

FOODBOOK

WELKOM AAN BOORD

KOEK & ZO

INCL. BTW

American chocolate cookie met
koffie en thee € 5,45

Blueberry muffin met koffie en thee € 6,65

Assortiment van koekjes met koffie
en thee € 7,47

TAART & ZO

INCL. BTW

Pastel de nata met koffie en thee € 4,31
Bladerdeeg met
banketbakkersroom, vanillie en een
vleugje kaneel

Grootmoeders appeltaart met koffie
en thee € 7,47

Chocolate cake met koffie en thee € 7,14
Met een chocolade botercrème en
stukjes melkchocolade (glutenvrij)

Cheesecake met koffie en thee € 8,56
Cheesecake van de chef

FEESTELIJK

WELKOMSTRANKJE

INCL. BTW

Prosecco
(alcoholisch/ non-alcoholisch) € 7,26

Schipperbitter € 4,48

FEESTELIJK

WELKOMSTHAPJE

INCL. BTW

Caprese spiesje met pesto € 3,32

Amuse van rundercarpaccio of zalm € 4,85

Stukje Hollandse haring op
prikkertje met uitjes € 4,03

ONTBIJT OCHTENDDAUW

Verschillende soorten vers brood;
Vers gebakken harde en zachte broodjes en
krentenbrood
Belegen kaas, jong belegen kaas en roombrie -
Slagersachterham, fricandeau en rosbief
Diverse soorten jam, hagelslag
Gekookte eieren, gebakken bacon met roereieren
Muesli, cornflakes, yoghurt en vers fruit
Koffie, thee, melk en jus d'orange

€ 21,15
incl. BTW

LUNCH

ALLE LUNCHES WORDEN
GESERVEERD MELK,
JUS D'ORANGE
EN MINERAALWATER

SANDWICHES

Overheerlijke sandwiches met chips. (4 per persoon)

- Klassieker met kip, bacon, sla, tomaat
- Caprese: mozzarella, tomaat en basilicum
- Tonijnsalade, humus, limoen en koriander
- Gerookte zalm met roomkaas en verse bieslook
- Rundvleeskroket met een broodje



€ 18,31
incl. BTW

PICKNICK MARITIEM

Foccacia, kampioentjes en triangels belegd met o.a.:

- Zalm op een bedje van rucola
- Prosciutto met tomaat, rucola, Parmezaanse kaas en balsamico dressing
- Wrap met kipfilet en pesto
- Eiersalade met bieslook en cherrytomaatjes
- Caprese salade met mozzarella, tomaat en basilicum
- Broodje rundvleeskroket



€ 21,75
incl. BTW

BOERENLUNCH

Lekkere dikke plakken rustiek boerenbrood rijkelijk belegd met o.a.

- Achterham, fricandeau, Goudse kaas en gezond
- Rundvleeskroket met een broodje

€ 16,57
incl. BTW

LUXE LUNCHBUFFET

- Broodje Boer'n trots; stolwijkerkaas, pickles, cress
- Broodje Carpaccio, pestomayonaise, kappertje en padano
- Slider van de chef
- Italiaanse minestrone-soep met verse groenten en Parmezaan
- Elzasser Flammkuchen; met crème fraîche, spekreepjes, uiringen en bieslook
- Pastel de nata; dessert van bladerdeeg, banketbakkersroom, vanille en een vleugje kaneel

€ 29,76
incl. BTW

KIDSCORNER

INCL. BTW

Kid's bolletjes

€ 8,56

Mini bolletjes belegd met hagelslag of jam en jonge kaas, broodje knakworst, een mini krentenbol en een verrassing

Kid's friet

€ 9,76

Puntzak friet met een frikandel of kipcorn met mayonaise en een verrassing

Kid's pannenkoeken

€ 9,76

Pannenkoeken met stroop, poedersuiker, vers fruit en een verrassing

MET VERRASSING

VEGA BURGER LUNCH

- *Soep:* Latin maissoup (maissoup met chipotle en koriander)
- *Combinatie van 3 plantaardige miniburgers met smakelijke toppings:* Kimchi Cabbage slider (van chinese kool, soja en sesam), Cleric Fennel slider (van knolselderij en venkel met koriander-limoen mayo), Red Carrot slider (van verse biet en wortel met een relisch van Amsterdamse uitjes)
- *Dessert:* Pastel de nata (dessert van bladerdeeg, banketbakkersroom, vanille en een vleugje kaneel)

€ 20,06
incl. BTW

SOEPEN

INCL. BTW

Pittige Thai currysoep

€ 6,00

met citroengras en pulled chicken

Italiaanse minestrone-soep

€ 6,00

de enige echte met verse groenten

Licht mosterdsoepje

€ 6,00

met spekjes

Tomatensoep

€ 6,00

vega



LEKKER VOOR BIJ DE BORREL

	INCL. BTW
Zoute koekjes, gemengde nootjes en gemarineerde olijven	€ 2,83
Kaas en worst met mosterd	€ 4,31
Stukje Hollandse haring op prikkertje met uitjes	€ 4,03

BORRELTijd!

