

# CATERINGLIJST

## LELIE, HYDROGRAAF EN SANNE SOPHIA



*(Prijswijzigingen voorbehouden) (v17-1)*

## INHOUDSOPGAVE

INLEIDING.....	3
Kwaliteitsproducten.....	3
Bijzonderheden en voorwaarden.....	3
ONTVANGST AAN BOORD.....	4
DRANKEN.....	4
DRANKENLIJST.....	5
LUNCHES.....	6
BORRELGARNITUREN.....	7
BUFFETTEN.....	8
NAGERECHTEN.....	12
WALKING DINNER.....	13

## INLEIDING

Nu de keuze van het schip gemaakt is, kunt u zich samen met ons richten op de verdere invulling van uw dag. Niet alleen de locatie maar ook de culinaire invulling en eventuele overige activiteiten of diensten spelen een belangrijke rol bij het slagen van uw evenement.



In dit document presenteren wij u onze standaard mogelijkheden voor de catering en geven wij u een aantal extra ideeën om uw evenement tot in de puntjes te verzorgen.

### Kwaliteitsproducten:

- **Onze producten worden vers ingekocht bij de bakker, banketbakker en keurslager.**
- **Al onze gerechten worden vers aan boord door onze kok bereid.**

### Bijzonderheden en voorwaarden:

- Alle genoemde prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld
- Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW
- De catering en non-alcoholische dranken worden met 6% BTW belast.
- De servicekosten en alcoholische dranken worden met 21% BTW belast.
- **Servicekosten:** bij iedere partij worden separaat servicekosten (voor het bedienend personeel en de eindschoonmaak) in rekening gebracht, welke afhangen van de lengte van uw vaartocht. Indien u vanuit/in een andere haven dan de standaardhaven vertrekt en/of aankomt, worden voor het bedienend personeel extra reiskosten in rekening gebracht.
- **Bestellingen/Aantal gasten:** deze kunnen tot uiterlijk 6 weken voor afvaart worden doorgegeven. Tevens geeft u dan het te verwachten aantal gasten op. Wijzigingen betreffende dit aantal gasten kunnen uitsluitend schriftelijk tot uiterlijk 14 dagen voor afvaart met een bandbreedte van 10% worden doorgevoerd. Per groep kan slechts één menu of buffet worden besteld.
- **Speciale dieetwensen:** Op verzoek houden wij rekening met speciale dieetwensen (waaronder vegetarisch, glutenvrij, lactosevrij, etc.)
- **Eigen wijn/champagne:** Voor het schenken van eigen wijnen en/of champagne brengen wij kurkengeld à € 7,50 excl. 21% BTW per geopende fles wijn of € 10,00 excl. 21% BTW per geopende fles champagne in rekening.
- **Facturering:** op basis van het aantal gasten en de bestelde catering en overige diensten stellen wij een offerte op. Indien u een offerte wilt op basis van nacalculatie nemen wij in de offerte een drankenschatting op en sturen wij u een voorschotnota van 90% van het totale offertebedrag. Indien u de bar uitkoopt, sturen wij u een nota voor het volledige offertebedrag.
- **Betaling:** de (voorschot)nota voor de catering en overige diensten dient uiterlijk 14 dagen voor afvaart op onze rekening bijgeschreven te zijn. In het geval van drank op nacalculatie sturen wij u na de vaartocht een eindfactuur, waarbij het werkelijk verbruik met het betaalde voorschot wordt verrekend.
- **Annulering:** Voor annulering van reeds geboekte catering gelden de annuleringsvoorwaarden zoals beschreven in onze Algemene Voorwaarden.

### **Servicekosten (excl. BTW):**

3 uur (minimaal)	<b>Hydrograaf</b> € 250,00	<b>Lelie</b> € 150,00	<b>Sanne Sophia</b> 4 uur: € 150,00
Overige uren, per uur	€ 60,00	€ 40,00	8 uur: € 225,00
Nachttarief (na 00:00 uur), per uur	€ 100,00	€ 65,00	P/uur € 65,00

Indien u vanuit een andere haven dan de standaardhaven van het schip vertrekt of in een andere haven aankomt, worden voor het bedienend personeel/servicekosten extra reiskosten berekend.

