

Twee kopjes koffie of thee met

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

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:	3,10	Fles Champagne	45,00
Witte wijn:	3,10	Fles Prosecco	19,50
Witte wijn, zoet:	3,10		
Rosé de Loire:	3,10	<i>Meestal worden de consumpties na de</i>	
Steenberge, Tapbier, vaasje, 25 cl:	2,50	<i>vaartocht in rekening gebracht:</i>	
Texelse Skuumkoppe, v/d tap 28 cl:	3,10	<i>nacalculatie.</i>	
Alcoholvrij bier, Radler:	2,80	<i>Of er kan gekozen worden voor</i>	2,50
Warme chocolademelk met slagroom:	2,20	<i>consumptiebonnen:</i>	
Binnenlands gedestilleerd:	2,50	<i>Drankgebruik (binnenlandse bar) voor een</i>	
Buitenlands gedestilleerd:	4,90	<i>vast bedrag: Twee uur:</i>	11,00
Kurkengeld: (als je zelf wijn meeneemt)	9,50	<i>Drie uur:</i>	15,00
Hele dag koffie en thee:	6,50	<i>Toeslag elk volgend uur:</i>	4,00

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

<u>"Onder Zeil"</u> 2,25 pp Banketbakkerszoutjes, notenmelange, 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, kip-variantjes 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. B.T.W. **2017**

<p><i>Handig tijdens het zeilen:</i></p> <p>Lunch "Broodje Bakboord" 12,50 pp</p> <p>Lekkere verse soep, bijvoorbeeld tomaten-basilicum soep. Drie rijk belegde bolletjes met ham, kaas, eiersalade, met garnituur. Krentenbolletje en Fries suikerbrood.</p>	<p><i>Klassieker:</i></p> <p>"Zuiderzee" Lunch 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 rosbeef. Divers zoet beleg. Frisse seizoens-salade. Fruit op een schaal.</p>						
<p><i>Puur natuur:</i></p> <p>Biologische Lunch "Friese Vlaak" 14,50 pp</p> <p>Verse biologische soep. Diverse biologische lekkere broden. Biologische kaas van jong tot overjarig. Biologische vleeswaren. Rauwkost</p>	<p>Extra bij te bestellen:</p> <table><tbody><tr><td>Kroket of kaassoufflé:</td><td>1,50 pp</td></tr><tr><td>Visplateau gerookte forel en makreel:</td><td>4,00 pp</td></tr><tr><td>Haring, een hele, met garnituur:</td><td>4,00 pp</td></tr></tbody></table>	Kroket of kaassoufflé:	1,50 pp	Visplateau gerookte forel en makreel:	4,00 pp	Haring, een hele, met garnituur:	4,00 pp
Kroket of kaassoufflé:	1,50 pp						
Visplateau gerookte forel en makreel:	4,00 pp						
Haring, een hele, met garnituur:	4,00 pp						
<p><i>Feestelijk:</i></p> <p>"Wraps & Tea-Sandwiches" 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>"Enkhuizer Vis" Lunch 24,50 pp</p> <p>Vers bereide soep.</p> <p>Luxe broodsoorten: maïs-, volkoren-, meergranen. Vleeswaren: rosbeef, 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.

2017

Lekker stampen:

Stamppotten buffet 'Steile Bank' 16,00 pp

Stamppot spinazie geitenkaas met noten

Stamppot zuurkool met chorizoworstjes

Stamppot bietjes met gehakt en crème fraîche

Maar u kunt bij ons natuurlijk ook de 'gewone' stamppotten bestellen (3 soorten naar keuze)

Desserttip: Bitterkoekjes pudding: 3,00

Warm en koud buffet:

Buffet 'Pampus' 17,50 pp

Kippenvleugeltjes in knoflooksaus.

Saté in pindasaus

Gehaktballetjes in tomatensaus

Witte rijst en aardappelgerecht.

Bollenveldjes huzarensalade en tonijnsalade

Vis en vlees garnituur, eitje met rauwe ham

Seizoen rauwkost salade.

Stokbrood en kruidenboter

Feestelijk, kleurrijk:

Italiaans buffet 'Vrouwenzand' 19,75 pp

Pasta maccheroni al forno: pastagerecht met tomatensaus, room, gehakt en kruiden.

Lasagna Vegetariana: vegetarische lasagna met spinazie en gorgonzola. Patate aglio e olio.

Petto di pollo con tonno e salsa tomato. Penne Fresco. Insalata Caprese. Insalata Mista. Coppa di Parma.

Diverse bijgerechten zoals: ciabatta, pesto's, olijventapenades en kruidenolie.

