

Twee kopjes koffie of thee met

<u>Scheepstommel met roomboterkoekjes</u>	4,00 pp	<u>Taartenbuffet:</u>	6,75 pp
<u>Westfries krentenmik:</u>	5,00 pp	Verschillende, door bakkerij het Spelthuys	
<u>Fries suikerbrood:</u>	5,00 pp	gebakken taarten. Ieder kan zelf meerdere	
<u>Warme appeltaart</u> met slagroom:	6,75 pp	puntjes uitkiezen. In overleg met u	
		samengesteld.	

Scheepsbar:

Koffie/thee,	2,00	"Schuttevaertje" scheepsbitter	3,00
Frisdranken, sappen:	2,00	Fles Prosecco	19,50
Rode wijn:	4,00		
Witte wijn:	4,00	<i>Meestal worden de consumpties na de</i>	
Witte wijn, zoet:	4,00	<i>vaartocht in rekening gebracht:</i>	
Rosé	4,00	<i>nacalculatie.</i>	
Steenberge, Tapbier, vaasje:	3,50	<i>Of er kan gekozen worden voor</i>	
Texelse Skuumkoppe, v/d tap:	4,75	<i>consumptiebonnen:</i>	4,00
Alcoholvrij bier, Radler 0 %:	3,50	<i>Drankgebruik (binnenlandse bar) voor een</i>	
Warme chocolademelk met slagroom:	3,50	<i>vast bedrag: Twee uur:</i>	14,00
Binnenlands gedestilleerd:	3,00	<i>Drie uur:</i>	20,00
Kurkengeld: (als je zelf wijn meeneemt)	14,00 fles	<i>Toeslag elk volgend uur:</i>	7,50

Borrelgarnituur:

Anderhalf uur lang worden er lekkere borrelhapjes uitgeserveerd:

<u>"Onder Zeil"</u> 3,50 pp Roomboter zoutjes, Vers gebrande notenmelange van Van de Graaff. Gemarineerde olijven.	<u>"Hollands Glorie"</u> 5,00 pp (2,5 uur: 7,50) o.a. Hollandse kazen, mini kaas kaassoufflés, lekkere bitterballen, loempiaatjes, gemarineerde olijven, en roomboter kaasstengels.
<u>"Tapas"</u> 6.50 pp (2,5 uur: 8,75) Tortilla chips met guacamole dip, Italiaanse worst, knoflookbrood en tapenade, div. olijven. Italiaans kaasje, tomaten spiesje met mozzarella, gevulde dadels.	<u>"Luxe borrelgarnituur"</u> 7,50 pp (2,5 uur: 11,50) o.a. Fruitspiesje, tortilla met zalm en roomkaas, roombrie met walnootje, kaashapje, gevulde komkommer, spiesje tomaat-mozzarella..

Lunches in buffetvorm: Prijzen zijn in euro en incl. 9% B.T.W. **2022**

<p><i>Handig tijdens het zeilen:</i></p> <p><u>Lunch "Broodje Bakboord"</u> 14,00 pp</p> <p>Lekkere verse soep, bijvoorbeeld tomaten-basilicum soep. Drie rijk belegde bolletjes met biologische ham, kaas, eiersalade, humus, kruidenkaas en garnituur. Krentenbolletje. Appels op een schaal. Jus d'orange</p>	<p><i>Klassieker:</i></p> <p><u>"Zuiderzee" Lunch</u> 17,50 pp</p> <p>Vers bereide soep, bijvoorbeeld broccoli-courgette soep. Feestelijk assortiment harde en zachte broodjes van bakkerij Rood Diverse kazen van Van de Graaff kazen uit Enkhuizen. div. Biologische vleeswaren. . Frisse seizoens-salade. Fruit salade. Jus d'orange</p>						
<p><i>Puur natuur:</i></p> <p><u>Biologische Lunch "Friese Vlaak"</u> 20,00 pp</p> <p>Verse biologische soep. Diverse biologische lekkere broden. Biologische kaas van jong tot overjarig. Biologische vleeswaren. Humus, bio jam. Rauwkost. Bio sap.</p>	<p>Extra bij te bestellen:</p> <table><tbody><tr><td>Kroket of kaassoufflé:</td><td>3,00 pp</td></tr><tr><td>Visplateau zalm, gerookte forel en makreel:</td><td>8,50 pp</td></tr><tr><td>Haring, een hele, met garnituur:</td><td>6,75 pp</td></tr></tbody></table>	Kroket of kaassoufflé:	3,00 pp	Visplateau zalm, gerookte forel en makreel:	8,50 pp	Haring, een hele, met garnituur:	6,75 pp
Kroket of kaassoufflé:	3,00 pp						
Visplateau zalm, gerookte forel en makreel:	8,50 pp						
Haring, een hele, met garnituur:	6,75 pp						
<p><i>Feestelijk:</i></p> <p><u>"Wraps & Tea-Sandwiches"</u> 25,00 pp</p> <p>Vegetarische wraps met koosalade, feta en guacamole. Bruinbroodsandwich met kaas, komkommer, tuinkers. Kleine baguettes met boerenbrie en beenham. Witbrood sandwich met biologische ham, augurk. Witbrood sandwich met zalm, ei en dillemayonaise. Wit- en bruinbroodsandwich met eiersalade, sla en tomaat. Muffins & Brownies. Mini-koffiebroodjes. Fruitsalade. Jus d'orange.</p>	<p><i>Voor de visliefhebber:</i></p> <p><u>"Enkhuizer Vis" Lunch</u> 27,50 pp</p> <p>Versbereide soep. Luxe broodsoorten: mais-, volkoren-, meergranen. Biologische ham, Kaas: van de Graaff uit Enkhuizen. Zalmsalade, tonijnsalade met gerookte zalm, gerookte forel, Hollandse garnalen, makreel. Rauwkost en zoetzuur. Fruitsalade. Jus d'orange</p>						

Alle lunches worden geserveerd met koffie, thee, jus d'orange.