## ONTVANGST AAN BOORD

	Prijs per persoon
Koffie en thee met cake en/of kruidkoek	€ 4,05
Koffie en thee met croissant	€ 4,05
Koffie en thee met diverse kleine zoetigheden	€ 4,20
Koffie en thee met brownies	€ 4,60
Koffie en thee met appelgebak en slagroom	€ 5,20
Koffie en thee met gesorteerd gebak	€ 5,50
Glas Prosecco	€ 4,75
Glas Kir Royale	€ 5,75
Glas Champagne	€ 8,75
Muier schipperbitter met gerookte forel op toast	€ 5,25
Korenwijn met haring op roggebrood	€ 5,25
Welkomst-amuse	€ 3,75
Amuselepel	€ 3,75



### Alleen op aanvraag:

Glühwein (geserveerd vanuit grote pan op dek)

\*\*\*

## DRANKEN

Onze complete drankenlijst is op de volgende pagina van dit document opgenomen. De drankjes kunnen op de dag zelf worden geturfd, maar het is ook mogelijk de drank, of een gedeelte daarvan, uit te kopen.

### Drankarrangement (Uitkoop bar)

	Prijs per persoon
Nationale bar, 1 <sup>e</sup> 3 uur	€ 16,00
Nationale bar, per verlenguur	€ 4,50
Internationale bar, 1 <sup>e</sup> 3 uur	€ 22,50
Internationale bar, per verlenguur	€ 6,00

### Vergaderarrangementen (Uitkoop gedeelte bar), vanaf 10 personen (\*)

	Prijs per persoon
Onbeperkt koffie, thee, mineraalwater en jus d'orange, 4 uur	€ 22,50
Onbeperkt koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange en een sandwichlunch, 8 uur (**)	€ 62,50

(\*) = Deze vergaderarrangementen zijn mogelijk vanaf 10 personen en zijn inclusief schrijfblokken, pennen, een flip-over en een projectiescherm op de schepen Lelie en Sanne Sophia. Alleen op de salonboot Hydrograaf is ook een overheadprojector aanwezig.

(\*\*) = De lunch bestaat uit belegde broodjes, warme snacks en een kop vers gemaakte soep.



## DRANKENLIJST

### Nationale bar

Koffie / Thee	
Frisdranken	
Jus d'orange / Appelsap	
Chocomelk / Fristi	
Bier	
Wijn (rode huiswijn)	
Wijn (witte huiswijn)	
Wijn (rosé huiswijn)	
Hollands gedistilleerd (jenever, schipperbitter, vieux, korenwijn, Beerenburg)	

### Alleen op aanvraag:

Alcoholvrij bier / Radler / Port

### Internationale bar

Smirnoff vodka	
Bacardi rum	
Gordon's gin	
Famous Grouse	
Glenfiddich	
Rémy Martin VSOP	
<b>Alleen op aanvraag:</b>	
Likeuren (Tia Maria, Grand Marnier, Drambuie, Amaretto)	
Oude port	

### Méthodes Traditionelles

Belmer Brut	
Belmer Brut Rosé Reserve	

### Champagnes

Pierre Moreau Brut / Demi Sec	
Pierre Moreau Brut Rosé	
Moët & Chandon Brut / Demi Sec	
Pommery Brut Royal	

Overige wijnen, méthodes traditionelles en champagnes

### Prijs per glas

€	1,65
€	1,80
€	2,05
€	1,80
€	1,90
€	3,95
€	3,50
€	3,25
€	2,25

### Prijs per glas

€	4,25
€	4,25
€	4,25
€	4,25
€	4,25
€	4,25

### Prijs per fles

€	28,50
€	31,75

### Prijs per fles

€	42,25
€	53,00
€	49,00
€	55,00

op aanvraag



\*\*\*





## LUNCHES

Prijs per persoon

### Picknickbuffet

- diverse soorten kazen
- twee soorten paté
- diverse soorten vleeswaren
- een heerlijke frisse salade en een aardappelsalade
- vers gebakken broodjes
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

€ 15,00

### Sandwiches\* & Wraps\* buffet

- sandwich met gerookte zalm met roomkaas en komkommer
- sandwich met beenham met honing-mosterdsaus
- sandwich met oude kaas met grove mosterdhoning
- wrap met roomkaas en rucolasla
- wrap met gerookte kipfilet en guacamole
- wrap met hummus en pluksla

€ 16,00

Bij dit buffet worden de drankjes separaat geturfd en in rekening gebracht.

