzatziki, Dill-, Meerrettich- oder Senfsoße, Pesto oder Sardellenbutter.	€ 1,55	€ 1,64
Rohkostsalat mit frischem Gartenkräuter dressing	€ 1,95	€ 2,07
Kartoffelsalat mit feinen Kräutern	€ 2,00	€ 2,12
Farmers Frites	€ 2,05	€ 2,17
Kartoffelkroketten	€ 2,30	€ 2,44
Kräuter-Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 2,30	€ 2,44
Husarensalat	€ 2,60	€ 2,76
Rindfleischsalat	€ 2,60	€ 2,76
Pastasalat mit Hähnchen und Pesto	€ 2,85	€ 3,02
Waldorfsalat	€ 2,85	€ 3,02
Geflügelsalat mit Ananas	€ 2,90	€ 3,07
Insalata Caprese: Pomodori, Mozzarella und frischer Basilikum	€ 3,10	€ 3,29
Insalata Capriciosa: bunter Salat mit Thunfisch	€ 3,10	€ 3,29
Lachssalat	€ 3,10	€ 3,29
Tomatenciabatta	€ 3,10	€ 3,29
Thunfischsalat	€ 3,10	€ 3,29
pikanter Birnensalat mit Roquefort	€ 3,35	€ 3,55
Griechischer Bauernsalat mit Feta, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven mit delikatem Dressing.	€ 3,60	€ 3,82

DREI GÄNGIGES MENÜ VORSPEISEN

nicht möglich auf der Frisius van Adel, Toekomst und Selene

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Toskanischer Pastasalat mit sonnengetrockneten Tomaten (vegetarisch).	€ 8,75	€ 10,92
Jamón Serrano auf einem kleinen Caesar Salat mit u.a. Tomaten und Sardellen.	€ 10,30	€ 11,45
Klassisches Carpaccio Hauchdünn geschittenes Rinderfilet mit Pesto, Pinienkern und Parmesan mit einer Garnitur aus marinierter Paprika, Oliven und Kapern.	€ 10,80	€ 12,30

	€ 11,60	€ 13,09
Geräucherte und gebratene Entenbrust mit Honig und Sojasoße gelackt auf einem japanischen Gemüsebett aus Zuckererbsen, Sojabohnenkeimen und Koriander angerichtet und besprenkelt mit Soja-Sesam dressing.		

	€ 12,35	€ 13,92
Geräucherter Lachs auf Kartoffelblini mit Crème fraîche, Kapern und Zitrone.		

DREI GÄNGIGES MENÜ

AUPTSPEISEN

Nicht möglich auf der Frisius van Adel, Toekomst und Selene

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Gegrilltes schottisches Lachsfilet serviert auf japanischem Wokgemüse mit Sereh-Zitronengras, pikanten Reisküchlein und Sojasoße mit Zitronenblättern	€ 14,95	€ 15,85
Schweinelende Medallions in Champignonrahmsoße	€ 15,95	€ 16,91

	€ 15,95	€ 16,91
Portobello Champignon mit Wokgemüse und Blauschimmelkäse (vegetarisch)		

	€ 16,50	€ 17,49
Perlhuhn "Suprême" mit einer Ratatouille und Kartoffel-Wedges aus dem Ofen		

	€ 18,05	€ 19,13
Rinder-Entrecote mit frischer Knoblauchbutter und einer mediterranen Beilage		

DREI GÄNGIGES MENÜ DESSERTS

Die nachspeisen können Sie auch unabhängig von dem dreigängigen diner bestellen

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Crème Brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker	€ 5,25	€ 5,57
Sahneis mit frischem Obst und Schlagsahne	€ 5,65	€ 5,99
Tiramisu nach italienischem Rezept	€ 5,65	€ 5,99
Erdbeerbavarois mit frischen Erdbeeren und Vanillesoße	€ 7,75	€ 8,22

	€ 9,00	€ 9,54
Kleine Sommerparade (ab 20 Personen) Kleines Dessertbuffet mit u.a. Mousse au Chocolat, diversen Sahnefrucht-Torten, frischem Obst und Fruchtsorbet in verschiedenen Geschmacksrichtungen		

	€ 15,45	€ 16,38
Grand Dessert (ab 25 Personen) Ein festliches Dessertbuffet für ganz besondere Anlässe: drei Sorten Käse mit Baguette und Butter, weißes und feinerherbes Schokoladenmousse, festliche Sahnefrucht-Torten, frischer tropischer Obstsalat, Sahneis, Fruchtsorbet und Schlagsahne		

ALS ABSCHLUSS

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Blätterteigtasche mit Hackfleischfüllung	€ 1,75	€ 1,86
Eine Tüte Belgische Pommes	€ 2,65	€ 2,81
Mini-Pizza	€ 3,35	€ 3,55
Bruschetta mit Tomate, Schinken, Käse und Oregano	€ 4,10	€ 4,35
zwei Hähnchen-Sateh-Spieße mit Erdnussoße, Zwiebeln und Baguette	€ 5,50	€ 5,83
drei kleine marinierte Hähnchen-Sateh-Spieße mit Cassavechips und Miso-Sojasoße	€ 7,20	€ 7,63

