

Diners in buffetvorm:

Tarieven inclusief 6 % btw

*Eerlijk Hollands:***Schippers Welvaren**

€ 16,00

Keuze buffet bestaande uit 3 stamppotten boerenkool, hutspot, zuurkool of rauwe andijvie en vleesgerechten: huisgemaakte gehaktbal, slagerssaus, rookworst, speklapje. Zelfgemaakte appelcompote en Westfriese stooftjes.

Het stamppottenbuffet leent zich ook prima in een vegetarische variant, bijv. boerenkool met kaaskletskoppen, zuurkool met ananas, rozijn, paprika en noten

Desserttip: Gepofte appel, gevuld met rozijn, noten en scheutje cognac +€ 6,00

*Klassieker:***Captains Dinner**

€ 16,00

Kapucijners met spek en ui.
Hollands runder-stoofpotje.
Zelfgemaakte appelcompote en Westfriese stooftjes.
Rijst, slagersworstjes, piccalilly, salades en garnituur.

Desserttip: Kaasplank met diverse Hollandse en Franse kazen, noten en druiven +€ 6,00

*Een feestelijk, zomers buffet met diverse warme en koude gerechten:***Italiaans buffet**

€ 18,50

Pasta maccheroni al forno : pastagerecht met tomatensaus, room, gehakt en kruiden.
Lasagna Vegetariana: vegetarische lasagna met spinazie en gorgonzola.
Petto di pollo con tonno e salsa tomato : kipfilet, tonijn en tomatensaus.
Patate aglio e olio: aardappelgerecht met knoflook en olijfolie.
Penne Fresco: frisse pastasalade. Insalata Caprese: salade met mozzarella, tomaat en basilicum dressing.
Insalata Mista : gemengde salade. Coppa di Parma : meloen met Parmaham.
Diverse bijgerechten zoals: ciabatta, pesto's, olijventapenades en kruidenolie.

*Favoriet van de schipper:***Rijsttafel**

€ 18,50

Sateh Babi: varkensvlees-sateh
Ajam ketjap: kip in zoete ketjap saus
Ikan Boemboe Bali: makreel in pikante saus
Foe Yong Hai : eieromelet in zoetzure saus
Sambal goreng telur: ei in pittige saus
Sajoer boontjes: spercieboontjes met pinda's en kruiden
Sajour Lodeh ; warme groente met tempeh
Gado-gado: verschillende rauwe groenten met saus.
Nasi, Geurige basmati rijst.
Diverse bijgerechten zoals atjar, zure uitjes, seroendeng, kroepoek en cassavecrackers

BBQ op het achterdek, we liggen op een mooie plek voor anker:

Grillbuffet

€ 25,00

Pittige Merguez worstjes.
 Ossenhaasspies met paprika.
 Kipsateh met pindasaus.
 Spareribs.
 Krokante gegrilde Schotse zalm, diverse sausjes
 Pastasalade met gedroogde tomaten en pestodressing.
 Griekse salade, uiteraard met Feta.
 Groene salade met komkommer en tomaat.
 Steak frites
 Stokbrood met kruidenboter.

Specialiteit van het schip:

Keuzebuffet "Schuttevaer"

(inclusief dessert)

€ 29,50

Warme gerechten:

U heeft de keuze uit **3** van de volgende gerechten: (gezelschappen kleiner dan 25: 2 gerechten)

Boeuf Bourguignon: Rundvlees in rode wijnsaus en champignons.
Pittige kip: Stukjes kipfilet in heerlijke saus met wokgroente.
Varkenshaas: Varkensmedaillons in een romige champignonsaus
Fricandeau in Chablissaus: Dun gesneden varkensvlees in een romige witte wijn saus
Zuiderzeeschotel: Stoofpot met diverse vis en schelpdieren in een heerlijke vissaus.
Vegetarische lasagna; met tomaat, courgette, spinazie, champignons en kaas.

Dit is er altijd bij:

Groenten broccoli, wortel en choucroutte/spekrolletje.
 Rijst,
 Aardappelgerecht.
 Witlofsalade met ham en appel
 Groene salade met een frisse dressing
 Stokbrood met kruidenboter

Inclusief dessert: Roomijs met vruchten en slagroom

Voor de lichtmatrozen:

Piratenpatat

€ 8,00

Patatjes, appelmoes, gekakel op een stokje, ijsje en presentje.