\* = deze sandwiches en wraps zijn eventueel ook los als aanvulling op andere lunches verkrijgbaar

### Uitgebreid lunchbuffet

- goed gevulde verse groentesoep
- diverse soorten luxe kaassoorten
- diverse soorten luxe vleeswaren
- Noordzeevis plateau
- diverse luxe broodjes en broodsoorten
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

€ 21,50

### High Tea \*\*

- smoothie
- finger sandwiches met diverse soorten beleg
- quiches
- scones (met confiture en clotted cream), muffins, petit fours, éclairs, lemoncurd
- diverse koekjes en bonbons
- koffie en een uitgebreid assortiment thee

€ 25,00

\*\* = minimum afname 15 personen

### Losse belegde broodjes:

- Gesorteerde zachte broodjes, belegd met diverse soorten vleeswaren en kaas
- Gesorteerde luxe broodjes, belegd met diverse soorten vleeswaren en kaas
- Broodje kroket
- Broodje (unox) worst
- Saucijzenbroodje

Prijs per stuk

€ 2,25

€ 2,75

€ 2,25

€ 2,75

€ 2,75

### Mogelijke aanvullingen op bovengenoemde lunchbuffetten

- Kroket
- Soep (vooraf keuze uit groenten- of tomatensoep)
- Quiche
- Croissantjes, Sandwiches of Wraps

Prijs per stuk

€ 1,50

€ 3,50

€ 3,50

op aanvraag

\*\*\*



## BORRELGARNITUREN

Prijs per persoon

### Pinda's en nootjes

€ 2,50

### Luxe zoutjesassortiment

€ 3,50

- pinda's
- luxe gemengde nootjes
- zoute koekjes

### Borrelgarnituur mini

€ 4,25

- jonge en oude kaas
- Gelderse worst en leverworst
- tortilla chips

### Borrelgarnituur maxi

€ 5,50

- gemengde nootjes
- kaasballetjes
- bitterballen
- toastjes met gerookte zalm en dille

### Bittergarnituur (warm) (min. 6 st. p.p.)

€ 6,75

- bitterballen
- vlammetjes
- mini-loempia's
- kaassoufflés

### Mogelijke aanvullingen op bovengenoemde borrelgarnituren

- gehaktballetjes in pindasaus € 1,75
- yakitori spiesjes € 1,75
- canapés met diverse soorten vis of vlees € 2,50
- broodplateau met tapenades, boter en aioli € 2,75
- amuselepels met carpaccio € 2,75
- sushi op aanvraag
- smoothie € 3,75

### Uitgebreid hapjes buffet

op aanvraag

Het behoort tot de mogelijkheden een uitgebreid hapjesbuffet voor u te verzorgen, waarbij een buffetje van gemiddeld 10 hapjes per persoon neergezet wordt.

### After-party-snacks

op aanvraag

Het behoort tot de mogelijkheden uw gasten aan het einde van uw feestavond nog een kleine maar voedzame snack zoals mini broodjes hamburger of mini hotdog te geven.

\*\*\*



## BUFFETTEN

Prijs per persoon

- \* Ons vlees wordt vers ingekocht bij de keurslager.
- \* Voor alle buffetten geldt een minimum afname van 30 personen, tenzij anders vermeld.
- \* Buffetten aan boord van de LELIE alleen in overleg.
- \* Voor alle buffetten geldt dat indien u vegetarische en/of dieetwensen heeft, u dit ruim van tevoren door dient te geven, zodat wij voor vervangende gerechten kunnen zorgen.



