



## 1. ARRANGEMENTEN

- **Drank arrangement**

ONBEPERKT Wijn (Rood, Wit en Rose) - Bier – Frisdrank – Water – Koffie & Thee

**10,00€ per persoon per uur**

- **Hollands arrangement**

Kaasplankje (Jong belegen kaas – mosterd – druiven) – Bittergarnituur – Gemengde nootjes

**10,00€ per persoon per portie**

- **Tapas arrangement\* (per 2 personen)**

2 stuks kipborrelpootje, 2 stuks albondigas, 2 stuks gambakroket, 4 stuks calamares, 2 stuks peppadew en  
2 stuks brood met aioli

**17,50€ per persoon per portie**

\*Soms kan het aanbod iets afwijken afhankelijk van de beschikbaarheid bij onze boot cateraar!

## 2. BORRELHAPPEN

- **BORRELGARNITUUR GEMENGD KOUD (16 STUKS PER PORTIE)**

4x Ossenworst – 4x salami – 4x oude kaas – 4x jonge kaas

**10,00€**

- **BORRELGARNITUUR GEMENGD WARM (8 STUKS PER PORTIE)**

2x bitterballen – 2x vlammetjes (kip) – 2x mini loempia (vegeta) – 2x kaasstengel (vegeta)

**10,00€**

- **BORRELGARNITUUR ENKELVOUDIG WARM (8 STUKS PER PORTIE)**

Bitterballen (ook Vegan) - Vlammetjes (kip of Vegan) – Kaassouffle – Mini loempia – Truffel-Risotto  
ballen

**10,00€**

- **GARNALENKROKETTEN OF VEGAN SAMOSA'S**

8 stuks per portie

**17,50€**

- **FRIETJES**

1 portie friet

**6,00€**



### 3. DIVERSE PLATEAU'S

- **BROOD & DIP**

6 zuurdesem broodjes met humus, aioli en muhammara **10€**

- **GEZOND PLATEAU (2 PERS)**

Snack-komkommer, radijs, cocktailtomaten en gemengde olijven met humus **15€**

- **KAASASSORTIMENT (portiegrootte voor 1 persoon)**

Hollandse en buitenlandse kaas met appelstroop, walnoten, druiven en vijgenbrood **15€**

- **CHARCUTERIE**

4 soorten binnenlandse en buitenlandse worst / ham met olijven en zoetzuur **15€**

- **MEDITERRAAN PLATEAU (2 PERS)**

2 x pecorino, 2 x provolone, 2 x chevre, 2 soorten droge droge worst (8 stuks), olijven, peppadew, dadels, meloen en 4 zuurdesembroodjes met dip **30€**

- **TAPAS PLATEAU (2 PERS)**

4 x kipborrelpootje, 4 stuks albondigas, 4 stuks gambakroket, 8 stuks calamares, 4 stuks peppadew en 4 stuks brood met aioli **35€**

- **GEMENGD VISPLATEAU (2 PERS)**

2 x glaasje garnalencocktail, 4 x gamba, ± 200 gr gerookte zalm, gekookte mosselen en pepermakreel, met citroen en verschillende sausen. **27,50€**

- **OESTERS**

Oesters Fine de Claire de Bretagne met rode wijnazijn en citroen, per portie van 12 stuks **42€**

- **HARING**

Hollandse maatjesharing geserveerd met uitjes en zuur, per portie van 4 stuks **17€**



## 4. LUNCH

- **Luxe Broodjes. Vraag gerust naar ons uitgebreide aanbod broodjes.**

## 5. BUFFETTEN (vanaf 6 personen)

- **HOLLANDS BUFFET**

**40€**

Koud:

Hollandse haring met uitjes en zuur

Amsterdamse worsten en kazen met Kesbeke zoetzuur

Rode bietensalade met appel en gerookte pepermakreel

Vegetarische aardappelsalade met zilverui, verse kruiden en kwarteleitjes

Warm:

Stamppot van het seizoen met rookworst of kalfsgehaktbal, runderjus en mosterd

Gefrituurde kibbeling met krieltjes, worteltjes, doperwten en witte wijnsaus

- **ITALIAANS BUFFET**

**40€**

Koud:

Salade caprese met pijnboompitten en basilicum

Pollo tonato: gerookte kip met tonijnmayonaise en kappertjes

Salade gegrilde groentes met verse schapenkaas en balsamico

Antipasti: Italiaanse worsten, olijven, pepers roomkaas, artisjok, provolone en pecorino

Warm:

Aubergine ravioli met raggu alla bolognese en Parmezaan (ook vegetarisch te bestellen)

Penne pasta met mossellen, gamba, rode peper, knoflook, witte wijn en groene kruiden



- **Vegetarische/vegan opties voor bij de buffetten:**

Veganistische salade van gegrilde groentes met balsamico dressing en pijnboompitten

Vegan antipasti: olijven, gegrilde artisjok, meloen, druiven, dadels en gemarineerde champignons

Vegetarische aubergine ravioli met gerookte tomatensaus en fontina kaas

Veganistische Penne pasta met verse kruiden en seizoengroente

- **SATÉBUFFET**

**32,50€**

3 stokjes kipsaté pp met satésaus, frites, rauwkostsalade, kroepoek en uitjes

## **6. Boot Diner (vanaf 6 personen)**

- 6 handzame gerechten die (zittend en/of staand) gegeten kunnen worden gebaseerd op het courante seizoensgebonden menu
- Vraagt u ons gerust indien u graag de gerechten van het courante menu wilt weten
- Wij zullen 2 maal bij onze cateraar aan de prinsengracht stoppen om de gerechten aan boord te halen

**50€**

**Laat u het ons weten als er iets niet op dit menu staat (zoals pizza, sushi, high tea etc.) wat u graag aan boord zou willen hebben en we zullen u zo snel mogelijk informeren over de mogelijkheden!**