

**Prijslijst 2024**

**Koude/ warme buffetten vanaf 30 personen**

**Buffet "Spijkerboor" € 26,50 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" € 32,95 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) € 27,95 p.p**

Huzarensalade luxe opgemaakt  
Verse huisgemaakte zalmpastasalade  
Rijkelijk gevulde salade met gerookte kip  
Groot scala van vers fruit (*seizoen gebonden*)  
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" € 29,50 p.p**

Diverse soorten brood met huigemaakte kruidenboter  
Mini wraps met o.a. eiersalade, gerookte zalm en kruidenkaas, omelet, pesto en pijnboompitjes  
Gemengde salade met venkel, groene asperges, Leidse kaas, hazelnoot, en een mosterd mayonaise dressing  
Frans/Hollands kaasplateau met noten, dadels en druiven  
Plateau met diverse soorten ham- en worst soorten  
Vissalade ruim gegarneerd met o.a. gerookte zalm, gerookte makreel, garnalen en zoute haring  
Huzarensalade met Hollandse hapjes zoals gevulde eitjes  
Pastasalade met gegrilde paprika, mango, mais, koriander en een pikante tomatendresseing  
Hartige taart met sherrytomaatjes en kaas  
Oosters gemarineerde kippenvleugels  
Stukjes kipsaté in pindasaus  
Nasi Goreng  
Gebakken kalffreepjes in een romige saus met champignons witte wijn  
Gegratineerde ovenschotel van aardappel, uienringen, knoflook en gruyer  
Goudgele friet  
Vietnamese Loempia's

**Buffet "Captains" € 36,95 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" € 28,50 p.p**

Nasi Goreng en/ of Bami Goreng  
Witte Rijst  
Babi Ketjap (*gekruid varkensvlees in ketjapsaus*)  
Saté Ajam (*heerlijk mals kippenvlees in pindasaus*)  
Fricandeu Pan (*gekruid gehakt met kokos*)  
Sambal Goreng Ajam (*gebakken kipfilet met boontjes*)  
Udang Goreng Kari (*gebakken garnalen in kerrie*)  
Gado 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 € 24,95 p.p**

Sandwiches luxe belegd met : kruidenkaas,  
gerookte zalm/ roomkaas, kipfilet, kalfsfricandeu  
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,  
Roombotercake met verse slagroom  
Huisgemaakte lauwwarme quiche  
Groot scala van vers fruit (*seizoen gebonden*)  
Diverse soorten thee

**Brunchbuffet € 24,95 p.p**

Diverse luxe broodsoorten  
o.a. zachte bol, harde bol, croissant  
boterham, knäckebröd, krentenbrood  
Luxe vleeswaren : o.a. rosbeef, salami,  
achterham, fricandeu, kipfiletrollade  
Kaasschotel: jong belegen, komijnkaas  
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 (*seizoen gebonden*)  
o.a. pindakaas, hagelslag, jam, pasta, honing  
Roomboter en halvarine  
Huisgemaakte romige yoghurt-kwark  
Melk/ karnemelk, Vruchtensappen, Koffie/ thee

**Buffet "Bourgondisch" € 25,50 p.p.**

Huzarensalade luxe opgemaakt  
Verse Pastasalade met kip en pesto  
Tapenade van olijven en zongedroogde tomaat  
Rauwkostsalade  
Aardappelgratin met oude kaas  
Shoarmareepjes met knoflooksaus en pitabroodje  
Ovenheerlijke malse spare-ribjes  
Malse stukjes kipsaté in pindasaus  
Nasi Goreng  
Krokante goud gele patat  
Vers gebakken stokbrood  
Huisgemaakte kruidenboter,

**Matrozenbuffet € 21,50 p.p.**

Andijviestamppot  
Boerenkoolstamppot  
Zuurkoolstamppot  
Hutspot (*peen/ ui*)  
Verse gehaktballen in jus  
Heerlijk malse sukadelapjes  
Rookworst  
Eventueel uitgebreid met soep € 25,00 p.p.  
erwtensoep en/ of bruinenbonensoep

**Koffietafel de luxe € 21,95 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, kalfsfricandeu 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

**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.

**Lunch op tafel € 14,50 p.p**

Diverse broodjes hard/ zacht, boterhammen, krentenbrood  
 Vleeswarenplateau met rosbief, varkensrollade, boerenham, salami  
 Plateautjes met jong beleggen-, beleggen- of komijnekaas  
 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

**Standaard lunch € 13,50 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.

**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	€	7,25
Verse aardbeien met roomijs en slagroom	€	6,95
Feestelijke ijstaart ( <i>kies uw favoriete smaak</i> )	€	5,95
Bruidsijstaart ( <i>op standaard</i> )	€	7,75
Kaasplankje stokbrood toebehoren	€	7,25