PARTY BITES DE LUXE

Selectie van bourgondische bitterballen, Thai green curry bites, kipsate croquette, springrolls, kaasbitterballen

	INCL. BTW
4 stuks (p.p.)	€ 7,41
6 stuks (p.p.)	€ 9,16
8 stuks (p.p.)	€ 10,85

VEGA BURGER BITES

€ 10,30 INCL. BTW

Combinatie van 3 plantaardige miniburgers met smakelijke toppings

- Cleric Fennel slider (van knolselderij en venkel met koriander-limoen mayo)
- Red Carrot slider (van verse biet en wortel met een relisch van Amsterdamse uitjes)
- Kimchi Cabbage slider (van chinese kool, soja en sesam met kimchi)

FLAMMKUCHEN

De grote specialiteit uit de Elzas, lekker traditioneel op steen gebakken. Onze flammkuchen worden verdeeld in 6 slices.

	INCL. BTW
Die Elzasser Crème fraîche, spekreepjes, uiringen, bieslook	€ 10,30
The Farmer Crème fraîche, rucolapesto, babyspinazie, boerderijkaas en geroosterde zaden	€ 10,85
Le Saumon Crème fraîche, pulled zalm, groene asperges, dille en kappertjes	€ 16,62

COLD BITES

Selectie van

- Zalmwrapje
- Caprese spiesje
- Amuse van rundercarpaccio
- Amuseglaasje met 'little gem sla', honing, brie en cashewnoten
- Gevulde eitjes
- Crostini met hummes en prosciutto

	INCL. BTW
4 stuks (p.p.)	€ 9,76
6 stuks (p.p.)	€ 15,48
8 stuks (p.p.)	€ 20,06

AZIATISCH BORRELGARNITUUR

Selectie van

- Tatsuta (tempura van gemarineerde kippendij)
- Wonton hapje (gevuld met een garnalen vulling)
- Yakatori (op houtskool gegrilde spiesjes van kippendij)
- Mini-loempia
- Vega rendang kroketjes

	INCL. BTW
4 stuks (p.p.)	€ 8,61
6 stuks (p.p.)	€ 10,30
8 stuks (p.p.)	€ 11,99

VEGA BORREL

Selectie van kaashapje, vega-kiphapje, jack fruit ballen, mini loempia, mini groentekroketjes, vega rendangkroketjes

	INCL. BTW
4 stuks (p.p.)	€ 8,61
6 stuks (p.p.)	€ 10,30
8 stuks (p.p.)	€ 11,99



SPAANS BUFFET

Een buffet om mee in zomerse sferen te komen.
¡Olé!

- Chistorritas (mini chorizo)
- Pollo al ajillo (kip met knoflook)
- Albóndigas (Spaans gehaktballetje)
- Pollo rebozado (krokante stukjes kipfilet met zwarte peper)
- Champignons al ajillo
- Tortilla Española (vegetarische aardappelomelet in reepjes)
- Croquetas de jamón Ibérico (Spaanse kroketjes met Ibérico ham)
- Spaanse gele rijst
- Patatas bravas (aardappelpartjes in tomatensaus)
- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes



€ 32,16

incl. BTW

AZIATISCH BUFFET

Vooraf

- Beef Takaki (rundvlees met krokante ui, nori en hoesin)
- Gyoza (gevuld met groenten)
- Butterfly Shrimp

Soep

Tom Kha Kai soep (Thaise kokossoep met kip en citroengras)

Hoofd

- Daging Rendang (Indonesisch rundvleesgerecht)
- Kipsaté (kipspiesjes met satésaus)
- Ikan kerrie (visstoof met kabeljauw en kerrie)
- Groene curry (vegetarische groene curry met kikkererwten en pompoen)

Bijgerechten

Nasi (gebakken rijst), Gado Gado (gestoomde groenten met gado gado saus), Sambal badjak

