



## Luxe Partyjacht



Het van origine Amerikaanse Jacht ontworpen door de gerenomeerde designer Arthur Defever werd in 1965 gebouwd op de "Sutton Steel Yards" te Tarpon Springs in Florida.

Het schip heeft met zijn toenmalige eigenaar de schrijver Carl M. Heintz en zijn vrouw vele wereldreizen gemaakt.

In oktober 1998 heeft Rederij Erasmus dit schip gekocht en verbouwd tot uitzonderlijk luxe

Charterjacht met een ruime, smaakvol ingerichte salon en een aparte zithoek met authentieke open haard. In deze sfeervolle ambiance kunt u met uw klanten ongestoord brainstormen cq vergaderen. Het is uitstekend geschikt voor een luxe viering van verjaardag, bruiloft of zomaar een heerlijke dag varen met vrienden en relaties.

Dit luxe partyjacht biedt ruimte aan maximaal 75 passagiers. Voor een uitgebreid en zeer exclusief diner is er ruimte voor ca 30 passagiers.

### Technische specificaties:

Lengte: 22.15 meter  
Breedte: 6.33 meter  
Diepgang: 2.11 meter  
Hoogte: 6.06 meter  
Salongrootte: 60m<sup>2</sup>

### Boothuur

De huurprijzen vanaf scheepslocatie excl. 6% btw;

Prijs 1 uur	€ 575,00
Ieder uur langer	€ 275,00 per uur
Voor vaarkosten	€ 125,00

Incl. Gastvrouw, Excl. Havengelden, sluisgelden, personeelskosten. Prijzen voor feestdagen op aanvraag.





## Optioneel op het schip

---

Linnen op de tafels	€ 150,00
Bloemwerk op de tafels	€ 150,00
Microfoon	€ 50,00
Achtergrondmuziek	€ 50,00 incl. BUMA/STEMRA

## Assortiment consumpties

---

Consumpties op nacalculatie:

Koffie, Thee	€ 1,50
Bier, Frisdranken	€ 1,50
Alcoholvrij bier	€ 1,75
Sappen	€ 1,80
Wijn, huiswijn	€ 2,10
Jenever, Vieux	€ 2,20
Port, Sherry, Martini	€ 2,20
Likeuren	€ 3,00
Bacardi, Wodka, Gin	€ 3,00
Tequila	€ 3,25
Whisky, Buitenlandse likeuren	€ 3,35
Franse Cognac, luxe whiskey	€ 4,50

## Van de Bakkerij

---

### Gebak

Gesorteerd gebak	€ 2,15 per stuk
Petit glacée (bonbons)	€ 0,50 per persoon
Petit four	€ 1,95 per stuk
Extra logo	€ 0,75 per stuk
Receptiegebak	€ 1,65 per stuk

## Kaasplank

---

### Kaasplank;

**Prijs € 6,75 per persoon**

Bestaande uit 7 soorten binnen en buitenlandse kaas met stokbrood, Kruidenboter, crackers en roggebrood.



## Diverse garnituren

---

### Tafelgarnituur

<b>Melange van luxe vers gebrande en gezouten noten</b>	<b>Prijs € 1,75 per persoon</b>
<b>Provençaalse knoflookolijven</b>	<b>Prijs € 1,75 per persoon</b>
<b>Duo mosterd met Old Amsterdam</b>	<b>Prijs € 1,75 per persoon</b>
<b>Crudités</b>	<b>Prijs € 3,00 per persoon</b>

Rauwkost dipassortiment bestaande uit;

Radijsjes, bleekselderij, komkommerreepjes, tomaatcerises met een Yoghurt- bieslookdip

**Tapas garnituur** **Prijs € 4,00 per persoon**

Heerlijk Tapas garnituur. In langwerpige schaaltes presenteren wij;

Een melange van groene en zwarte olijven, gezouten en vers gebrande amandelen, dun gesneden gedroogde spaanse worst soorten, blokjes feta kaas, gemarineerde mosseltjes en pepertjes

### Diverse bittergarnituren

**Lekker Hollands.** **Prijs € 1,00 per hapje**

Blokjes beleggen kaas, puntjes komijnkaas, halvemaantjes Leverworst, puntje cervelaatworst, gevuld eitje, toastje ossenworst, augurkjes, mayonaise en mosterd.

