



CATERINGLIJST
Rederij Vooruit / Admiraal bv 2015

LUNCH

(lunches zijn inclusief koffie/thee, melk en karnemelk)

KLIPPERLUNCH € 13,40

Diverse witte en bruine broodjes belegd met kaas, gegrilde achterham, fricandeau en salami (3 broodjes p.p.), een krentenbol met roomboter en vers fruit.

BOTTERLUNCH € 16.10

- Kop soep
- Diverse broodsoorten
- Kaas en diverse vleeswaren
- Rundvleessalade en frisse salade, gegarneerd met rauwkost en fruit
- Vers fruit

LUNCHBUFFET € 19,50

- Boeren vleessalade met diverse patésorten
- Diverse luxe vleeswaren
- Rode zalmzalade en Italiaanse tonijnsalade, gegarneerd met diverse gerookte vissoorten.
- Diverse Hollandse en buitenlandse kazen
- Wit en bruin stokbrood, ciabatta's en luxe minibroodjes

SOEPEN

* groentesoep met gehaktballetjes en verse groenten	€ 3,75
* Italiaanse minestrone soep met verse basilicum	€ 3,75
* Franse uiensoep, gegratineerd met stokbrood en kaas	€ 4,00
* Hollandse snert , geserveerd met roggebrood en katenspek	€ 4,00
* Kreeftensoep met een scheutje cognac en room	€ 4,00

HIGH TEA € 19.50

De "High Tea" die we voor u aan boord serveren bestaat uit de volgende lekkernijen:

- Diverse soorten thee, koffie en jus d'orange
- Scones met clotted cream en jam
- Brownies en diverse muffins
- Fingerfood sandwiches met roomkaas/bieslook, gerookte zalm en Toscaanse ham
- Diverse hartige hapjes
- Petit glacé's en roomsoesjes

DAGARRANGEMENTEN

(prijzen per persoon)

ARRANGEMENT "Harlingen " € 32.50

Ontvangst aan boord met koffie/thee en diverse Friese koeksoorten

Aan boord serveren wij een lunch, bestaande uit de volgende gerechten:

- Kop Zeemansoep

- rijk belegde broodjes met
 - 3 soorten vlees
 - 2 soorten kaas
 - verschillende soorten vis,
 - broodjes gezond
- Vers fruit.
- Koffie en thee
- Melk en karnemelk

Gedurende de middag serveren wij uw gasten diverse borrelgarnituren: Rijk gevulde schalen met een keur aan vissoorten o.a. Zalm, Haring, Paling etc. en blokjes Kaas, Worst en Brie en diverse nootjes.

Aan het einde van deze zeildag, nadat de schipper heeft aangelegd, serveren wij een glaasje Friese Beren burg om te toosten op een geslaagde dag.

ARRANGEMENT "ONDER ZEIL" € 58,00

Dag en avond arrangement

Ontvangst aan boord met koffie/thee en diverse Friese koeksoorten

Aan boord serveren wij een lunch, bestaande uit:

- een kop Zeemanssoep
- Diverse witte en bruine luxe broodjes
- Diverse luxe vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Plakjes tomaat en komkommer
- Koffie en thee
- Melk en karnemelk
- Vers fruit

Gedurende de middag serveren wij uw gasten diverse borrelgarnituren en diverse nootjes.

Aan het einde van de zeildag serveren wij aan boord een heerlijke barbecue, bestaande uit de volgende gerechten:

Schouder karbonade gemarineerd
Barbecue worstje
Hamburger
Speklapje (voorgegaard)
Drumstick
Frisse salade 2 x
Huzarensalade
Stokbrood + kruiden boter
Whisky-, knoflook -, barbecue- en sateh saus

Bovengenoemde prijzen voor de arrangementen gelden bij een minimum van 10 personen en is exclusief de huur van het schip. De geconsumeerde drankjes worden op basis van nacalculatie in rekening gebracht.