Dessert

Proeverij van spekkoeke met kokosijs

€ 37,61

incl. BTW

SOUTH AMERICAN STREETFOOD

Vooraf

- Empanadas corn & cheddar
- Loaded nachos met quacamole en crème fraîche en jalapeños
- Geroosterde maiskolf uit de oven met Queso fresco en tomaten salsa

Soep

Latin maissoup (maissoepte met chipotle en koriander)

Spies

- Churrasco Sweet Habanero (geroosterde kipspies van kippendij met een pikante chili mango salsa, bosui en rode peper)
- Churrasco Piri Piri (gemarineerde ossenhaasspiesjes met piri-piri peper)
- Mixed vegetables chimichurri (spies van geroosterde groenten met een chimichurri)

Hoofd

Bowl chili sin carne (rijst bowl met een topping van een Mexicaanse bonenschotel met guacamole, coleslaw en nachochips) - Vegan

Dessert

Coco Jambo (een lekker afsluiting van een luchtige mousse van kokos, mango en passiefruit)

€ 39,46

incl. BTW

VEGA AROUND THE WORLD

Vooraf

- Fried cauliflower met mango habanero salsa
- Springroll (groente)loempia met kimchi chilisaus
- Cassave chips

Soep

Latin maissoup (maissoepte met chipotle en koriander)

Hoofd

- Geroosterde groentespies (met puree van gegrilde paprika en rauwe noten)
- Chicken Shawarma (Italien pita, littlegem, vegan chicken shawarma, yoghurt saus)
- Falafel & Hummus (Libanees flatbread met tomatensalade, hummus olijven, falafel met labneh met za'atar en munt)
- Jackfruit Rendang (Indonesische Rendang met rijst)

Dessert

Iced-Mochi en spekkoeke Pandan (leuke combinatie van pandanspekkoeke, Japans rijstcakeje met roomijsvulling en mango-passievruchten coulis en lychees)

€ 39,46

incl. BTW

BUFFETTEN*

TERWIJL HET SCHIP VAART,
GENIET U VAN EEN
UITGEBREID BUFFET

* ALLE BUFFETTEN ZIJN IN EEN VOLLEDIG
VEGETARISCHE VARIANT TE BESTELLEN.

MARITIEM BUFFET

Genieten op het water.

Voorgerechten

- Salade Caprese: pomodori, mozzarella en verse basilicum
- Bieten carpaccio met geitenkaas-balsamico en glaze-walnoot
- Pastasalade met spekjes, pesto en basilicum
- Graved lax; gemarineerde zalm
- Rundercarpaccio met pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Hoofdgerechten

- Kippedijen in marinade van citroen en peper
- Visschotel in Portugese vissaus
- Boeuf bourguignon
- Groentelasagna van geroosterde groenten en bechamel
- Canneloni spinazie en ricotta met tomaten mascarpone saus

Bijgerechten

- Seizoensgroenten
- Broccoli gratin taartje van geroosterde broccoli en mozzarella
- Aardappeltaartjes cream & cheese
- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes

Dessert

- Nougat glacé (ijsdessert (semifredo) met gekarameliseerde noten, room en vanille met rood fruit)
- Vers fruit van het seizoen
- One bite Opera cakes (Proeverij van luchtige one bite cakes met een luchtige mousse, zoals Tira Miss U, Mr Pandan en Coco Mango)

€ 48,51

incl. BTW

HASTA LA PASTA!

De Italiaanse keuken is om te smullen.

Voorgerechten

- Anti pasti misto (diverse Italiaanse worsten)
- Salade caprese (mozzarella, tomaat en basilicum)
- Rucolasalade met zongedroogde tomaten en olijven

Pasta's

- Spaghetti met pesto, kip en Italiaanse kruiden
- Penne met courgette en gorgonzola
- Lasagne Bolognese tomatensaus, gehakt en Italiaanse kruiden
- Spaghetti met scampi's, knoflook en pepertje

Bijgerechten

- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, aioli en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes

€ 26,43

incl. BTW

* BARBECUEËN AAN DEK IS OP DE MEESTE SCHEPEN NIET TOEGESTAAN. AFHANKELIJK VAN DE HAVEN EN WEERSOMSTANDIGHEDEN IS DIT IN DE HAVEN WEL MOGELIJK. TIJDENS HET ZEILEN OF BIJ SLECHT WEER, ZAL HET BUFFET VAN DE GRILL WORDEN GESERVEERD.

