

Smaakmakend, de catering aan boord van de

'Egberdina'



Consumpties

Koffie/thee	€ 1,60
Melk	€ 1,50
Warme chocolademelk met slagroom	€ 2,20
Bier	€ 1,95
Alcoholvrij bier	€ 1,95
Frisdranken	€ 1,90
Wijn	€ 2,90
Sherry/port/martini	€ 2,60
Binnenlands gedistilleerd	€ 2,30
Korenwijn	€ 2,90
Buitenlands gedistilleerd	€ 4,50
Wijn van het schip: Rood, wit of rosé	€ 16,90

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
Kir Royal	€ 5,75
Scheepscocktail	€ 4,95
Champagne	€ 7,50
Champagne Méthode 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 zalmcrème e.d.
4 hapjes pp € 4,75
min. 60 stuks

Dim Sum

Verrukkelijke hapjes uit de oosterse keuken, gestoomd of gefrituurd, gevuld met kip, garnaal of varkensvlees met pittige saus
2 hapjes p.p. € 2,60

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, koffie, thee en melk € 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

Mediterrané

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 € 19,50

Mogelijke aanvullingen:

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

Diners

Stamppot buffet

Een heerlijk oudhollands stamppottenbuffet waarbij u de keuze heeft uit:

Andijviestamppot met gehaktbal
Hutspot met een heerlijk stuk klapstuk
Zuurkool met oerham
Boerenkool met gelderse worst

vanaf 20 personen 2 stamppotten
vanaf 30 personen 3 stamppotten

U kunt ook een vegetarische stamppot bestellen.

€ 15,25

Captains buffet

Capucijners, rijst, worstjes, spek, uitjes,
verschillende salades en uitgebreid garnituur

€ 15,35

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

€ 17,50

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 salade

Boef Bourguignon

Rundvlees gestoofd in rode wijn met champignons, spekjes en zilveruitjes, geserveerd met pommes gratin, kleurrijke ratatouille en diverse salade

Indiase kip

Stukjes kipfilet in romige saus met wokgroenten en diverse salade

Varkenshaas

Getrancheerde varkenshaas met champignon roomsaus, geserveerd met aardappelwedges, seizoensgroente en diverse salade

Zuiderzeeschotel

Diverse vis en schelpdieren in een romige witte wijnsaus, geserveerd met aardappelgratin, seizoensgroente en diverse salade

Zalm

Zalmmootje met olijvenpasta uit de oven, geserveerd met pasta, een kleurrijke ratatouille en diverse salade

Vegetarische Lasagna

Pasta met tomatensaus, artisjokken en Italiaanse groenten en kaas, geserveerd met diverse salades

€ 24,50

Barbecue festijn

Een barbecue festijn aan boord:

Gemarineerde biefstuk, middelsaté, hamburger en sparerib

Hierbij wordt geserveerd:

Aardappelsalade met bieslook en uitgebakken spekjes, groene salade met feta en tomatensalade met pesto-dressing, pastasalade van het seizoen, gesneden stokbrood, Turks brood, gezouten boter en kruidenboter

Knoflook-, saté- en cognacsaus

€ 29,50

Oosters buffet

Rempah; pittige rundergehaktballetjes met chilisaus.
Pisang goreng: bananenbeignets
Atjar ketimoen: zoetzure komkommer en tomaten- en kokos dressing
Sambal goreng, boontjes
Sajoer Lodeh: warme gemengde groenten schotel
Saté ajam : kipsaté met verse pindasaus
Daging boemboe bali: gesmoord rundvlees met mango en tamarindeketjap
Ajam kerrie: overheerlijke stoofschotel van kip met groenten en Indonesische kerriesaus
Ikan bali: Makreelfilet in pittige saus
Gebakken garnalen met koriander
Bami, witte en gebakken rijst, seroendeng en kroepoek.

€ 24,50

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 kaaskletschoppen
- Kalfsvlees uit de oven met tomaat en mozzarella
- Lamskoteletten op gegrilde groenten
- Stracci met artisjokken en gegrilde kip
- Tonijn met olijventapenade en penne rigate
- Fettucini á la Bolognese

€ 34,50

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
€ 8,50

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 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 € 17,50 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 januari 2009 op onze site geplaatst en is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen. Er kunnen geen rechten aan worden ontleend.