BORRELGARNITUREN

(prijzen per persoon)

Knabbelgarnituur € 1,95

pinda's, gemengde nootjes en banketbakkerszoutjes

Hollands borrelgarnituur € 4.15

diverse kaas en worstsoorten, geserveerd met mosterd en 2 soorten olijven
(5 garnituurtjes per persoon)

Luxe borrelgarnituur € 11,00

roggesnacks/haring, tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen, soesjes, gevuld met kaas en hammousse, canapés met gerookte zalm en paling, grote garnalen omwikkeld met zalm en Toscaanse ham met augurk. (5 garnituurtjes per persoon)

Tapas Variadas (minimaal 15 personen) € 13,50

tortillachips met Guacamole, gehaktballetjes in pikante salsasaus, kippevleugeltjes in tomatensaus, ciabatta met diverse tappenades, tomaatjes gevuld met tonijnsalade, chorizo met olijven, rolletjes seranoham /meloen, diverse Spaanse en Portugese worstsoorten

EENPANSGERECHTEN

(prijzen per persoon)

* Boerenkoolstamppot: 1/2 rookworst en jus € 13,00

* Chili con Carne: pittige bonenschotel met gehakt € 13,00

* Zuurkoolschotel: met spek en rookworst € 13,00

* Boeuf Bourguignonne: stoofschotel van rundvlees in rode wijn met krieltjes € 16,00

* Boeuf Stroganoff: stoofschotel van rundvlees in romige Stroganoff saus, geserveerd met witte rijst € 16,00

* Kipkerrie schotel: met kokos en vruchten, geserveerd met witte rijst
€ 13,50

* Visstoofpotje: diverse vissoorten gestoofd in witte wijn, geserveerd met gekookte krieltjes € 17,00

* Pasta Liguria: Fussile met stukjes kipfilet, spekjes, champignons, courgettes, bosuitjes en knoflook in een Italiaanse roomsaus € 15,50

* Captains diner: jonge kapucijners met uitgebakken spek, zacht gesmoorde uien, kleine gehaktballetjes, piccalilly, augurk en Amsterdamse uien € 15,50

BOVENGENOEMDE GERECHTEN KUNNEN WORDEN AAN GEVULD MET:

- * Groene salade met diverse rauwkost € 2,60
- * Salade van tomaten, mozzarella, basilicum en olijfolie € 3,10
- * Komkommersalade € 2,40
- * Stokbrood met kruidenboter en tappenade € 2,40
- * Molensteenbrood en room- en kruidenboter € 2,40

Hollands buffet		Prijs per persoon Euro 29.—
Erwtensoep	Een klassieker	
Hollandse kaassalade	Goudse kaas, spekjes, komkommer en appel in een kruidensaus	
Friese boontjessalade	Salade van groene boontjes en fijngesneden uitjes in een heldere dressing	
Bonte rauwkostsalade	Frisse salade van paprika, selderij, komkommer en mais in een romige dressing	
Zuurkool stampot	Vegetarische stampot	
Speklapjes		
Rookworst		
Jus		
Hachee	Schotel met rundvlees en uien	
Rode kool met appeltjes		
Gekookte krielaardappeltjes		
Rijstepudding		
Rote grütze	Rode vruchtengelei	
Verse fruitsalade		
Vlaams buffet		Prijs per persoon Euro 25.50
Witlof-roomsoep	Romige soep van witlof	
Prei ham salade	Gekookte ham met prei in een romige dressing	
Aardappelsalade met spek	Aardappelsalade met spekjes en ui	
Komkommersalade	Frisse komkommer in heldere dressing	
Runderstoverij	Traditionele vlaamse runderstoofschotel	
Coq au vin	Haantje in rode wijnsaus	
Konijnenboutjes	Konijnenboutjes met geuze en pruimen	
Kipragout	Zoals de Vlamingen het lekker vinden	
Groentelasagna	Vegetarische lasagna van verse groenten	
Aardappelgratintaart		
Longeur van bosvruchten	Langwerpige bavarois van bosvruchten en cake	
Verse fruitsalade		