Grillbuffet

barbecue indien mogelijk*

VEGGIE GRILLBUFFET

Salades

- Griekse salade met Fetakaas, paprika en tomaat
- Pastasalade
- Seizoen rauwkostsalade

Veggie (3 stuks per persoon)

- Hamburger van de Vegetarische Slager
- Groentespies
- Halloumi
- Vega bbq worstje
- Maiskolf
- Pofaardappel

Bijgerechten en sauzen

- Friet
- Satésaus, mayonaise, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus
- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, tzatziki en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes

€ 32,16
incl. BTW

GRILLBUFFET

Salades

- Griekse salade met Fetakaas, paprika en tomaat
- Watermeloen met feta
- Seizoen rauwkostsalade

Vlees (3 stuks per persoon)

- Runderhamburger
- Shaslick
- Twee stokjes saté
- Barbecueworst
- Gemarineerde kippendijen

Bijgerechten en sauzen

- Friet
- Satésaus, mayonaise, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus
- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, tzatziki en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes

€ 32,16
incl. BTW

GRILLBUFFET DELUXE

Salades

- Watermeloen met feta
- Pastasalade
- Seizoen rauwkostsalade

Vlees en vis (3 stuks per persoon)

- Biefstuk
- Varkenshaas saté
- Gemarineerde kippendijen
- Shaslick
- Spies van grote garnalen
- Vispakketje van kabeljauw, zalm, garnalen en kruidenkaas
- Classic burger (slider; belegd met sla, tomaat, gebakken uien, bacon en cheddar)

Bijgerechten en sauzen

- Bourgondische aardappelsalade met spekjes, ei, paprika en fijn gesneden prei
- Friet
- Satésaus, mayonaise, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus
- Ciabatta en rustiek stokbrood met kruidenboter, tzatziki en tapenade van olijven en zongedroogde tomaatjes

€ 42,51
incl. BTW

WALKING DINNER

VERRASSEND INFORMEEL EN

CULINAIR GENIETEN

TE BESTELLEN VOOR GROEPEN VANAF 75 PERSONEN

WALKING DINNER

Een walking diner is een compleet diner bestaande uit gerechtjes die u niet per se aan tafel hoeft te nuttigen.

- Amuse van geitenkaas met walnoot en honing
- Klassieke runder carpaccio van ossenhaas met een pestodressing en pijnboompitten
- Mosterdsoep met spekjes
- Mini-slider van linzen
- Saté van kippendij met satésaus en gefrituurde uitjes
- Boa bun met sweet boneless ribs
- Pastel de nata (dessert van bladerdeeg met banketbakkersroom, vanille en kaneel)

€ 54,45

incl. BTW

VEGA WALKING DINNER

De volledig vegetarische variant!

- Amuse van geitenkaas met walnoot en honing
- Mini-slider van linzen
- Mosterdsoep
- The Farmer Flammkuchen (crème fraîche, rucolapesto, babyspinazie, boerderijkaas en geroosterde zaden)
- Gyoza japanese style
- Jackfruit rendang (Indonesische rendang met rijst)
- Pastel de nata (dessert van bladerdeeg met banketbakkersroom, vanille en kaneel)

€ 54,45

incl. BTW



ALS KERS OP DE TAART EEN SMAKELIJK DESSERT

DESSERT

Dessertjes(buffet)

Buffet van diverse ijs- en bavaroistaarten. Voorzien van luxe afgewerkte spiegels, chocolade garneringen en fruit

INCL. BTW

€ 13,63

Pastel de nata

Aangespoeld uit Portugal een heerlijk dessert van bladerdeeg, banketbakkersroom, vanille en een vleugje kaneel, ook gewoon lekker bij de koffie

€ 4,31

Omelet siberien

Vanille roomijs omhuld met gebrand eiwitschuim

€ 7,63

Crème brûlée

De klassieker, een roomdessert met Madagaskar vanille, gekarameliseerd met rietsuiker

€ 10,63

Ben & Jerry's (100ml)

Chocolate Fudge Brownie

€ 5,45

AFSLUITING

INCL. BTW

No Hotdog Rustique

Vegan hotdog Crazy Mexican-hummus, chips-tomato relisch en crispy oignons

€ 15,42

Puntzak Vlaamse frites met mayonaise

€ 4,03

Rundvleeskroket met een broodje

€ 5,12

Elzasser Flammkuchen (6 slices)

Crème fraîche, spekreepjes, uiringen en bieslook

€ 10,30

Habanero burger

Jackfruitburger, green vegan bun, Mango Habanero salsa

€ 13,19



DE PERFECTE AFSLUITING
VAN EEN MOOIE DAG OP
HET WATER



DRANKENKAART

DIVERSE

INCL. BTW

Bier van de tap (30cl)	€ 4,48
Radler (30cl)	€ 5,20
Wijn (wit, rood, rosé) (20cl)	€ 5,75
Prosecco	€ 7,26
Berenburg, Schipperbitter Jägermeister (2cl)	€ 4,48