**Grand Dessert € 11,95 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

**Voor bij de koffie : ( per persoon/ per stuk)**

Cake	€	1,60
Petit four/ française ( <i>banketbakker</i> )	€	2,90
Luxe gebak ( <i>banketbakker</i> )	€	3,75
Bonbon	€	0,95
Bruidstaart ( <i>banketbakker</i> )	€	7,50
Koffie assortiment bestaande uit div. roomboterkoekjes, chocolade, nougat, bonbons, slagroomsoesjes, cake, chocolade	€	2,45

**Soepen : ( per kop)**

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

**Belegde broodjes : ( per stuk)**

	zacht	hard
ham, kaas, salami	€ 2,75	€ 3,25
rosbief, varkensrollade	€ 3,35	€ 3,85
gezond ham/ kaas	€ 4,05	€ 4,55
kroket, frikadel	€ 2,75	
hamburger	€ 4,75	
warme beenham	€ 4,25	€ 4,75
pitabroodje shoarma	€ 5,75	
luxe belegde broodjes ( <i>vanaf</i> )		€ 4,75

**Sorbet buffet € 7,95 p.p.**

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

**Diverse koude hapjes :**

Kaas/ worst	€	0,80	p. stuk
Gevuld eitje	€	1,35	p. stuk
Bruchetta op toast	€	1,60	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	€	2,90	p. stuk
Spiesje met mozzarella/ tomaat en balsamico	€	2,50	p. stuk
Carpaccio toast met truffelmayo en pijnboompitjes	€	2,50	p. stuk
Vitello tonato ( <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 olijffjes	€	3,50	p. stuk
Gemende zoutjes/ kaaskoekjes of luxe noten	€	2,35	p. stuk
Diverse nootjes/ pinda's	€	1,10	p. stuk

**Diverse warme hapjes**

Bittergarnituur	€	0,85	p. stuk
Bittergarnituur "Luxe" ( <i>vlees, vis, vega</i> )	€	0,95	p. stuk
Bitterbal "Van Dobben"	€	0,95	p. stuk
Gehaktballetje uit eigen keuken	€	1,45	p. stuk
Quiche mini	€	1,95	p. stuk
Stokbroodje tomaat/ mozzarella/ zon.ged.tomaat	€	2,50	p. stuk
Mini broodje hamburger	€	3,95	p. stuk
Mini satéstokjes 2x, kroepoek en gebakken uitjes	€	3,95	p. stuk
Mini broodje lauwwarme beenham	€	3,95	p. stuk
Bakje patat + mayonaise	€	3,25	p. stuk

**Kunt u niet kiezen**

Mix van koude hapjes ( <i>geen kaas/ worst</i> )	€	2,40	p. stuk
Mix van warme hapjes	€	1,75	

**Consumpties : Nationale bar**

Koffie/ thee	€	2,40
Bier ( <i>Hertog Jan tap</i> )	€	2,95
Alcoholvrij bie ier (heineken)	€	3,25
Radler 0%	€	3,25
Frisdranken	€	2,60
Ice tea/ Ice tea Green	€	3,00
Vruchtensappen/ Fristi/ Chocomel	€	2,85
Wijnen ( <i>merlot, sauvignon</i> )	€	4,35
Rosé/ port ( <i>wit, rood</i> )	€	4,35
Sherry ( <i>dry, medium</i> )/ Vermouth ( <i>wit, rood</i> )	€	4,35
Jonge/ Oude/ Citroen/ Bessenjenever	€	3,85
Advocaat ( <i>slagroom</i> )	€	3,60
Vieux, Berenburg	€	3,85

**Welkomstdrankjes :**

Kir Royal	€	5,75
Champagne ( <i>methode d'champagnoise</i> )	€	6,25
Prosecco ( <i>wit, rosé</i> )	€	5,25
Schipperbitter	€	3,75

**Boothuur :**

<b>Eerste 3uur</b>	€	<b>875,00</b>
<b>Elk opvolgend uur</b>	€	<b>275,00</b>
<b>Voorvaren per uur</b>	€	<b>120,00</b>

**Borrelhapjes assortiment :**

<u>Stuurboord</u> : € 4,25 p.p.
nootjes/ pinda's op tafel
2x kaas/ worst
2x bittergarnituur
<u>Bakboord</u> : € 8,25 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> : € 10,75 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> : € 12,50 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, Bailey's	€	4,50
Grand Marinier ,Cointreau, Tia Maria	€	4,50
Passoa, Safari, Malibu	€	4,00
Jägermeister, Apfelkorn	€	3,85
Campari	€	4,25
Bacardi	€	4,00
Wodka, Gin, Whisky ( <i>William Lawson's</i> )	€	4,25
Whisky ( <i>J. Jameson, Famous Grouse</i> )	€	4,50
Cognac ( <i>Remy Martin</i> )	€	5,25

**Noot :**

Alle bovenstaande prijzen betreffende het jaar 2024 en zijn incl. btw. Eventuele btw of accijns verhoging kunnen aan u Worden doorberekend.