WARME BUFFETTEN

Italiaans buffet

Prijs per persoon Euro 28.—

Italiaanse tomatensoep	Tomatensoep met stukjes tomaat
Courgette schijfjes	Gegrild en ingelegd in olie
Antipasti misto 'Quattro olive'	Griekse olijven met verrassende vullingen
Tortellinisalade	Salade met tortellini, broccoli en kalkoenborst in een basilicum-room mayonaise
Tomatensalade	Salade van tomaat met ui en kruiden in vinaigrette
Kalfsvlees in roomsaus	Mals kalfsvlees in een romige saus
Tagliatelle	Gele Italiaanse lintpasta
Ratatouille	Groenteschotel met verse tuinkruiden in tomaten saus
Tortellini ricotta	Pasta gevuld met ricotta kaas in een tomatensaus
Lasagna Bolognese	Lasagna met h.o.h. gehakt, tomatensaus, bechamel en kaas
Tiramisù	Italiaanse specialiteit van amaretto en koffie bedekt met een creme van mascarpone
Verse fruitsalade	

Mediterraans buffet

Prijs per persoon Euro 29.—

Soupe a l'oignon	Overheerlijke franse uiensoep
Antipasti misto 'olijven trio'	Gevulde mammoet olijven met amandelen, paprikapasta en knoflook
Antipasti misto 'bella italia'	Zongerijpte tomaten in olijfolie, gegrilde courgette en heerlijk frisse balsamico uitjes
Ensalada di vitale	Salade van paprika, komkommer, appel en tomaat in een frisse citroenvinaigrette
Toscaanse preisalade	Salade van prei, appel, ei, mandarijn en ananas in een kostelijke room-mayonaise
Toscaanse kipschotel	Schotel van kip met champignons en paprika in tomatensaus
Groenteschotel	Schotel van dagverse groenten
Paella	Spaans rijstgerecht met kip en zeevruchten
Moussaka	Gegratineerd aardappelgerecht met aubergine en h.o.h. gehakt in een tomatensaus
Witte chocolademousse	Luchtige mousse van witte chocolade
Ensalada di frutas	Verse fruitsalade

WARME BUFFETTEN

Indonesisch buffet	Prijs per persoon Euro 28.—
Soto ayam	Krachtige heldere kippenbouillon
Nasi goreng Nasi putih	Gebakken rijst Witte rijst
Ajam asem manis Daging rendang Babi ketjap	Gefrituurde kip in zoetzure saus met ananas Rundvlees in een kokossaas Gesmoord varkensvlees in ketjap
Sateh ayam Satehsaus	Stokjes sateh Indonesische pindasaus
Ikan goreng Dadar isi saus	Stukjes gebakken victoriabaars Rode indonesische saus
Sambal goreng boontjes Sayur lodeh Sambal goreng telur	Boontjes en bamboespruiten in pittige saus Gemengde groenten in kokosbouillon Eieren in pikante saus
Atjar tjampur kuning Krupuk Serundeng Sambal badjak	Gemengde groenten in het zuur Garnalenchips Melange van gemalen kokos en pinda's
Spekkoek Verse fruitsalade	Gelaagde kruidcake

Zuid-amerikaans buffet	Prijs per persoon Euro 26.—
Sopa de tomate con plate Amerikaanse coleslaw Mexico salade 'cancun' Salade mixte herebe	Tomatensoep met een vleugje room Salade van witte kool en wortel Salade van kidneybonen, maïs en paprika Salade van paprika, komkommer, appel en tomaat
Pepperpot Carbonade de pollo picante Spareribs Zigeunersaus	Stoofschotel van rund en kip met rode pepers Gestoomde kipcarbonades in pikante kokossaas Knapperig gegrilde varkensribjes Salsa Mexicana
Mexicaanse rijst Papa's a la huanciana Ratatouille	Rijst met mexicaanse garnituur Krielaardappeltjes in een zachte knoflookroomsaus Groenten in een kruidige tomatensaus
Longeur van mango cocos Verse fruitsalade	Langwerpige bavarois van mango, cocos en cake

