



Partyschip De Rheinkoenigin

De Ms. Rheinkönigin is een zeer elegant passagiersschip die ruimte biedt aan ± 500 personen. Het beschikt over twee prachtige salons; de grote salon biedt 370 zitplaatsen en de kleine salon 60 zitplaatsen. Een groot zonnedeck is beschikbaar voor 250 personen. Er zijn ook 6 comfortabele slaapcabines aan boord voor eventuele overnachting. Het is geschikt voor diverse gelegenheden; bedrijfsfeesten, bruiloften, recepties, vergaderingen etc.



Het schip beschikt over een muziekinstallatie, bestaande uit een cd-speler, cassettedeck en een aantal microfoons. Tevens is er voldoende ruimte voor 'levende' muziek. Naast dames- en herentoiletten beschikt de Ms. Rheinkönigin ook over een invalidentoilet.



Culinair

De keukenchef en zijn team verwelkomen u graag met zijn exclusieve koud- en warmbuffetten. De huiscateraar 't Vosje & van der Linde is hier gesitueerd.

De hoogte van de verdieping is ca. 2.30 meter dit is natuurlijk ideaal voor de lange Nederlanders.

Afmetingen

Lengte: 57.00 meter
Breedte: 10.80 meter
Diepgang: 1.50 meter

Boothuur 5 partyuren + voor vaarkosten

Arnhem: € 3.500,00
Nijmegen: € 3.000,00
Papendrecht: € 5.000,00
Rotterdam: € 5.000,00
Haven- en liggelden P.M.



Dit schip komt speciaal voor u uit Duitsland. Het unieke aan dit schip is dat uw gasten bij lekker weer kunnen genieten van een **schitterend goed geoutilleerd buitendeck**



Capaciteit met diverse opstellingen:

Buffetten: 400 gasten
Diner: 200 gasten
Presentaties/ vergaderingen e.d.: vanaf 50 gasten

Personeelskosten

In de brochure vermelde prijzen zijn inclusief nautisch personeel en 2 personen barpersoneel. Overige personeelskosten (zoals bedienend personeel, garderobemedewerkers e.d.) wordt apart in rekening gebracht.



Fotoimpressie





Assortiment consumpties

Consumpties op nacalculatie:

Koffie, Thee	€ 1,40
Bier, Frisdranken	€ 1,65
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

Afkoop (onbeperkt) consumpties:

Voor partijen van minimaal 5 uur bestaat er een afkoopmogelijkheid voor een vrij consumptie gebruik.

- Binnenlands gedistilleerd:
- incl. Bier, alcoholvrij bier, wijn, fris, sappen, port, sherry, martini, jenever, vieux en bitters.
 - Prijs: € 4,25 per persoon per uur.
- Alle prijzen zijn exclusief 6% BTW, behalve voor alcoholhoudende consumpties, deze worden belast met 19% BTW.
- Buitenlands gedistilleerd:
- Het gehele pakket, excl. Breezer, smirnoff, cognac en luxe whisky.
 - Prijs: € 6,50 per persoon per uur.
- Alle prijzen zijn exclusief 6% BTW, behalve voor alcoholhoudende consumpties, deze worden belast met 19% BTW.
- Buitenlands gedistilleerd EXTRA:
- Het gehele pakket, incl. Breezer, smirnoff, cognac en luxe whisky.
 - Prijs: € 7,25 per persoon per uur.
- Alle prijzen zijn exclusief 6% BTW, behalve voor alcoholhoudende consumpties, deze worden belast met 19% BTW.



Koffie/thee met ...



2 x koffie/thee met roomboterkoekje

Prijs € 3,25 per stuk

2 x koffie/thee met Petit fours gebakje

Prijs € 4,80 per stuk

2 x koffie/thee met luxe banketbakkersgebak assortiment

Prijs € 5,80 per stuk

Welkomstcocktail

Welkomstcocktail "Champenoise"

Feestelijke, bruisende cocktail met een sprankelende witte wijn



Prijs € 3,75 per flute

Met bedrijfslogo € 1,75 per flute extra

Kir € 4,25 per glas
Kir royaal € 6,00 per glas



Lepelamuses

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



Rundercarpaccio

*Dungesneden rundercarpaccio
geserveerd met een Balsamico dressing en
een rasp van Old Amsterdam kaas*

Prijs € 2,25 per lepelamuse

Ardennerham- meloen

*Een bolletje meloen omwikkeld met een plakje dungesneden Ardennerham
welke wordt geserveerd op een tijm- crème fraiche dressing*