Diners in buffetvorm: Prijzen zijn in euro en incl. 9% B.T.W. 2022

<p><i>Lekker stampen:</i></p> <p><u>Stamppotten buffet</u> 18,50 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 (max 3 soorten naar keuze)</i></p>	<p><i>Vrolijk buffet:</i></p> <p><u>Mexicaans buffet</u> 18,50 pp</p> <p>Verskillende soorten bonen, mais, veel verse groenten.</p> <p>Gevulde puntpaprika' s met vega-gehakt en gesmolten kaas uit de oven.</p> <p>Tortilla chips met zelfgemaakte guacamole.</p> <p>Burrito's, creme fraiche, olijven,</p> <p>Milde en pittige saus, frisse salade</p>
<p><i>Feestelijk, kleurrijk:</i></p> <p><u>Italiaans buffet</u> 22,50 pp</p> <p>Lasagne met spinazie en zalm</p> <p>Kippendij filet met citroensaus</p> <p>Pasta met knoflookolie en kerstomaatjes</p> <p>Knoflook-aardappeltjes,</p> <p>Caprese salade. Groene salade.</p> <p>Diverse bijgerechten: o.a. pesto's, olijven, geraspte kaas</p> <p>Rauwe ham en ricotta</p> <p>Ciabatta-brood</p>	<p><i>Favoriet van Onno:</i></p> <p><u>Rijsttafel</u> 22,50 pp</p> <p>Luie sateh: stukjes gemarineerde kippendijfilet in satésaus</p> <p>Gado gado: lauwarme groente met satésaus.</p> <p>Telur belado: mild eiergerecht,</p> <p>Sambal goreng tempheh: krokante tempheh in ketjapsaus</p> <p>Witte rijst.</p> <p>Atjar van komkommer</p> <p>Seroendeng, ketjap.</p> <p>Atjar, kroepoek en cassavecrackers.</p>
<p><i>Bouw je burger:</i></p> <p><u>Barbecue 'De Zeil-Burger'</u> 18,50 pp</p> <p>Biologische hamburger. Vega burger,</p> <p>Lekkere hamburgerbroodjes, patat. Diverse salades, kaas bacon, augurk, tomaat, gebakken uitjes, diverse lekkere sausjes.</p> <p><i>De Burgers worden voor u bereid op onze BBQ .</i></p> <p><i>Stel zelf uw ideale burger samen.</i></p>	<p><i>Buiten eten:</i></p> <p><u>Barbecue</u> 27,50 pp</p> <p>Saté met pindasaus. Biologische hamburger. Vega hamburger</p> <p>Gevulde punt paprika 's, champignon-spies, maiskolf, gegrilde courgette, Diverse sausen. Parel couscous-salade.</p> <p>Groene salade, Aardappelsalade. Patat</p> <p>Stokbrood en kruidenboter.</p>
<p><i>Zomers, gezond:</i></p> <p><u>Salade buffet</u> 18,50 pp</p> <p>Griekse salade. Salade Nicoise (tonijn)</p> <p>Aardappelsalade. Pastasalade.</p> <p>Parel couscoussalade. Groene salade.</p> <p>Diverse broodsoorten met (kruiden)boter en tapenades.</p> <p>Fruitsalade</p> <p>Extra: Plateau zalm, gerookte forel en makreel: 6,00 pp</p>	<p><i>Voor de lichtmatrozen:</i></p> <p><u>Piratenpatat</u> 10,00 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. 9% B.T.W. 2022

Niet te versmaden:

Desserts:

Shipwreck : Koffie of thee met brokken chocolade:	4,00
Zeebonkies: Tiramisu:	6,50
Spitsbergen: Roomijs met slagroom en vers fruit	6,50
Zeilend Grand Café Dessert:	11,50
Chocolademousse	
Verse fruitsalade	
Mini brownies en mini cheesecake	

We kunnen er nog geen genoeg van krijgen:

Uitzwaaiers:

Broodje kroket:	4,00
Friet met bitterballen en kaassoufflétjes:	5,00
Saté met ovenvers stokbrood:	9,50

Schotelgeld p.p.:

3,00

Indien er taart door u zelf wordt meegenomen,
rekenen wij voor het uitserveren, en afruimen:

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, 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, Dan rekenen wij hiervoor wel een afkoopsom. Drank, kan niet zelf meegenomen worden, voor wijn maken we een uitzondering, we rekenen dan kurkengeld.

Indien u bij ons de catering afneemt berekenen wij geen servicekosten bij groep groter dan 25p.