U kunt er ook voor kiezen de kinderen mee te laten eten van het gekozen buffet.

U betaalt dan voor kinderen tot en met 12 jaar de helft van de prijs

*Lekker lang genieten:***High Tea at Sea** (tot 50 personen)

€ 25,00

Scones met clotted cream.
 Drie sandwiches met scharrel-ei-, komkommer-, en zalm-salade.
 Zelfgemaakte Quiche Lorraine: hartige taart met crispy bacon
 Zalm Quiche ; Rijk gevuld met groente
 Canape Romano met knoflook en kaas
 Canape Madrid met asperge, druif en olijf
 Canape Tomtom met brie en zongedroogde tomaat
 Diverse hartige hapjes
 Slagroomsoesjes, Brownies, Bavaboise-taartjes
 Smoothies: bijvoorbeeld aardbei/sinaasappel en mango/yoghurt
 Rode grapefruitsap
 Fruitsalade, vers gesneden.
 Diverse soorten thee.

*Spaanse Speciaaltjes:***Tapas buffet** "Vigo"

€ 25,00

Diverse koude en warme gerechtjes:
 Gazpacho
 Parmaham met meloen en dadel
 Japalenos gevuld met roomkaas en notenmengsel
 Makreel in artisjok
 Gevulde champignons met geitenkaas en zalm
 Cherry tomaatjes met serranoham en pompoenpit
 Groene en zwarte olijven
 Gemarineerde kaas met azijn en tijm
 Pizza in puntjes
 Potatoes Brava; aardappel tortilla
 Tonijn- en olijventapenade
 Chorizoworstjes en salami

Desserts

Koffie of thee met bonbon

€ 3,80

Zoete Proeverij, kies 3 desserts:

€ 8,00

ChocolademousseDiverse desserttaartenRoomijs met slagroom en vers fruitKaasplank met noten en druivenVerrassing van de kok*Liqueur, Cognac, Tia Maria op nacaalculatie*

We kunnen er nog geen genoeg van krijgen:

Uitzwaaiers

Broodje kroket	€ 2,20
Friet met bitterballen en kaassouffleetje	€ 2,50
Pitabroodje Caprese	€ 3,50
Sateh met stokbrood	€ 4,50

**Even voorstellen:**

Gerda Vroom is als zelfstandig ondernemer verantwoordelijk voor catering en bar aan boord van de "Schuttevaer". Sinds lange tijd, met veel enthousiasme en plezier.

Zij wordt al jaren geassisteerd door **Ingrid Pijnappels** →

Beiden vullen elkaar prima aan, Een zeer professioneel catering-team !

Er zijn een aantal uiteenlopende menu's samengesteld, maar graag wordt er een "buffet op maat" voor u gemaakt.



Indien u de mogelijkheden wilt bespreken, of vragen heeft over bijvoorbeeld diëten, kunt u Gerda mailen:

gerda_vroom@hotmail.com

Exclusief:

Huwelijksbuffet "Oranje" (inclusief dessert) € 45,00

Voorgerechten:

- Kreeftensoep
- Garnalendolma's met boter-ouzo citroensaus
- Gerookte eendenborst met ingelegde peer en druivensalade
- Diverse soorten paté en terrines van vis

Hoofdgerechten:

- Gebakken lamsvleestukjes met rode-Portsaus en sjalot
- Gegrilde tonijn op ratatouille met gazpachodressing
- Geroosterde Charlotte-aardappeltjes met saffraan-mayonaise
- Haricots-verts omwikkeld met ossenhaas en sesamglacé
- Gepeperde asperges met truffelolie

Inclusief dessert:

- Roomijs met slagroom en vers seizoensfruit
- Koffie of thee met bonbon

Bruidstaart

€ 7,50

Een stijlvolle en smakelijke taart met en een chipolata-bavaroise vulling.
Onze banketbakker geeft graag in overleg een persoonlijk tintje aan de taart.
Denkt u dan aan een specifieke kleur, of versiering met een bepaald motief.

Schotelgeld

Indien de bruidstaart zelf wordt meegenomen: € 1,65