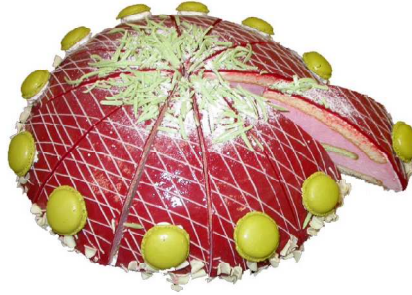




Taarten



“Grootmoeders” Appeltaart
Mokkataart
Cranberry-Pistache taart
Truffeltaart
Yoghurttart

(verschillende smaken: aardbei, framboos, kiwi, mango, meloen, passievrucht, banaan, naturel, sinasappel)

Per persoon € 4,95

(incl een kopje koffie of thee)



Lunches

Lunch 1 € 11,50

Vloerkadet met boerenachterham
Molenaarssandwich met Leerdammer kaas, sla, komkommer en tomaat
Smoothie, handfruit, stukje quiche

Lunch 2 € 14,00

Ciabatta met Prosciutto di Parma
Foccacia met tomaat, mozzarella, basilicum en pesto
Smoothie, verse fruitsalade, mini pizza

Lunch 3 € 16,00

3 luxe belegde broodjes met:
Gerookte kip, appel en tuinkruidenmayonaise.
Clubsandwich met o.a. gerookte kip, crispy bacon en ijsbergsla.
Creamcheese, gerookte Schotse zalm en ijsbergsla.
Wrap gevuld met quacomole en creamcheese, vers fruit, smoothie en zoetheid



AMSTERDAMSE
SALONBOOT
REDERIJ

Lunchbuffet Entrepotdok € 19,50

Pinwheel sandwiches met gerookte Schotse zalm en een mousse van mierikswortel.
Fingersandwiches met gerookte ossenhaas, mascarponecrème en rucola.
Kruidenbuns met Leerdammerkaas, "spread" van zongedroogde tomaten en Romeinse sla.

Salades

Scharreleiersalade met gepofte cherise tomaatjes.
Ceasarsalade met gegrilde groenten en gegratineerde geitenkaas.
Witlofsalade met roquefort, knolseldery en sinaasappel.

Wraps

Halve koude wrap met cream cheese, kiemgroenten, kalfshaas en tonijnmayonaise.

Bruchetta's

Krokant olijvenbrood met Tomaat, buffelmozzarella, verse pesto en basilicum
Krokante zeezoutmop, met rundercarpaccio, Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitten.

Lunchbuffet IJburg € 22,75

Salade Caprese met rucola, gepofte cherry tomaatjes, buffelmozzarella, basilicum en pesto
Avocadosalade met kreeftgarnalen, Griekse yoghurt en bieslook
Roquefortsalade met verse vijgen, diverse noten en een dressing op basis van honing en mosterd
Internationaal kaasplateau
Kalfstartaar, aangemaakt met kappertjes, rode uien en augurk, gekookt ei en sesamcroutons
Rouleaux van parelhoender met salade van gevogelte en tutti frutti
Brood en boter



High tea € 19,50

Scones met clotted cream (geslagen room) en aardbeienmarmelade
Amandel petit fours
Soesje gevuld met chocolademousse en slagroom
Creme brulée
Assortiment mini muffins
Chocoladetruffels
Pinwheel sandwiches met gerookte zalm en mierikswortelmayonaise
Mini ciabatta met tonijnsalade
Vers fruitsalade in bowl



Koud borrelgarnituur

Notengarnituur

per persoon € 1,50

Luxe notengarnituur

per persoon € 3,50



Kaas/worst plateau

60 stuks € 29,50

90 stuks € 42,50

Feestelijk opgemaakte schaal met een assortiment Hollandse kaassoorten, diverse ambachtelijke worstsoorten, Amsterdams zuur en Zaanse mosterd

Partyhapjes A

(45 stuks) € 59,00

Maisbroodcanapé met een salade van gerookte Barnevelder kip, ananas en bleekselderij
Kruidencanapé met rilette van rundersukade, Limburgse mosterd en zuurkoolsalade
Rouleaux van gerookte tonijn en gerookte heilbot met wasabi, sojastroop en sesam paneer
“Bonbon” van rauwe ham, mousse van beenham, cornichons en Zaanse mosterd
Volkorencanapé met een mousse van gerookte forel, topping van mierikswortelmayonaise

Partyhapjes B

(45 stuks) € 59,00

Flensje met rucola, cream cheese en gerookte Noorse zalm
Verse vijg, omwikkeld met Parmaham, met een karamel van balsamico essence
Volkorencanapé, saffraanboter, gerookte eend, gekonfijte sinaasappelzestes
Korstbakje met tartaar van granny Smith, gerookte IJsselmeerpaling en crème fraiche
Blini met zachte geitenkaas, gekaramelliseerde walnoot en kiemgroenten