**Borrelgarnituur warm** **Prijs € 1,70 per hapje**

Mini sate spiesjes met teriyaki marinade, Gefrituurde scampi met een pikante saus

Mini quiche in diverse smaken, Kantonese dim sum met een pikante saus en

Pasteitje met een kaas-kruiden ragout

**Bittergarnituur "Happy Hour"** **Prijs € 1,25 per hapje**

Pittig gekruide vlammetjes, Romige kwekkeboom bitterballen, Nugget van Kipfilet

Zalig gekruide gehaktballetjes, Mini-saucijzenbroodje en Mini kaassoufflé's

Geserveerd met zaanse mosterd, chilisaus en kerrysaus

**Borrelgarnituur koud** **Prijs € 1,70 per hapje**

Bonbon van krab en zalmcarpaccio, Mini-club sandwich van kip en spek

Pikante Jumbogarnalen, Crouton belegd met ardennerham afgemaakt met een meloenschijfje,

Crostini met tomaten/olijf tapenade en Canape belegd met een plakje versgesneden brie van de mat.



## Lepelamuses

Prijs € 3,00 per lepel

---

Overheerlijke luxe culinaire exclusiviteiten worden geserveerd op een sierlijk gekrulde lepel. Wij kunnen de volgende lepelamuses van harte aanbevelen:

- **Rundercarpaccio;** Dingesneden rundercarpaccio geserveerd met een mosterd-balsamico dressing en een rasp van Old Amsterdam kaas
- **Ardennerham-meloen;** Een bolletje meloen omwikkeld met een plakje dingesneden ardennerham welke wordt geserveerd op een tijm-crème fraiche dressing
- **Stellendamse garnalen;** Stellendamse garnalen licht overgoten met een frisse Dille roomcrème en zalmkaviaar
- **Zalm en kreeft;** Een tongstrelende combinatie van dingesneden gerookte zalm Geserveerd op een lobbige mayonaise van bisque en stukjes kreeft
- **Tonijn;** Een tongstrelende combinatie van dingesneden gemarineerde tonijn afgemaakt met pesto



## Diverse Lunches

---

### **lunchbuffet "New York"**

**Prijs € 12,95 per persoon**

- Verse bagel met kipsalade, met een grove mosterdsaus
- Verse bagel met gerookte zalm, roomkaas en rucola
- mini club sandwich met gegrilde kip, tomaat, sla en mayonaise,
- minibroodje kaas en komkommer
- minibroodje eiersalade

### **Feestelijke Lunch buffet "Rotterdam"**

**Prijs € 16,75 per persoon**

Van de broodkar presenteren wij;

- Boerenbrood, croissants, stokbrood, Boerenbruin, tijgerbollen, luxe broodjes, harde broodjes, maanzaadbroodjes, bruine broodjes en krentenbollen.
- Boter en zoet beleg
- Palet van diverse Kaas soorten, notenkaas en roombrie.
- Palet van gegrilde ham, rosbief met mosterd en cervelaat
- Palet van diverse Pâté en Pâté en Croûte
- Rijk opgemaakte Huzarensalade
- Romige Roerei met spekjes
- warme beenham met een pepersausje

### **Lunch buffet "verrassend anders"**

**Prijs € 29,95 per persoon**

- Helder kippensoepje met lente ui, zoete rode pepertjes en dragon  
Geserveerd met een mini bolletje en look boter
- Club sandwich met eisalade en alfalfa
- Broodrolletje met gerookte schotse zalm en mascarpone met een vleugje limoen
- Mini broodje huisgebraden rosbief met een licht mosterdsausje
- Cocktail van gepocheerde kipfilet in een crème fraise dressing en rucola
- Quiche met jonge lente groente en jonge gras kaas
- Roerei met reepjes gerookte schotse zalm
- Geserveerd met een brandnetel molensteenbrood
- In een glas geserveerde bavarois van aardbei met een witte chocolade  
Geserveerd met een tompoes van vruchtenbrood met een vulling van amandelspijs



## Koud/warm buffetten

---

### **Koud buffet Wereldhaven vanaf 20 personen**

**Prijs € 23,00 per persoon**

Tonijnsalade, zalmsalade met gevulde eitjes, gerookt zalm, gerookte paling.  
Spiegel met getrancheerde gegrilde zalm, zoute haring filets met uitjes, Hollandse Garnalen, gerookte forelfilet, scampi en showkreeft.  
Aardappelsalade, Waldorfsalade, pikant gevulde kippenborst, rundvleessalade met salami, paté, Ardennerham met meloen, getrancheerde contra filet, broodsoorten, boter, kruidenboter, ravigotesaus, cocktailsaus en diverse garnituren.

### **Koud / warm buffet Rotterdam vanaf 20 personen**

**Prijs € 27,50 per persoon**

Tonijnsalade, zalmsalade met gevulde eitjes, gerookt zalm, gerookte paling, gerookte forel filet, hollandse garnalen, Spiegel met getrancheerde gegrilde zalm en opgemaakte kreeft. aardappelsalade, pikant gevulde kippenborst, rundvleessalade met salami, peper paté, Ardenner ham met meloen, diverse rauwkostsalades. Warme Virginia beenham met Cumberlandsaus, kipsaté met rijst. Diverse broodsoorten, boter, kruidenboter, ravigotesaus en cocktailsaus.



