

Smaakmakend, eten en drinken aan boord van de

'Egberdina'



Alle onderstaande prijzen zijn inclusief btw.

Consumpties

| | |
|--|---------|
| Koffie/thee | € 1,75 |
| Melk | € 1,75 |
| Warme chocolademelk met slagroom | € 2,10 |
| Bier | € 2,10 |
| Alcoholvrij bier | € 2,10 |
| Frisdranken | € 2,00 |
| Wijn | € 3,10 |
| Sherry/port/martini | € 2,60 |
| Binnenlands gedistilleerd | € 2,45 |
| Korenwijn | € 2,90 |
| 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 | € 3,55 |
| West-friese krentenmik | € 4,00 |
| Appelgebak | € 4,80 |
| Petit fours | € 5,10 |
| Gesorteerd gebak | € 5,95 |

Welkomstdrankjes

| | |
|-----------------------------|--------|
| Scheepsbitter | € 2,30 |
| Prosecco | € 3,10 |
| Kir Royal | € 5,75 |
| Scheepscocktail | € 4,95 |
| Champagne | € 7,50 |
| Champagne Méth. Champenoise | € 4,95 |

Borrelgarnituur

Eenvoudige borrelhapjes,

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

Warme snacks,

Bijvoorbeeld: mini-saucijzenbroodjes, bitterballen, gehaktballetjes, loempiaatjes, kaassouffletjes, kipvariantjes, nasihapjes, e.d.
4 hapjes pp € 4,50
min. 60 stuks

Luxe borrelhapjes,

Bijvoorbeeld: toast met brie, haring op roggebrood, palinghapje, canapé met Parmaham, zalm-dillerolletjes, soesje met zalmcrème e.d.
4 hapjes pp € 4,75
min. 60 stuks

Diversen

Roomboterzoutjes en gemengde noten € 2,00
Hele haringen, p.p. € 4,00
Haring met uitjes/zuur, 3 stukjes p.p. (vanaf 10 personen) € 2,15

Lunches

Overstag

Stevige oudhollandse erwtensoep met spek, plakjes worst, roggebrood met katenspek en boeren bruin brood

€ 10,20

Bakstaglunch

Soep met 3 harde/zachte broodjes (ham, kaas, rosbief), koffie, thee en melk

€ 12,25

Lunch voor de wind

Soep, diverse broodsoorten, ham, rosbief, fricandeau, jonge en oude kaas, gearneerd met sla, tomaat en komkommer, Geserveerd met koffie, thee, melk en karnemelk

€ 14,25

Gezond onder zeil

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

€ 14,25

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

€ 15,75

Mediterranée

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

Deze lunch kan biologisch worden verzorgd.

€ 18,50

Mogelijke aanvullingen:

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

Diners

Stamppot buffet

Een heerlijk oudhollands stamppottenbuffet bestaande uit:

- Cappuccino van erwtensoep
- Buffet van hutspot, zuurkool en boerenkool met Gelderse worst, bal gehakt en hachee.
- Dessert: griesmeelpudding met bessensap

U kunt ook een vegetarische stamppot bestellen.

€ 16,25

Pasta Bolognese

Spaghetti en penne rigate als basispasta met twee sausen.

Fungi: een romige saus met padde-stoelen en lente-uitjes.

Bolognese: een stevige saus van gehakt en pomodori

€ 17,95

Weer en windschotel 'Egberdina'

Verrukkelijk capucijnerbuffet met een kerrie/maïssaus, gevuld met spek, salami en gehakt, uitgebreid garnituur van Amsterdamse uitjes, piccalilly, zilveruitjes, augurken en appelmoes, geserveerd met gemengde salade, komkommer- en tomaten-bieslooksalade.

€ 17,95

Warm buffet 'Admiraal de Ruyter'

Stel zelf uw buffet samen:

Voor gezelschappen tot 30 personen heeft u de keuze uit 2 gerechten, daarboven kunt u kiezen uit drie gerechten

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

Boeuf Bourguignon

Rundvlees gestoofd in rode wijn met champignons en zilveruitjes

Indiase kip

Stukjes kipfilet in romige saus met wokgroenten

Varkenshaas

Getrancheerde varkenshaas met champignon roomsaus

Zuiderzeeschotel

Diverse vis en schelpdieren in een romige witte wijnsaus

Zalm

Zalmmootje met olijvenpasta uit de oven, geserveerd op een kleurrijke ratatouille

Gevogelte paddenstoelen ragout

Gevogelte ragout met bospaddenstoelen in een heerlijke Madeirasaus

Vegetarische Lasagna

Pasta met tomatensaus, artisjokken en Italiaanse groenten en kaas

€ 24,95

Barbecue

Barbecue aan boord is een heerlijk buitengebeuren. We doen dit wanneer de 'Egberdina' op een rustige plaats voor anker ligt. In Nederland is het weer daar niet altijd geschikt voor.