Partyhapjes C

(45 stuks) € 59,00

Korstbakje met waterkerscrème, Manchego kaas en sud 'n sol tomaatje
Molenbroodcanapé met tartaar van gerookte ossenhaas, tapenade van groene pesto en pijnboompitten
Roggebrood met Hollandse Nieuwe, uitjes en zuur
“Bonbon” van Goudse kaas met venkelkruiden
Korstbakje met een mousse van Hollandse garnalen, topping van dille en crème fraiche



Japanese sushi

(50 stuks) € 85,00

Nigiri sushi (20 stuks) assortiment rijstschuitjes met een topping van omelet, garnaal, tonijn of zalm

Maki sushi (30 stuks) sushi-rijstrol omwikkeld met noriblad, gevuld met komkommer, tonijn of zalm



Warm Borrelgarnituur

Mandje “Oma Bob’s” bitterballen

per 25 stuks € 21,50

Partyhapjes warm A

(50 stuks) € 62,50

Viskoekje

Mini quiche met spinazie en Roquefort

Kipvleugeltjes

Rundergehaktballetjes in paprikasaus

Mini saté met satésaus.

Partyhapjes warm B

(50 stuks) € 62,50

Mini kaasbroodje

Kipspiesje, gemarineerd in knoflook en chili

Mini sparerib, gelakt met honing en ketjap

Mini quiche met spinazie en Roquefort

Reuze gamba op Mediterraanse wijze

Partyhapjes warm C

(50 stuks) € 62,50

Slavinkje

Barnevelder kipjuweeltje

Rundergehaktballetje

Tortilla gevuld met Mexicaanse kip

Mini saucijzenbroodje





Dinerbuffetten

Dinerbuffet Amsterdam € 25,00

Koud

Carpaccio van gemarineerde zalm
Salade met gemarineerd kalfsvlees en knapperige groente
“Tricolore”pastasalade met Peccorinokaas en pesto
Meloen met traditioneel gerijpte ham
Diverse soorten patés
Tomatensalade met Mozzarella en verse basilicum
Stokbrood met room- en kruidenboter

Warm

Lamsbout in honing-tijm saus
Lasagne van zalm
Mediterraanse groenteschotel
Huisgemaakte aardappeltaart met Italiaanse kruiden

Dinerbuffet Muiden € 26,00

Koud

Gerookte Schotse zalm met mierikswortelsaus
Hollandse garnalen met sherry-bieslookmayonaise
Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en geroosterde pijnboompitten
Spaanse Serranoham met meloenparels
Waldorfsalade met gerookte kip
Gemarineerde champignonhoedjes met knoflook
Diverse olijventapenades
Stokbrood met room- en kruidenboter

Warm

Kabeljauw in een witte wijnsaus met witte druiven
Kip Stroganoff, stukjes kipfilet in Stroganoff saus
Bijpassend aardappel- en groentegarnituur en Pilav rijst



AMSTERDAMSE
SALONBOOT
REDERIJ

Dinerbuffet Zilvervloot € 27,50

Koud

Hollandse nieuwe haring met uitjes en zuur
Salade van “snow crab” met avocado en gegrilde groenten
“Sashimi” van yellowvin tonijn, gember, Japanse mosterd en kikomansaus
Getrancheerde kalkoenborst op een salade van Oosterse groenten
Kalfscarpaccio met ansjovisyoghurdip, spaghettigroenten en krokante kaascroutons
Wilde aspergesalade met gemarineerde lamsham
Franse vleessalade met Franse vleeswaren

Warm

Beenham in een zachte mosterdsaus
Kabeljouwfilet met tomaat en Camembert uit de oven
Geglaceerde wortelen
Haricotsvert rolletjes
Aardappelgratin
Gele rijst
Kruidenboter, roomboter en diverse broodsoorten



AMSTERDAMSE
SALONBOOT
REDERIJ

Consumpties aan boord:

Koffie/ thee	€ 1,50
Bier	€ 2,10
Frisdrank (Cola, Cola light, jus d 'Orange tonic, appelsap, Spa rood, Spa blauw, ice tea)	€ 2.00
Hollandse bar (Jenever, vieux, port, sherry)	€ 2,75
Internationale bar	€ 3.60 -€ 4.95



Wijnkaart:

Bouchard Ainé (witte en rode bourgogne)	€ 17,50per fles
Rosé, Santo Cristo (Spanje)	€ 19,50per fles
Vuurgloed (Zuid Afrika/Chenin-Chardonnay)	€ 25,50per fles
Golden Kaan (Zuid Afrika/Shiraz)	€ 34,00per fles
Prosecco Colli Nobili	€ 24.50per fles
Cava	€ 27.50per fles
Champagne Moët et Chandon, Brut	€ 58.00per fles
Rosé Champagne Yves Jacques, Brut (3 sterren Guide Hachette 2005)	€ 59.00per fles



Aan- en afcaterkosten zijn eenmalig € 75,-
Alle prijzen zijn inclusief BTW
(*enkele cateraars werken en/of bezorgen niet op zondag)