### Buffet 1: Buffet Kajuit

€ 21,95

#### **Koude gerechten**

- aardappelsalade
- groene salade
- tomatensalade
- stokbrood, sauzen, (room)boter

#### **Warme gerechten**

- saté met satésaus
- Noorse zalm met dilleroomsaus
- Hollandse groentenmix
- rijst en aardappelpuree

### Buffet 2: Buffet Stuurhut

(op de LELIE alleen in overleg)

€ 24,95

#### **Koude gerechten**

- tonijnsalade
- kartoffelsalade
- gemarineerde zalm
- rauwkostsalade
- Ardennerham met meloen
- stokbrood, sauzen, boter en kruidenboter

#### **Warme gerechten**

- kipsaté met satésaus
- ossenhaaspuntjes met oistersaus
- visschotel met witte wijnsaus
- rozemarijn-aardappeltjes en rijst
- groenten van het seizoen

### Buffet 3: Mediterraans buffet

(niet mogelijk op de LELIE)

€ 26,95

#### **Koude gerechten**

- tonijnsalade met olijven
- carpaccio met truffelmayonaise
- salade caprese met pesto en basilicum
- rauwkostsalade
- focaccia en Turks breekbrood en stokbroden
- sauzen, kruidenboter, tapenade en aioli

#### **Warme gerechten**

- klassieke borello rundvlees in rode wijn bereid
- verse vissoorten uit de Middellandse zee
- pasta penne met paddenstoelentruffelsaus
- ratatouille
- Italiaans gekruide aardappels uit de oven
- rijst pilav





#### **Buffet 4: Buffet Kombuis**

€ 29,95



#### **Koude gerechten**

- frisse aardappelsalade van kriel met bieslookmayonaise
- dun gesneden ossenhaas met truffelmayonaise, ruxola en grana padano
- vis hors-d'oeuvre
- vlees charcuterie met o.a. gedroogde hammen en salami's
- rijk gevulde rauwkostsalade
- breekbrood met roomboter en tapenades

#### **Warme gerechten**

- ossenhaaspuntjes in stroganoffsaus
- varkenshaas met peperroomsaus
- verse visschotel met witte wijnsaus
- gemarineerde aardappels
- geglaceerde groenten

#### **Mogelijke aanvullingen op de buffetten 1 t/m 4**

Provençalse aardappelen	€ 3,50
Lofschotel met beenhamsnippers en kaas	€ 3,50
Aubergineschotel met tomaat, paprika en kaas	€ 3,50
Kippenborstfilet met dragonsaus	€ 6,50
Beenham (door de chef bereid) met honing-tijmsaus	€ 6,50
Gamba's met pepers, koenjit en knoflook	€ 7,50
Ossenhaaspuntjes met oistersaus	€ 8,50
Seizoensgerecht (april – juni): Verse asperges met ei en botersaus	€ 8,75



**Buffet 5: Indonesisch buffet**

€ 26,95

- daging rendang
- babi ketjap
- ayam ketjap
- ikan bali
- foe yong hai
- tjap tjoy
- sateh met pindasaus
- nasi goreng
- bami goreng
- witte rijst

**Buffet 6: Uitgebreide barbecue aan dek**

€ 29,00

**Koude gerechten**

- aardappelsalade
- rauwkostsalade
- salade caprese
- verse fruitsalade
- satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus
- stokbrood, boter en kruidenboter

**Warme gerechten**

- hamburger
- culotte (gemarineerde biefstuk)
- grote stok kipsaté
- lamsspies

**Buffet 7: Eenvoudige barbecue aan dek**

€ 22,50

- aardappelsalade
- rauwkostsalade
- satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus
- stokbrood, boter en kruidenboter
- hamburger
- kipsaté
- spareribs

**Mogelijke aanvullingen op de barbecues**

Spareribs

€ 4,50

BBQ-worst

op aanvraag

Smikkelstok

op aanvraag

Gambaspies

€ 5,50

Zalmmoot

€ 5,50



**Buffet 8: Saté-buffet**

€ 17,50

- kipsaté
- varkenssaté
- nasi
- gemengde salade
- salade van de kok
- stokbrood
- kroepoek
- atjar

**Buffet 9: Stampottenbuffet** (leverbaar vanaf oktober t/m maart)

€ 19,50

Stampottenbuffet, geserveerd met uitgebakken spekjes, jus, piccalilly, mosterd en tafelzuur