Desserttip: Tiramisu: 4,00

Favoriet van Onno:

Indische Rijsttafel 't Hop' 19,75 pp

Rendeng (rundvlees in pikante saus)

Balletjes gehakt in ketjap saus

Saté Ajam (Kip saté)

Dada isi (groenten omelet)

Sambal boontjes telor,

Seroendeng, ketjap, komkommer

Atjar, kroepoek en cassavecrackers

Witte rijst, nasi en bami.

Desserttip: Spekkoek: 2,50

Gezellig voor anker:

Barbecue 'De Ven' 19,75 pp

Barbecue worstjes. Saté met pindasaus. Gemarineerde drumsticks, Amerikaanse hamburger, Hongaarse sjaslied.

Huzarensalade, Griekse fetakaas salade, aardappelsalade en groene salade.

Diverse sausjes.

BBQ vindt plaats aan boord terwijl het schip beschut voor anker ligt. De barbecue wordt een gezellig feest aan dek. Indien nodig, is er een strakke tent over het achterschip. Mocht het weer echt tegen zitten, dan zullen er gerechten in de kombuis worden bereid.

Uitbereiding Barbecue 4,50 pp

Lamskoteletje, kipfilet, pakketje zalm en fruitsalade.

Specialiteit van het schip:

Keuzebuffet 'Schuttevaer' 24,50 pp

Kies drie van de volgende gerechten:

(gezelschappen kleiner dan 25: twee gerechten)

Pittige kip

Gents runderstoofpotje

Varkenshaas met pepersaus

Kipfilet met bospaddenstoelen saus

Zuiderzeeschotel: Stoofpot van vis en fruits-de-mer

Lasagne met tomaat, courgette, spinazie, champignons en kaas

Dit is er altijd bij:

Diverse salades. Verse groenten.

Aardappelgerecht en rijst. Stokbrood met kruidenboter.

Desserttip: Roomijs met vers fruit en slagroom 5,50

Spaanse Specialties:

Tapas buffet 'Enkhuizer Zand' 24,50 pp

Diverse koude en warme gerechtes:

Gevulde eieren met chorizo, tortilla met roomkaas en guacamole, gemarineerde olijven en gedroogde tomaat,

Lamsvlees met dadel en abrikoos, aardappelsalade met gerookte zalm en garnalen, gevulde pepertjes, meloen met munt en limoen, diverse soorten worst, gekonfijte rode uien met balsamico, visrolletjes, pikante kippenvleugeltjes, mini kipspiesjes, gemarineerde champignons, gevulde tomaat met mozzarella, aardappeltjes met citroen.

Div broodsoorten tapenade en kruidenboter.

Voor de lichtmatrozen:

Piratenpatat 'de Staart' 8,00 pp

Patatjes, appelmoes, kroket of kaassoufflé, ijsje en presentje.

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.

Voor kinderen tot 4 jaar, hoeft u niets te betalen.

Op verzoek is er een piratenkist aan boord met verkleedspullen, schmink, spelletjes en natuurlijk gaat de piratenvlag in de top van de mast.

Desserts en meer:

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

2017

<p style="text-align: center;"><i>Niet te versmaden:</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Desserts:</u></p> <p>Koffie of thee met bonbon: 3,80 Bitterkoekjespudding: 3,00 Tiramisu: 4,00 Roomijs met slagroom en vers seizoenfruit: 5,50 Proeverij "Zoet doet goed": 7,50 <i>Diverse desserttaarten, zoals bavarois fraise, chocoladetaart. Soesjes. Mini-koffiebroodjes. Noten-meringue.</i></p> <p>Likeur, Cognac, Tia Maria, enz: op nacalculatie</p>	<p style="text-align: center;"><i>In het huwelijksbootje:</i></p> <p style="text-align: center;"><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 style="text-align: center;"><u>Schotelgeld p.p.:</u> 2,00</p> <p>Indien de bruidstaart zelf wordt mee-genomen, voor het uitserveren, en afruimen:</p>
<p style="text-align: center;"><i>We kunnen er nog geen genoeg van krijgen:</i></p> <p style="text-align: center;"><u>Uitzwaaiers:</u></p> <p>Broodje kroket: 2,00 Friet met bitterballen en kaassoufflétjes: 2,50 Saté met ovenvers stokbrood: 4,50</p>	<p style="text-align: center;"><u>Kurkengeld:</u> 9,50</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:

Een week 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 zijn we genoodzaakt 25 % extra kosten in rekening te brengen. Graag hebben telefonisch contact met diegene die het betreft. Als het aantal deelnemers in de laatste week verandert, graag overleg.