

Prijzlijst 2022

Koude/ warme buffetten vanaf 25 personen

Buffet "Spijkerboor": € 24,95 p.p.

Huzarensalade luxe opgemaakt
Pastasalade met spinazie en zongedroogde tomaatjes
Aardappelsalade luxe opgemaakt
Koude vleeswaren schotel (*rosbief, fricandeau, paté*)
Rauwkostschotel (*tomaat, komkommer e.d.*)
Vers gesneden sla met mandarijn en pijnboompitjes
Brieschotel met walnoten
Warme pasteitjes met huisgemaakte ragout
Oosters curry-gerecht met malse kip en verse groente
Gehaktballetjes in pindasaus
Ovenheerlijke malse spare-ribjes
Gefrituurde aardappelkroketjes
Gekookte witte rijst

Buffet "Juliana": € 30,95 p.p.

Rundvleessalade luxe opgemaakt
Rijkelijk gevulde vissalade
Pastasalade met gerookte kip en spinazie
Haringschotel met uitjes en augurkjes
Visschotel (*gerookte zalm/ pepermakreel*)
Assortiment van verse sla met fetakaas en olijven
Carpaccio met pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
Rauwe ham met verse stukjes meloen
Luxe hapjesschotel (*kaasjes, worstjes, patés*)
Gefrituurde aardappelpartjes
Warme pasta knoflook en zongedroogde tomaatjes
Gekruide gehaktballetjes op eigen wijze
Stoofpotje Bonne Femme (*vers gestoofd rundvlees, groente en krieltjes*)
Varkenshaasmedaillons met pepersaus
Kalkoentournedos in een roomsausje

Buffet "Zweiland" (BBQ): € 25,95 p.p.

Huzarensalade luxe opgemaakt
Verse huisgemaakte zalmpastasalade
Rijkelijk gevulde salade met gerookte kip
Groot scala van vers fruit (*seizoensgebonden*)
Rauwkostschotel (*tomaat, komkommer e.d.*)
Assortiment van verse sla met spekjes en appel
Gebakken aardappelschijfjes en/of frites
Diverse vleesgerechten:
o.a. kipsaté, karbonade, hamburger, sjaslied
worst, kippenpootjes, spareribs, speklapjes
Diverse warme en koude sausjes
Luxe barbecuespiesen ossenhaas en varkenshaas
à € 3,50 per persoon extra
Visgerechten zalmfilet en gambaspiesen
à € 3,50 per persoon extra

Buffet "Koppoel": € 27,95 p.p.

Rundvleessalade luxe opgemaakt
Verse pastasalade van zalm
Pastasalade met gerookte kip en pesto
Haringschotel met uitjes en augurkjes
Gerookte Noorse zalmchotel
Rauwkostschotel (*tomaat, komkommer e.d.*)
Kaasplank met walnootjes en druiven (*roombrie, diverse Hollandse kaasjes*)
Koud tapasplateau (*worstjes, droog fruit, roomkaas, olijffjes*)
Verse voorjaarssla met huisgemaakte dressing en pijnboompitjes
Bami Goreng of Nasi Goreng (*rijkelijk gevuld*)
Malse stukjes saté van kippendijen in pindasaus (*varkenshaassaté ook mogelijk*)
Schnitzelreepjes in champignon- of stroganoffsaus
Overheerlijke malse kippenkluijjes
Krokante goud gele frietjes
Gefrituurde Vietnamese loempiaatjes

Buffet "Captains": € 34,95 p.p.

Overheerlijke huisgemaakte waldorfsalade
Verse pastasalade van zalm
Pastasalade met spinazie en zongedroogde tomaatjes
Gerookte Noorse zalmchotel
Verse gerookte palingfilet
Kalfsfricandeau met kappertjes en huisgemaakte tonijnmayonaise
Frisse mango-chutneysalade met gerookte kip
Rauwkostschotel caprese (*tomaat, mozzarella, basilicum*)
Carpaccio van runderlende met walnootjes, kappertjes en truffelmayonaise
Overheerlijke warme gamba's in knoflookolie
Wokgerecht met gamba's verse groente en noodles
Heerlijk geratineerde champignons uit de oven
Gekruide aardappelpartjes
Kogelbiefstukjes met een romige pepersaus
Eendenborstfilet met heerlijke sinaasappelsaus
Warme beenham in een bearnaisesaus

Noot: Al onze buffetten komen uit eigen kombuis en zijn uitgebreid met vers gebakken stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, huisgemaakte kruidendip, tapenade en alle toebehoren zoals sausjes, kroepoek ed.