Voor gezelschappen tot 50 personen bestaat het buffet uit:

- boerenkoolstampot met worst
- zuurkoolstampot met klapstuk
- OF andijviestampot met spekjes i.p.v. de zuurkoolstampot (vooraf uw keuze aangeven)

Voor gezelschappen boven de 50 personen is het buffet aangevuld met:

- hutspot met gehaktballetjes

Andere stampotten, bijvoorbeeld spruitenstampot, op aanvraag

**Buffet 9: Captainsdiner**

€ 22,50

Kapucijners met uitgebakken spekjes, gehaktballetjes, gehaktsaus, saucijsjes, Amsterdamse uien, diverse tafelzuren en een rauwkostsalade.

Het gerecht wordt geserveerd met gekookte aardappeltjes of met rijst.

**Kindermenu** (kinderen t/m 12 jaar)

€ 8,00

Frietjes, een kroket\*, appelmoes en een kinderijsje.

\* = een frikadel of kipnuggets i.p.v. een kroket is op aanvraag mogelijk

**Tevens bieden wij u de mogelijkheid om:**

- in samenspraak met onze chefkok uw eigen buffet samen te stellen: met uw fantasieën en zijn vakkennis kan dit leiden tot een geweldig buffet;
- een walking dinner bij ons aan boord te gebruiken voor groepen vanaf 40 personen (zie pag. 13);
- een compleet 3-, 4- of 5-gangendiner (sitting dinner) bij ons aan boord te gebruiken: dit kan voor groepen van max. 50 personen en kan in samenspraak met onze chefkok samengesteld worden.

\*\*\*



## NAGERECHTEN

Koffie en thee met friandises of bonbons	Prijs per persoon € 4,55
Koffie en thee met petit fours	op aanvraag
Koffie en thee met petit fours met eigen logo	op aanvraag
Profiterolles (roomsjes) met karamel- of chocoladesaus	€ 4,90
Roomijs, vers fruit en slagroom	€ 5,50
Dessertbuffet (minimaal 25 personen)	€ 10,25
- drie soorten ijs (vanille, pistache en citroen)	
- twee soorten bavarois (framboos en sinaasappel)	
- vers fruit en slagroom	
- profiterolles	
Dessertbuffet van verschillende bavarois en ijstaarten	€ 12,50
Panacotta met fruit	prijs volgt



\*\*\*



## WALKING DINNER

### Walking Dinner

€ 39,75



- \* Een walking dinner is mogelijk voor groepen vanaf 40 personen.
- \* Bij dit walking dinner kunt u per gang 1 keuze maken.

#### **Amuse/ Starter**

- geitenkaasje met honing

#### **Koude soep**

- komkommersoep met gerookte zalm
- klassieke Spaanse gazpacho

#### **Voorgerechten, vegetarisch**

- rauwe ham, pommodori en basilicum
- groene asperge-quiche met blauwe kaas

#### **Voorgerechten, vlees**

- saltimbocca: kalfsrollade met mozzarella, tomaat en basilicum
- rundercarpaccio met parmezaanse kaas

#### **Hoofdgerechten, vegetarisch**

- salade van appel, venkel en mango
- bospaddenstoelensalade met frisse dressing
- groentestrudel
- schuitje van courgette met vulling "gratin"

#### **Hoofdgerechten, vlees**

- aspergeschotel met beenhamnippers
- kalkoenmedaillons in kruidenkaas
- teriyaki spiesjes
- lamsgehaktballetjes in amandelsaus

#### **Hoofdgerechten, vis**

- visschelp gevuld met fruits de mer "gratin"
- diverse leuke visspiesjes: garnalen, zalm, inktvis

#### **Dessert**

Assortiment dessertglaasjes met:

- bosbes-custardmousse
- aardbei panna cotta
- ananas-cocosmousse

\*\*\*

*Alle genoemde prijzen in deze lijst zijn per persoon en exclusief BTW, tenzij anders vermeld  
De catering en non-alcoholische dranken worden met 6% BTW belast  
De servicekosten en alcoholische dranken worden met 21% BTW belast*