KIDSCORNER

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Kinderlunch Brötchen mit Schokostreusel, Brötchen mit jungem Gouda, Mini-Brötchen mit Fleisch- und Cervelatwurst, Mini-Rosinenbrötchen	€ 5,65	€ 5,99

	€ 9,25	€ 9,81
Kindermenü Hähnchenfleisch mit Pommes Frites und Apfelmus, Milcheis mit Schlagsahne oder Wassereis		

HOCHZEIT

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Hochzeitseistorte Nur an Bord der Schiffe Abel Tasman und Stedemaecht. Standard: eine Füllung aus Vanille- und Himbeereis oder, auf Anfrage, eine Füllung nach Wunsch (Preis pro Stück)	€ 6,45	€ 6,84
Traditionelle Hochzeitstorte eine stilvolle cremefarbene Hochzeitstorte mit weißen, roten oder rosa Rosen und einer Chipolata-Sahnefrucht-Füllung (Preis pro Stück)	€ 7,75	€ 8,22

	€ 10,95	€ 11,61
Moderne Hochzeitstorte weiße Hochzeitstorte in modernem Design mit rotem Herz, gefüllt mit Vanille- und Schlagsahne, einer schaumigen Waldbeerenmousse, Kompott und Duchesse-Biscuit, mit einem Boden aus Mandel-Daquoise (Preis pro Stück)		

	€ 11,95	€ 12,67
Petit-Fours-Hochzeitstorte für jeden Gast ein kleines Brautstörtchen (Petit Fours), festlich auf einer Etage serviert (Preis pro Stück)		

VERSAMMLUNG

Kannen Kaffee, Tee und Wasser mit

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Schälchen mit diversen Plätzchen	€ 5,95	€ 6,31
Schälchen mit Pfefferminz	€ 4,25	€ 4,51
Schälchen mit Schokolade und Pralinen	€ 6,95	€ 7,37

Die genannten Preise gelten für die Dauer von zwei Stunden. Jede extra Stunde wird mit € 2,00 exkl. MwSt. zusätzlich veranschlagt.

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.

GETRÄNKEPAUSCHALEN, EINSCHL. HOLLÄNDISCHER SPIRITUOSEN

Außer gängigen alkoholfreien Getränken sind dabei Bier, Rotwein, Weißwein, Rosé, Berenburg Kräuterschnaps, Weinbrand, roter Johannisbeergenever, Genever, Port, Sherry, Vermouth, Trester.

	exkl.MwSt.	inkl.MwSt.
2 Stunden	€ 12,00	€ 13,50
3 Stunden	€ 15,25	€ 17,16
4 Stunden	€ 18,50	€ 20,81
5 Stunden	€ 22,50	€ 25,32
6 Stunden	€ 26,00	€ 29,25
7 Stunden	€ 29,25	€ 32,91
8 Stunden	€ 32,25	€ 36,28
9 Stunden	€ 34,50	€ 38,82
10 Stunden	€ 37,25	€ 41,91
11 Stunden	€ 40,00	€ 45,00
12 bis 24 Stunden	€ 42,50	€ 47,82

GETRÄNKEPAUSCHALEN FÜR KINDER

(4 t/m 12 jaar)

	exkl.MwSt.	inkl.MwSt.
2 Stunden	€ 8,10	€ 8,59
3 Stunden	€ 10,50	€ 11,13
4 Stunden	€ 12,00	€ 12,72
5 Stunden	€ 14,40	€ 15,26
6 Stunden	€ 16,20	€ 17,17
7 Stunden	€ 18,00	€ 19,08
8 Stunden	€ 19,80	€ 20,99
9 Stunden	€ 21,60	€ 22,90
10 Stunden	€ 24,60	€ 26,08
11 Stunden	€ 26,40	€ 27,98
12 bis 24 Stunden	€ 28,20	€ 29,89

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

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. Zusammen mit der Auftragsbestätigung erhalten Sie die Vorschuss Rechnung.

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 (Lacto)Vegetarier sind, Allergien oder eine spezielle Diätvorschrift haben, bitten wir Sie, uns darüber rechtzeitig zu informieren, damit wir alles tun können, um Ihnen entgegen zu kommen.

Minimale cateringafname

Die Mindestabnahme des Catering beträgt € 450,00 exkl. MwSt., Getränke und anderer Services, pro Schiff pro Tag.

Servicekosten

Die Servicekosten betragen € 16,00, exkl. MwSt. pro Stunde. Wenn der totale Cateringbetrag exkl. MwSt., Getränke und anderer Services höher ausfällt als € 1.500,00, werden Ihnen die Servicekosten nicht berechnet.

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 vier Wochen vor Fahrtantritt beglichen zu haben. Eventuelle Änderungen werden mit der abschließenden Rechnung im Anschluss an die Reise verrechnet. Diese Restzahlung zahlen Sie bitte zwei Wochen nach Rechnungsdatum.

Andere Services

Wenn Sie andere Services wünschen, bitten wir Sie, uns diese gleichzeitig, jedoch spätestens vier Wochen vor Fahrtantritt mitzuteilen. Andere Services können sein: Ausflüge an Land, Entertainment, Transfers, usw. Sie werden zusammen mit der Cateringrechnung veranschlagt und müssen vor Fahrtantritt komplett bezahlt sein.

Koordinationskosten

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

Annullierung von Catering und anderen Services

Nach Erhalt Ihrer schriftlichen Annullierung:

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