Buffet "Chinees/ Indisch": € 26,95 p.p.

Nasi Goreng en/of Bami Goreng
Witte Rijst
Babi Ketjap (*gekruid varkensvlees in ketjapsaus*)
Saté Ayam (*heerlijk mals kippenvlees in pindasaus*)
Fricandea Pan (*gekruid gehakt met kokos*)
Sambal Goreng Ayam (*gebakken kipfilet met boontjes*)
Udang Goreng Kari (*gebakken garnalen in kerrie*)
Gado (*koude groenteschotel met pindasaus*)
Mini loempiaatjes (*vegetarisch*)
Foe Yong Hai (*ei met verse groente en pangangsaus*)
Lapis Legit (*spekkoek naturel en/of pandan*)
Ketjap Telor (*gekookte eieren in saus*)
Litchi's op lichte siroop
Seroendeng/ Gebakken uitjes/ Atjar/ Sambal
Kroepoek (*diverse soorten*)

High Tea: € 23,95 p.p.

Sandwiches luxe belegd met: kruidenkaas, gerookte zalm/ roomkaas, kipfilet, kalfsfricandea, palingfilet
Huisgemaakte monchou met verse bosbessen/ bramen
Brownies en Scones met jam/ honing
Profiteroles gevuld met slagroom
Tiramisu-gebakjes met vanillesaus
Bavarois longueurs diverse soorten
Diverse soorten petit fours/ muffins
Groot assortiment gevulde bonbons,
Roomboter cake met verse slagroom
Huisgemaakte lauwwarme quiche
Groot scala van vers fruit (*seizoensgebonden*)
Diverse soorten thee

Brunchbuffet: € 22,95 p.p.

Diverse luxe broodsoorten
o.a. zachte bol, harde bol, croissant
boterham, knäckebröd, krentenbrood
Luxe vleeswaren: o.a. rosbief, salami, achterham, fricandea, kipfiletrollade
Kaasschotel: jong belegen, komijnekaas
Huzarensalade luxe opgemaakt
Zalmschotel (*gerookte Noorse zalm*)
Ovenheerlijke huisgemaakte quiche lorraine
Pasteitje met verse ragout
Rundvleeskroket
Gekookte eitjes
Diverse zoetigheid
Groot scala van vers fruit (*seizoensgebonden*)
o.a. pindakaas, hagelslag, jam, pasta, honing
Roomboter en halvarine
Huisgemaakte romige yoghurt-kwark
Melk/ karnemelk, vruchtensappen, koffie/ thee

Noot: *Al onze buffetten komen uit eigen kombuis en zijn uitgebreid met vers gebakken stokbrood, huisgemaakte kruidenboter, huisgemaakte kruidendip, tapenade en alle toebehoren zoals sausjes, kroepoek ed.*

Buffet "Bourgondisch": € 23,75 p.p.

Huzarensalade luxe opgemaakt
Frisse huisgemaakte pastasalade
Verse pastasalade met kip en pesto
Rauwkostsalade
Aardappelgratin met oude kaas
Shoarmareepjes met knoflooksaus en pitabroodje
Ovenheerlijke malse spare-ribjes
Malse stukjes kipsaté in pindasaus
Nasi en/of Bami Goreng
Krokante goud gele patat
Vers gebakken stokbrood
Huisgemaakte kruidenboter, tapenade

Matrozenbuffet: € 20,00 p.p.

Andijviestamppot
Boerenkoolstamppot
Zuurkoolstamppot
Hutspot (*peen/ ui*)
Verse gehaktballen in jus
Heerlijk malse sukadelapjes
Rookworst
Eventueel uitgebreid met soep **€ 23,50 p.p.**
erwtensoen en/of bruinenbonensoep

Koffietafel de luxe: € 19,95 p.p.

Kopje verse soep van de dag
Broodje rundvleeskroket
Harde broodjes, bolletjes, sandwiches luxe belegd met:
kruidenkaas, zalm met roomkaas/ dille en rucola, carpaccio met Parmezaan/ pijnboompitten/ rucola, kalfsfricandea met een tonijn mayonaise en kappertjes, kiprollade met truffelmayonaise/ rode tapenade en veldsla, crispy bacon met huisgemaakte eiersalade/ rucola en rode uitjes
Gesorteerd handfruit (*appel, banaan, mandarijn*)
Koffie/ thee, vruchtensappen, melk/ karnemelk

Lunch op tafel: € 12,95 p.p.