Barbecue Hoornse Hop

Runderhamburger, gemarineerde varkensfilet twee stokjes kip-saté, barbecue-worst, maiskipfilet. Griekse salade met fêtakeas, paprika en tomaat. Rundvleessalade, rauwkostsalade van het seizoen, saté-, knoflook-, kerrie-, cocktail- en barbecuesaus. Stokbrood en kruidenboter.

€ 24,95

Barbecue Markermeer

Gemarineerde biefstuk, spies van grote garnalen, lamskotelet, twee stokjes kip-saté, shaslick, runderentrecote, vispakketje van kabeljauw, zalm, garnalen en dille-kruidenboter. Bourgondische aardappelsalade met spekjes, ei, paprika en fijn gesneden prei, Waldorf-salade, rauwkostsalade van het seizoen, pasta-salade met pomodori en pesto. Saté-, knoflook-, kerrie-, cocktail- en barbecuesaus. Diverse broodsoorten, kruidenboter en tapenade

€ 30,95

Oosters buffet

Rempah; pittige rundergehakt-balletjes met chili-saus.
Atjar ketimoen: zoetzure komkommer en tomaten- en kokos dressing
Sambal goreng, boontjes
Sajoer Lodeh: warme gemengde groenten schotel
Saté ayam : kipsaté met verse pinda-saus
Daging boemboe bali: gesmoord rundvlees met mango en tamarindeketjap
Ajam kerrie: overheerlijke stoofschotel van kip met groenten en Indonesische kerriesaus
Ikan bali: Makreel-filet in pittige saus
Gebakken garnalen met koriander
Bami, witte en gebakken rijst, seroendeng en kroepoek.

€ 24,95

Italiaans buffet

Koude gerechten:

- Salade Caprese, pomodori met mozzarella en verse basilicum
- Salade van penne rigate met zongedroogde tomaatjes en gedroogde salami
- Zeevruchten met citroengras, peterselie en geroosterde knoflook
- Vitello Tonato, kalfsvlees met tonijnsaus, ansjovis en citroen
- Spinaziesalade met olijven, knoflookdressing, pecorinni en crostini's

Warme gerechten:

- Truffelrisotto met kaaskletsoppen
- Kalfsvlees uit de oven met tomaat en mozzarella
- Lamskoteletten op gegrilde groenten
- Eierpannenkoekje met spinazie en mozzarella
- Tonijn met olijventapenade en penne rigate
- Fettucini á la Bolognese

€ 34,95

Nagerechten

| | |
|--|--------|
| Koffie of thee (2 kopjes) met bonbon | € 3,80 |
| Roomijs met slagroom | € 3,75 |
| Roomijs met vers fruit en slagroom | € 5,50 |
| Tiramisu naar Italiaans recept | € 5,50 |
| Aardbeien bavarois met verse aardbeien en vanille saus | € 7,95 |

Kindermenu (tot 10 jaar)

| | |
|---|--------|
| Frites met appelmoes, kroket of frikadel en een ijsje | € 8,95 |
|---|--------|

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 naar boven toe bijstellen.
- Dieet wensen of vegetarische menu's kunt u ook drie weken voor afvaart aangeven
- Kinderen tot zeven jaar betalen voor de catering de halve prijs. Voor kinderen tot tien jaar kunt u een kindermenu bestellen.
- 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 € 250,-
- De servicekosten zijn voor de kosten van de kok, de bediening en de eindreiniging van het schip. Deze bedragen € 18,00 per uur.
- Alle vermelde prijzen zijn inclusief 6 % btw, behalve de alcoholische dranken en de servicekosten, hier bedraagt de btw 19 %.

Deze catering-informatie is in december 2010 op onze site geplaatst en is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen. Er kunnen geen rechten aan worden ontleend.