

Twee kopjes koffie of thee met

<u>Scheepstommel met roomboterkoekjes</u>	3,50 pp	<u>Taartenbuffet:</u>	6,00 pp
<u>Westfries krentenmik:</u>	4,50 pp	Verschillende, door boerderij de Molenwiek zelf gebakken taarten. Ieder kan zelf meerdere puntjes uitkiezen. Bijvoorbeeld: Zwitserse notentaart, Dadeltaart, Cheesecake, Blonde Brownie en natuurlijk: Appeltaart.	
<u>Fries suikerbrood:</u>	4,50 pp		
<u>Petit-fours</u> met bedrijfslogo of foto:	6,00 pp		
<u>Warme appeltaart</u> met slagroom:	5,50 pp		

Scheepsbar:

Koffie/thee, Fair-Trade:	1,70	"Schuttevaertje" scheepsbitter	2,50
Frisdranken, sappen:	1,80	Feestelijke cocktail, met of zonder alcohol:	5,00
Rode wijn:	3,50	Fles Champagne	45,00
Witte wijn:	3,50	Fles Prosecco	19,50
Witte wijn, zoet:	3,50	<i>Meestal worden de consumpties na de vaartocht in rekening gebracht: nacalculatie.</i>	
Rosé de Loire:	3,50	<i>Of er kan gekozen worden voor consumptiebonnen:</i>	
Steenberge, Tapbier, vaasje, 25 cl:	2,75	<i>Drankgebruik (binnenlandse bar) voor een vast bedrag: Twee uur:</i>	
Texelse Skuumkoppe, v/d tap 28 cl:	3,50		
Alcoholvrij bier, Radler 2%:	2,75	<i>Drie uur:</i>	
Warme chocolademelk met slagroom:	2,50	<i>Toeslag elk volgend uur:</i>	
Binnenlands gedestilleerd:	2,50		
Buitenlands gedestilleerd:	5,00		
Kurkengeld: (als je zelf wijn meeneemt)	10,00 fles		
Hele dag koffie en thee:	6,50		

Borrelgarnituur:*Anderhalf uur lang worden er lekkere borrelhapjes uitgeserveerd:*

<u>"Onder Zeil"</u> 2,25 pp Banketbakerszoutjes, Vers gebrande notenmelange van Van de Graaff, Gemarineerde olijven.	<u>"Hollands Glorie"</u> 4,50 pp (2,5 uur: 6,50) Hollandse kazen, diverse worstsoorten, rauwkost, mini kaas kaassoufflés, lekkere bitterballen, loempiaatjes, gemarineerde olijven en roomboter kaasstengels.
<u>"Tapas"</u> 5,75 pp (2,5 uur: 8,75) Peppadew met roomkaas, tortilla chips met dip, Italiaanse worst, knoflookbrood en tapenade, div. olijven. Queso manchego, tomaten spiesje met mozzarella, gevulde dadels.	<u>"Luxe borrelgarnituur"</u> 7,00 pp (2,5 uur: 10,50) Gevuld eitje, canapé gerookte forel, tortilla met ham en roomkaas, gevuld soesje, kaashapje, canapé gerookte zalm, roggebrood met zoute haring.

Lunches in buffetvorm: Prijzen zijn in euro en incl. 6% B.T.W. **2018**

<p><i>Handig tijdens het zeilen:</i></p> <p><u>Lunch "Broodje Bakboord"</u> 12,50 pp</p> <p>Lekkere verse soep, bijvoorbeeld tomaten-basilicum soep. Drie rijk belegde bolletjes met ham, kaas, eiersalade, humus en garnituur. Krentenbolletje en Fries suikerbrood.</p>	<p><i>Klassieker:</i></p> <p><u>"Zuiderzee" Lunch</u> 14,50 pp</p> <p>Vers bereide soep bijvoorbeeld boeren-groenten-soep. Feestelijk assortiment broodjes, zoals maïs- volkoren- en oerbrood, krentenbolletjes.</p> <p>Diverse kazen, zoals: Jonge-, oude en komijnekaas. Slagers ham en rosbief. Divers zoet beleg. Frisse seizoens-salade. Fruit op een schaal.</p>						
<p><i>Puur natuur:</i></p> <p><u>Biologische Lunch "Friese Vlaak"</u> 16,50 pp</p> <p>Verse biologische soep. Diverse biologische lekkere broden. Biologische kaas van jong tot overjarig. Biologische vleeswaren. Rauwkost Bio melk , bio karnemelk, bio sap.</p>	<p>Extra bij te bestellen:</p> <table><tbody><tr><td>Kroket of kaassoufflé:</td><td>2,00 pp</td></tr><tr><td>Visplateau zalm, gerookte forel en makreel:</td><td>5,00 pp</td></tr><tr><td>Haring, een hele, met garnituur:</td><td>4,50 pp</td></tr></tbody></table>	Kroket of kaassoufflé:	2,00 pp	Visplateau zalm, gerookte forel en makreel:	5,00 pp	Haring, een hele, met garnituur:	4,50 pp
Kroket of kaassoufflé:	2,00 pp						
Visplateau zalm, gerookte forel en makreel:	5,00 pp						
Haring, een hele, met garnituur:	4,50 pp						
<p><i>Feestelijk:</i></p> <p><u>"Wraps & Tea-Sandwiches"</u> 19,75 pp</p> <p>Wrap met pikante kip en knapperige groente Vegetarische wraps met koolsalade, feta en guacamole. Bruinbroodsandwich met kaas, komkommer, tuinkers. Kleine baguettes met boerenbrie en beenham. Witbrood sandwich met slagersham, augurk. Witbrood sandwich met zalm, ei en dillemayonaise. Wit- en bruinbroodsandwich met ei-salade, sla en tomaat. Muffins & Brownies. Mini-koffiebroodjes. Fruit op schaal. Jus d'orange.</p>	<p><i>Voor de visliefhebber:</i></p> <p><u>"Enkhuizer Vis" Lunch</u> 24,50 pp</p> <p>Vers bereide soep. Luxe broodsoorten: maïs-, volkoren-, meergranen. Vleeswaren: rosbief, fricandeau, Kaas: Tuinkers-, Friese nagel-, en Old Amsterdamkaas. Zalmsalade, tonijnsalade met gerookte zalm, gerookte forel, Hollandse garnalen, zoute haring, makreel. Rauwkost en zoetzuur. Fruit op schaal. Jus d'orange</p>						