Diverse broodjes hard/ zacht, boterhammen, krentenbrood
 Vleeswarenplateau met rosbief, varkensrollade, boerenham, salami
 Plateautjes met jong belegen-, belegen- of komijnkaas
 Mandjes met diverse zoetigheid (*hagelslag, pindakaas, pasta etc.*)
 Mandjes met boters (*margarine/ roomboter*)
 Rundvleeskroket (*groentekroket ook mogelijk*)
 Glaasje melk/ karnemelk of koffie/ thee
*De lunch op tafel is eventueel uit te breiden met:
 kopje verse soep, handfruit of dessert*

Soepen: (per kop)

groentesoep	€ 4,50
tomatensoep	€ 4,50
kippensoep	€ 4,75
champignonsoep	€ 4,95
courgette soep	€ 4,95

Standaard lunch: € 11,95 p.p.

Kopje verse groentesoep
 Broodje kroket 1x p.p.
 Broodje ham of kaas 1x p.p.
 Melk/ karnemelk 1x p.p.
De standaard lunch wordt gebruikelijk uitgeserveerd en is op diverse manieren uit te breiden.

Belegde broodjes: (per stuk)

	zacht	hard
ham, kaas, salami	€ 2,65	€ 3,00
rosbief, varkensrollade	€ 3,25	€ 3,75
gezond ham/ kaas	€ 3,95	€ 4,50
kroket, frikadel	€ 2,75	
hamburger	€ 4,50	
warme beenham	€ 3,95	€ 4,25
pitabroodje shoarma	€ 5,50	
luxe belegde broodjes (<i>vanaf</i>)		€ 4,50

Desserts: (per persoon/ per stuk)

Ijsorbet (<i>roomijs, vers fruit, slagroom</i>)	€ 5,95
Bavarois (<i>div. smaken</i>)/ Tiramisu	€ 5,95
Trio van ijs/ parfait	€ 6,95
Verse aardbeien met roomijs en slagroom	€ 6,75
Feestelijke ijstaart (<i>kies uw favoriete smaak</i>)	€ 5,95
Bruidsijstaart (<i>op standaard</i>)	€ 7,50
Kaasplankje stokbrood toebehoren	€ 6,95

Grand Dessert: € 10,95 p.p.

Ijsbombe/ ijstaarten (*div. smaken*)
 Ijstruffels (*witte, bruine chocolade, karamel*)
 Bavarois/ crème longueurs (*div. smaken*)
 Tiramisu met chocoladesaus
 Profiteroles gevuld met slagroom
 Huisgemaakte monchou met verse bosbessen/ bramen
 Crème petit fours/ chocolade mouse
 Vers geslagen room

Sorbet buffet: € 7,50 p.p.

Ambachtelijk roomijs (*div. smaken*)
 Groot scala van vers fruit (*seizoensgebonden*)
 Warme geflambeerde kersen
 Vers geslagen room
 Krokante ijskoekjes

Voor bij de koffie:

Cake	€ 1,55 p. stuk
Petit four/ française (<i>banketbakker</i>)	€ 2,80 p. stuk
Gesorteerd gebak (<i>diepvries</i>)	€ 2,50 p. stuk
Luxe gebak (<i>banketbakker</i>)	€ 3,50 p. stuk
Bonbon	€ 0,95 p. stuk
Bruidstaart (<i>banketbakker</i>)	€ 6,95 p. persoon
Koffie assortiment bestaande uit div. roomboterkoekjes, chocolade, nougat, bonbons, slagroomsoesjes, cake, chocolade	€ 2,35 p. persoon

Diverse koude hapjes:

Kaas/ worst	€ 0,70 p. stuk
Gevuld eitje	€ 1,20 p. stuk
Bruchetta op toast	€ 1,50 p. stuk
Stokbroodje brie met honing en walnootje	€ 2,00 p. stuk
Wrap gevuld met rauwe ham en pesto	€ 2,50 p. stuk
Wrap gevuld met zalm roomkaas en rucola	€ 2,50 p. stuk
Canapé gerookte zalm met mousse/ gamba	€ 2,50 p. stuk
Stokbroodje met palingfilet/ dille/ kaviaar	€ 2,50 p. stuk
Spiesje met mozzarella/ tomaat en balsamico	€ 2,50 p. stuk
Carpaccio toast met truffelmayo en pijnboompitjes	€ 2,50 p. stuk
Vitello tonnato (<i>kalfsfricandeau/ tonijnmayo</i>)	€ 2,50 p. stuk
Gemarineerde tonijn met wakame en wasabi-mayo	€ 2,50 p. stuk
Plateau kaasjes, worstjes, rauwe ham en olijfjes	€ 3,35 p. pers.
Gemende zoutjes/ kaaskoekjes of luxe noten	€ 2,25 p. pers.
Diverse nootjes/ pinda's	€ 1,00 p. pers.