WARME BUFFETTEN

Tapas buffet	Prijs per persoon Euro 30.—
Sopa de tomate	Italiaanse tomatensoep
Tapenade tricolore*	3 soorten tapenade
Tonijnsalade sur mer*	Spread van tonijn, appel, tomaat en paprika
* geserveerd met stokbrood	
Salade frutti di mare	Combinatie van rivierkreeft, inktvis, garnalen en olijven, afgemaakt met een knoflook-vinaigrette
Mini rolmops	
Gamba Carmarque	Gamba's in een knoflook-kruidendressing
Couscous salade Salam	Couscous met ui en courgette in kruiden dressing
Italiaanse bonensalade	Met ui en tomaat in heldere kruiden dressing
Mediterraanse aardappelsalade	Aardappelsalade met zongerijpte groenten
Gegrilde champignons	Gegrild en ingelegd in milde olijfolie
Anti pasti misto 'Olijven trio'	Met amandel, paprikapasta en knoflook
Courgette schijfjes	Gegrild en ingelegd in milde olijfolie
Gevulde cocktailtomaten	Tomaatjes met roomkaas
Gehaktballetjes in tomatensaus	Kalfsballetjes in kruidige tomatensaus
Kipkluijfjes	
Calamares	Gebakken inktvisringen
Tex-mex buffet	Prijs per persoon Euro 29.—
Pompoensoep	Vegetarische soep op basis van pompoen
Nacho chips	Pittige mexicaanse chips
Maïs salade	Salade van maïs, appel, ui en dressing
Coleslaw	Salade van witte kool, wortel en sellerie
Mexico salade "cancun"	Salade van kidneybonen, maïs en paprika
US Taco's	Krokante maïstortilla in de vorm van een maan
Taco kip vulling	Complete vulling met kip en groenten
Salsa picante	Pittige saus van grove stukjes tomaat
Sour cream	Zure room
Guacamole	Pittige mexicaanse saus van avocado met japalenos
Albondigas	Kalfsballetjes in kruidige tomatensaus
Chili con carne	Bonenschotel met rundvlees
Kipreepjes Cajun	Gebakken reepjes kipfilet met cajunkruiden
Kipkluijfjes	
Bruine chocolademousse	Luchtige mousse van bruine chocolade
Verse fruitsalade	

BARBECUES

Barbecue pakket populair	Barbecue pakket de luxe
Schouder karbonade gemarineerd	Hawaï spies
Barbecue worstje	Biefstuk
Hamburger	Saté spies
Speklapje (voorgegaard)	Kip filet gemarineerd
Drumstick	Gelderse schijf
Frisse salade 2 x	Frisse salade 2 x
Huzarensalade	rundvleessalade
Stokbrood + kruiden boter	Stokbrood + kruiden boter
Whisky-, knoflook -, barbecue- en sateh saus	Whisky-, knoflook -, barbecue- en sateh saus
Prijs per persoon Euro 16.50	Prijs per persoon Euro 19.50

CATERING VOORWAARDEN & BIJZONDERHEDEN

Alle vermelde prijzen zijn in euro.

*De genoemde cateringprijzen zijn inclusief BTW en worden als volgt berekend:
Cateringbestellingen dienen uiterlijk 14 dagen voor afvaart aan ons worden doorgegeven.*

Per groep kunt u één lunch, buffet of menu bestellen (geen combinatiebuffetten).

Reeds gedane bestellingen kunnen wij in aantal en samenstelling wijzigen tot 7 dagen voor afvaart. Hierbij hanteren wij een bandbreedte van 10% van het eerder aantal opgegeven gasten.

Indien u buiten ons catering assortiment iets speciaals wenst zijn wij uiteraard altijd bereid dit met u te bespreken.

Bij de verzorging aan boord berekenen wij servicekosten. Dit zijn de kosten voor het bedienend personeel aan boord en de eindschoonmaak van het schip.

servicekosten per uur € 17,50 Per totale dag zijn de servicekosten Euro 155,- per personeelslid. Bij een groep van 20 of meer personen heeft u 2 persoonsleden nodig.

BETALINGSVOORWAARDEN:

Voor afvaart zenden wij u een voorschotnota toe met het overeengekomen offertebedrag. Dit bedrag dient voor afvaart aan ons te worden voldaan. Na uw zeiltocht ontvangt u een eindfactuur waarin de gebruikte consumpties en de uiteindelijk bestelling gespecificeerd worden.