Alle lunches worden geserveerd met koffie, thee, melk en karnemelk.

Diners in buffetvorm:

Prijzen zijn in euro en incl. B.T.W.

2018

<p><i>Lekker stampen:</i></p> <p><u>Stamppotten buffet 'Steile Bank'</u> 16,00 pp</p> <p>Bijvoorbeeld: Pittige hutspot</p> <p>Hongaarse stamppot met zuurkool, paprika en gehakt</p> <p>Stamppot bietjes met gehakt en crème fraîche</p> <p>Stamppot Kerrie – prei met kaasblokjes</p> <p><i>Maar u kunt bij ons natuurlijk ook de 'gewone' stamppotten bestellen (3 soorten naar keuze)</i></p> <p><u>Desserttip: Volle Roomyoghurt met vers fruit:</u> 4,00 pp</p>	<p><i>Warm en koud buffet:</i></p> <p><u>Buffet 'Pampus'</u> 17,50 pp</p> <p>Kippenvleugeltjes in knoflooksaus,</p> <p>Saté in pindasaus,</p> <p>Gehaktballetjes in tomatensaus,</p> <p>Witte rijst en aardappelgerecht,</p> <p>Bollenveldjes huzarensalade en tonijnsalade,</p> <p>Vis en vlees garnituur, eitje met rauwe ham,</p> <p>Seizoen rauwkost salade,</p> <p>Stokbrood en kruidenboter.</p>
<p><i>Feestelijk, kleurrijk:</i></p> <p><u>Italiaans buffet 'Vrouwenzand'</u> 19,75 pp</p> <p>Pasta maccheroni al forno: pastagerecht met tomatensaus, room, gehakt en kruiden.</p> <p>Lasagna Vegetariana: vegetarische lasagna met spinazie en gorgonzola. Kipfilet met tonijn in tomatensaus</p> <p>Knoflook-aardappeltjes, Parmaham-schotel.</p> <p>Caprese salade. Gemengde salade.</p> <p>Diverse bijgerechten zoals: pesto's, olijventapenades</p> <p>Ciabatta-brood</p> <p><u>Desserttip: Tiramisu:</u> 4,50 pp</p>	<p><i>Favoriet van Onno:</i></p> <p><u>Indische Rijsttafel 't Hop'</u> 19,75 pp</p> <p>Rendeng: rundvlees in pikante saus.</p> <p>Balletjes gehakt in ketjap saus.</p> <p>Saté Ajam: Kip saté.</p> <p>Dada isi: groenten omelet</p> <p>Sambal boontjes met ei,</p> <p>Witte rijst, nasi en bami.</p> <p>Seroendeng, ketjap, komkommer,</p> <p>Atjar, kroepoek en cassavecrackers,</p> <p><u>Desserttip: Spekkoek:</u> 2,50 pp</p>
<p><i>Gezellig voor anker:</i></p> <p><u>Barbecue 'De Ven'</u> 19,75 pp</p> <p>Barbecue worstjes. Saté (2) met pindasaus.</p> <p>Amerikaanse hamburger. Patat. Diverse sausen.</p> <p>Pastasalade, Groene salade, Aardappelsalade.</p> <p>Stokbrood en kruidenboter.</p> <p><i>BBQ vindt plaats aan boord terwijl het schip beschut voor anker ligt. Indien nodig, is er een strakke tent over het achterschip.</i></p> <p><u>Barbecue 'Brandaris'</u> 24,50 pp</p> <p>Lamskoteletje. BBQ-worstjes. Vispakketje.</p> <p>Saté(2) met pindasaus. Amerikaanse hamburger.</p> <p>Patat. Diverse sausen. Couscous-salade.</p> <p>Pasta-salade, Groene salade, Aardappelsalade.</p> <p>Stokbrood en kruidenboter.</p>	<p><i>Specialiteit van het schip:</i></p> <p><u>Keuzebuffet 'Schuttevaer'</u> 24,50 pp</p> <p><i>Kies drie van de volgende gerechten: (gezelschappen kleiner dan 25: twee gerechten)</i></p> <p><u>Pittige kipfilet</u></p> <p><u>Gents Runderstoofpotje</u></p> <p><u>Varkenshaas</u> met pepersaus</p> <p><u>Zalmmoot</u> in dillesaus</p> <p><u>Zuiderzeeschotel: Stoofpot van vis</u></p> <p><u>Lasagne</u> met tomaat, diverse groenten en kaas</p> <p><i>Dit is er altijd bij:</i></p> <p><i>Diverse salades. Verse warme groenten.</i></p> <p><i>Aardappelgerecht en rijst. Stokbrood met kruidenboter.</i></p> <p><u>Desserttip: Roomijs met vers fruit en slagroom</u> 5,50 pp</p>
<p><i>Zomers, gezond:</i></p> <p><u>Salade buffet 'Enkhuizer Zand'</u> 18,50 pp</p> <p>Griekse salade. Salade Nicoise (tonijn)</p> <p>Aardappelsalade. Pastasalade.</p> <p>Couscoussalade. Groene salade met dressing.</p> <p>Divers broodsoorten met (kruiden)boter en tapenades.</p> <p>Vers fruit.</p> <p><u>Extra: Plateau zalm, gerookte forel en makreel:</u> 5,00 pp</p>	<p><i>Voor de lichtmatrozen:</i></p> <p><u>Piratenpatat 'de Staart'</u> 8,00 pp</p> <p>Patatjes, appelmoes, kroket of kaassoufflé, ijsje en presentje.</p> <p><i>De kinderen kunnen natuurlijk ook mee-eten met het (volwassen) buffet. U betaalt dan voor kinderen tot en met 12 jaar de helft van de prijs.</i></p> <p><i>Voor kinderen tot 4 jaar, hoeft u niets te betalen.</i></p> <p>Op verzoek is er een piratenkist aan boord met verkleedspullen.</p>