Diverse warme hapjes:

Bittergarnituur	€ 0,75 p. stuk
Bittergarnituur "Luxe" (<i>vlees, vis, vega</i>)	€ 0,95 p. stuk
Bitterbal "Van Dobben"	€ 0,95 p. stuk
Gehaktballetje uit eigen keuken	€ 1,25 p. stuk
Quiche mini	€ 1,50 p. stuk
Stokbroodje tomaat/ mozzarella/ zon. ged. tomaat	€ 2,50 p. stuk
Mini broodje hamburger	€ 3,50 p. stuk
Mini satéstokjes 2x, kroepoek en gebakken uitjes	€ 3,95 p. stuk
Mini broodje lauwwarme beenham	€ 3,50 p. stuk
Bakje patat + mayonaise	€ 2,50 p. stuk

Kunt u niet kiezen:

Mix van koude hapjes (<i>geen kaas/ worst</i>)	€ 2,20 p. stuk
Mix van warme hapjes	€ 1,55 p. stuk

Consumpties: Nationale bar

Koffie/ thee	€ 2,40
Bier (<i>Hertog Jan tap</i>)	€ 2,75
Alcoholvrij bier (<i>Jupiler</i>)	€ 3,00
Radler (<i>2.0% of 0,0%</i>)	€ 3,25
Frisdranken	€ 2,50
Ice tea/ Ice tea Green	€ 3,00
Vruchtensappen/ Fristi/ Chocomel	€ 2,50
Wijn (<i>merlot, chardonnay, sauvignon</i>)	€ 3,95
Rosé/ port (<i>wit, rood</i>)	€ 3,95
Sherry (<i>dry, medium</i>)/ Vermouth (<i>wit, rood</i>)	€ 3,95
Jonge/ Oude/ Citroen/ Bessenjenever	€ 3,50
Advocaat (<i>slagroom</i>)	€ 3,00
Vieux, Berenburg	€ 3,50

Welkomstdrankjes:

Kir Royal	€ 5,50
Champagne (<i>methode d`champagnoise</i>)	€ 5,95
Prosecco (<i>wit, rosé</i>)	€ 4,95
Schipperbitter	€ 3,50
Pink Royal	€ 4,95

Boothuur:

Eerste 3uur	€ 775,00
Elk opvolgend uur	€ 225,00
Voorvaren per uur	€ 95,00

Borrelhapjes assortiment:

<u>Stuurboord:</u> € 3,75 p.p.
nootjes/ pinda's op tafel
2x kaas/ worst
2x bittergarnituur
<u>Bakboord:</u> € 7,55 p.p.
gemengde zoutjes/ kaaskoekjes op tafel
1x mix van koude hapjes
1x mix van warme hapjes
1x bitterbal "van Dobben"
1x bittergarnituur
<u>Midscheeps:</u> € 9,85 p.p.
mix van luxe noten op tafel
2x mix van warme hapjes
1x mix van koude hapjes
1x hapje tomaat/ mozzarella (<i>warm</i>)
<u>Captains:</u> € 11,55 p.p.
mix van luxe noten op tafel
plateautjes kaas, worst, ham en olijven op de tafels
1x mini satéstokjes, kroepoek, geb. uitjes
1x luxe bittergarnituur
1x gehaktballetje

Consumpties: Internationale bar

Amaretto di Saronno, Baileys	€ 4,00
Grand Marinier, Cointreau, Tia Maria	€ 4,00
Passoa, Safari, Malibu	€ 3,50
Blue Curaçao, Pisang Ambon	€ 3,50
Jägermeister, Apfelnorm	€ 3,50
Campari	€ 3,75
Bacardi	€ 3,50
Wodka, Gin, Whisky (<i>William Lawson's</i>)	€ 3,75
Whisky (<i>J. Jameson, Famous Grouse</i>)	€ 4,00
Cognac (<i>Remy Martin</i>)	€ 4,75

Noot:

Alle bovenstaande prijzen betreffende het jaar 2021 en zijn incl. btw. Eventuele btw of accijns verhoging kunnen aan u worden doorberekend.