ALCOHOLVRIJ

INCL. BTW

Koffie en thee	€ 2,62
Vers muntthee met honing	€ 4,69
Frisdranken (20cl)	€ 2,62
Mineraalwater (20cl)	€ 2,62
Sinaas-/appelsap (20cl)	€ 2,62
Chocolademelk (20cl)	€ 3,27
Fristi (20cl)	€ 3,27
Bier / Radler 0.0 (30cl)	€ 4,69

MET EEN LEKKER
DRANKJE AAN DEK
GENIETEN VAN HET
FANTASTISCHE
UITZICHT

STERKE DRANKEN

INCL. BTW

Bacardi	€ 7,99
Wodka	€ 7,99
Whisky	€ 7,99
Cognac	€ 7,99

SPECIALS

INCL. BTW

Gin Tonic	€ 12,10
Wodka Red Bull	€ 12,10
Mojito	€ 12,10
Piña Colada	€ 12,10
Pornstar Martini	€ 12,10
Espresso Martini	€ 12,10

DAZZLING COCKTAIL WORKSHOP

De bartender maakt u op een plezierige manier wegwijs in de cocktailwereld. Vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden.

Op aanvraag

DON BARISTA WORKSHOP

De barista laat u kennis maken met de wonders wereld van koffie. Vraag onze medewerkers naar de mogelijkheden.

UITKOOP DRANKEN

incl. BTW

Wilt u vooraf weten wat uw event precies gaat kosten? Kies dan voor uitkoop dranken. Voor een vast bedrag per uur, krijgt u onbeperkt frisdrank, bier en binnenlands gedistilleerd.

Voor kinderen van 4 t/m 12 jaar geldt een korting van 35%.

2 uur	€ 19,32
3 uur	€ 24,15
4 uur	€ 30,25
5 uur	€ 36,23
6 uur	€ 42,32
7 uur	€ 47,15
8 uur	€ 51,29
9 uur	€ 55,55
10 uur	€ 59,23
11 uur	€ 63,37
12 t/m 24 uur	€ 67,62

UITKOOP DRANKEN

Naast de gebruikelijke non-alcoholische dranken ook bier, rode wijn, witte wijn, rosé, berenburg, jenevers, Jägermeister

NACALCULATIE DRANKEN

Voorafgaand betaalt u een voorschot voor drankjes, de daadwerkelijke kosten worden achteraf met u verrekend.

HOE NU VERDER? Algemene informatie

RESERVEER NU!
088 25 25 000

LAATSTE CHECK

TWEE WEKEN VOOR AFVAART

Tijdens deze laatste controle lopen wij de gehele dag nog even helemaal met u door. Op dat moment horen wij graag eventuele allergieën (incl. vegetarisch/ vegan) zodat wij hier rekening mee kunnen houden.

WIJZIGEN

U kunt tot 10 (werk)dagen voor afvaart wijzigingen doorgeven.

Afbestellen kan met een max. van 10% van de bevestigde groepsgrootte, tot 10 (werk)dagen voor vertrek.

MINIMALE CATERINGAFNAME

Minimale afname van de catering (eten)
€ 654,- inclusief btw.

SERVICEKOSTEN

Er worden servicekosten van € 44,77 incl. btw per uur gevraagd. Voor het op- en afbouwen wordt 2 uur bovenop de vaartijd gerekend.

BARLIJST

Aan het eind van de vaartocht vragen wij u de barlijst te controleren en af te tekenen. Het origineel is voor uw eigen administratie, wij houden de kopie.

KURKENGELD

Wilt u uw eigen wijnen of champagne meebrengen en laten uitschenken? Geen probleem. Hiervoor rekenen wij €25,41 incl. btw (21%) kurkengeld per fles.

Wij serveren de drankjes voor u uit en doen de afwas.

ANNULERING VAN CATERING

Tot 2 maanden voor afvaart	15%
Tot 1 maand voor afvaart	25%
Tot 2 weken voor afvaart	50%
Tot 1 week voor afvaart	75%
Tot en met 1 dag voor afvaart	95%
Op de dag van afvaart	100%

Reservering schip
en keuze catering

Aanbetaling
scheepshuur

Betaling catering
en restant scheepshuur
4 weken voor afvaart

Puntjes op de i

Vaartocht
VEEL PLEZIER!

Verrekening