Desserts en meer:

Prijzen zijn in euro en incl. B.T.W.

2018

<p><i>Niet te versmaden:</i></p> <p><u>Desserts:</u></p> <p>Koffie of thee met brokken chocolade: 3,50</p> <p>Volle roomyoghurt met vers fruit 4,00</p> <p>Tiramisu: 4,50</p> <p>Roomijs met slagroom en vers seizoenfruit: 5,50</p> <p>Zeilend Grand Café Dessert:</p> <p>Chocolademousse 7,50</p> <p>Roomijs met slagroom</p> <p>Verse fruitsalade</p> <p>Mini brownies en mini cheesecake</p> <p>Likeur, Cognac, Tia Maria, enz: op nacalculatie.</p>	<p><i>In het huwelijksbootje:</i></p> <p><u>Bruidstaart p.p.:</u> 7,50</p> <p>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.</p> <p><u>Schotelgeld p.p.:</u> 2,00</p> <p>Indien de bruidstaart zelf wordt meegenomen, voor het uitserveren, en afruimen:</p>
<p><i>We kunnen er nog geen genoeg van krijgen:</i></p> <p><u>Uitzwaaiers:</u></p> <p>Broodje kroket: 2,50</p> <p>Friet met bitterballen en kaassoufflétjes: 3,00</p> <p>Saté met ovenvers stokbrood: 5,50</p>	<p><u>Kurkengeld:</u> 10,00</p> <p>De wijn aan boord is prima, maar u kunt ook uw eigen favoriete wijn meenemen. Zoals in de horeca gebruikelijk, rekenen we dan 'kurkengeld'. Per geopende fles.</p>

Cateringbestelling:

Vijf dagen voor de vaartocht willen we graag het aantal personen weten, ook het aantal vegetariërs, of andere speciale wensen. Glutenvrij, lactosevrij, suikervrij e.d. is mogelijk op verzoek, gezien het extra werk moeten we 25 % extra kosten in rekening brengen. Ondanks nauwkeurig werken kunnen er sporen van noten, zaden, en melkproducten in de kombuis voorkomen.

Wilt u zelf eten meenemen of met een externe cateraar werken, in overleg kan dit meestal, Het kan extra kosten met zich meebrengen. Drank, kan niet zelf meegenomen worden, voor wijn maken we een uitzondering, we rekenen dan kurkengeld.