## **Trendy buffetten/diner**

---

**Keuze uit 10 gerechtjes**

**Prijs € 25,00 per persoon**

### **Food AppetiZers**

- \* Food AppetiZers worden geserveerd in porseleinen bakjes, glaasjes, amuselepels of site plate's.
- \* Food AppetiZers zijn hoog op smaak en met een knipoog naar diverse wereld gerechten.

### **Soup AppetiZers**

- \* Koud geserveerde gazpacho (Spaans opkikkertje geserveerd in picardi glas)
- \* Warm geserveerd oosterse bouillon met verse koriander en rode peper

### **World of wrap**

- \* Wrap met rucula, geitenkaas en crème fraise.
- \* Wrap met spinazie, gerookte zalm en crème fraise.

### **Koude visgerechtjes**

- \* Pikant gemarineerde gamba met frissé en mangodressing met een vleugje mint
- \* Huisgemarineerde zalm met dille, rucula en pernod-dressing
- \* Kwarteleitje met rucula en kaviaar dressing
- \* Gemarineerde mosselen met gefrituurde dragon en groene olijf
- \* Oosters gemarineerde krabstick met koriander en sojasaus

### **Warme visgerechtjes**

- \* Pasta schelpjes met gerookte zalm en groene pesto
- \* Gegrilde redsnapper met knapperige parmaham
- \* Gefrituurde zeevruchten koekjes met sesamzaadjes en pikant sausje

### **Koude Vlees en groente gerechtjes**

- \* Dun gesneden plakjes runderhaas met frisse en Italiaanse dressing
- \* Gemarineerde champignons met basilicum en dressing met pijnboompitjes
- \* Rosé gebraden rosbeef met een krokant mosterd laagje en dressing

### **Warme vlees en groente gerechtjes**

- \* Roze gebraden eendenborst filet met Thaise pruimensaus en lente ui
- \* Op Thaise wijze gestoofd lamsvlees met rode curry
- \* Oosters kippakketje met tempura-beslag en kikkoman dressing
- \* Gegrilde lamskoteletjes met lookboter

### **Dessert AppetiZers**

- \* Cappuccino mousse met Amaretti di Saronne room
- \* Geglacéerde ananas met kokos-room
- \* Tartelette van frisse appel met kaneelroom en amandel praline
- \* Bavarois taartje van bosvruchten met vruchten coulis
- \* Chocolade cakeje met amandel en bessen complot



## Uitgebreid diner buffet

---

### Diner buffet "Erasmus"

Prijs € 50,00 per persoon

Tonijnsalade, zalmsalade met gevulde eitjes, gerookte zalm, gerookte paling, zoute haring, hollandse garnalen, speigel met getrancheerde gegrilde zalm en opgemaakte kreeft met rivierkreeftjes.

\*\*\*

Italiaanse tomatensoep met soepstengel

\*\*\*

Champagne spoom van citroensorbet ijs met champagne

\*\*\*

Aardappelsalade, pikant gevulde kippenborst, rundvleessalade, Ardenner ham met meloen, diverse rauwkost salades.

\*\*\*

Warme Verginia beenham vers van het mes gesneden begeleid door Cumberlandsaus, boeuff Stroganoff, gesneden kipfilet in een grove mosterdsaus en volkoren rijst.

\*\*\*

Diverse broodsoorten, boter, kruidenboter, ravigotesaus en cocktailsaus.

\*\*\*

Roomijstaart met geflambeerde kersen en slagroom





## Dessert

---

### Dessert ijs uitdelen

**Prijs € 5,25 per persoon**

Vanaf het buffet serveren wij;  
Een knapperig wafelbakje, twee heerlijke bolletjes schepijs, met verse vruchtjes,  
Slagroom, een chocolaatje en een wafeltje

### Kaasdessert

**Prijs € 6,50 per persoon**

kaas buffetje met heerlijke dessert kaasjes uit binnen en buitenland  
geserveerd met diverse brood soorten en toast

### Dessertbuffet

**Prijs € 8,50 per persoon**

Creatie van diverse mousse en bavaois  
Aardbeienijs met aardbeiensaus  
Vanille-ijs met ananassaus  
Chocolade-ijs met chocoladesaus  
Schotel met vers gesneden fruitsalade  
kleine bavaroistaartjes in diverse smaken  
Verse slagroom

### IJs buffet

**Prijs € 8,75 per persoon**

Deze gerechten worden geserveerd in een coupe, schaalpje of side plat

Walnotenijs met warme karamel  
Vanille-ijs met warme kersen  
Bananen ijs met gekaramaliseerde verse banaan  
Crêpe suzette met sinaasappelijs  
Geserveerd met verse slagroom, diverse wafels en strooisels