Prijs € 2,25 per lepelamuse

Stellendamse garnalen

*Stellendamse garnalen licht overgoten met een frisse
dille roomcrème en zalmkaviaar*

Prijs € 2,50 per lepelamuse

Zalm & kreeft

*Een tongstrelende combinatie van dungesneden gerookte zalm
geserveerd op een lobbige mayonaise van bisque en stukjes kreeft*

Prijs € 2,75 per lepelamuse



Tafelgarnituren

Melange van luxe vers gebrande en gezouten noten

Prijs € 1,75 per persoon

Provençaalse knoflookolijven

Prijs € 1,25 per persoon

Brokkelkaas met pittige Zaanse mosterd

Prijs € 1,25 per persoon

Crudités

Rauwkost dipassortiment bestaande uit;

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

Prijs € 2,15 per persoon

Tapas garnituur

Een overheerlijk assortiment Spaanse gedroogde worstsoorten, olijven,

Pittig bereidde mosselen aan een spiesje, geroosterde amandelen,

Pikante gehaktballetjes in een tomatensaus

Prijs € 3,75 per persoon





Bittergarnituur: Koud

Lekker Hollands, "Worst en Kaas"

Kaasprikker jonge kaas
Kaasprikker komijnkeas
Leverworst, Salami, Cervelaat
Prijs € 0,48 per hapje

Amuses "Het Haringvliet"

Barquette krabmousse
Stokbroodje gerookte kipfilet
Barquette garnalen
Barquette Hollandse garnalen
Casinorolletje gerookte zalm
Italiaans Chorizo hoorntje met roomkaas
Garnaal op vismousse
Knapperig pasteitje brie de meaux
Prijs € 0,85 per hapje

"Pirouette L'europa"

Barquette vleespastei
Kwarteleitje in knoflooksaus
Mini pasteitjes eimousse
Mini pasteitjes kruidenkaas
Geitenkaas met kiwi
Hamrolletje met asperge
Gevuld eitje met zalmmousse
Barquette krabmousse
Stokbroodje gerookte kipfilet
Prijs € 0,85 per hapje

Tussen het "Oosten en westen"

Dadels gevuld met roomkaas
Gevuld eitje naturel
Haring op Brabantse rogge
Mini pasteitjes paté
Soesje zalm
Soesje ham-kaasmousse
Soesje paté
Dadels gevuld met roomkaas
Toastje met gerookte paling
Barquette garnalen
Prijs € 1,00 per hapje



Bittergarnituur: Warm

"Happy Hour" Delicacies

Vlammetjes met een vlammeende saus
Bitterballen met Zaanse mosterd
Kipnuggets met een kerriesaus
Zalig gekruide gehaktballetjes
Mini-saucijzenbroodje
Kaassoufflés

Prijs € 0,85 per hapje

Bittergarnituur "Catalanja"

Catalaanse gehaktballetjes in een pittige saus
Chorizopuntje met Spaanse olijf
Mini tortilla met garnalen
Inktvisringetjes met knoflooksaus
Pasteitje met een vulling van lamsvleesragout

Prijs € 1,50 per hapje

"World food festival"

Indonesische Pangsit
Quiche hapje
Assortiment Dim Sum
Driehoekje quiche Lorraine
Indische gehaktballetjes in pittige saus
Italiaans gehaktballetje in tomatensaus
Gamba in kreeftensaus

Prijs € 1,65 per hapje



Lunchprijs indicaties:

Luxe lunchbuffet "New York"

Verse bagel met kipsalade,
bagel met gerookte zalm,
mini club sandwich met gegrilde kip,
tomaat, sla en mayonaise, minibroodje kaas, minibroodje eiersalade.

Prijs € 10,95 per persoon

Luxe lunchbuffet "Cardif"

Een kop verse witte koolsoep met gerookte zalmsnippers,
croissant eiersalade, luxe sandwich gerookte zalm,
luxe sandwich boeren kaas of Stilton, minibroodje roombrie,
minibroodje rosbief, puntje quiche,
vruchtenbavarois met vers fruit.

Prijs € 14,00 per persoon

Feestelijke Lunch "Rotterdam"

Boerenbrood, croissants, stokbrood,
Boerenbruin, tijgerbollen, luxe broodjes,
harde broodjes, maanzaadbroodjes, bruine broodjes, krentenbollen.
Cake, beschuit, roggebrood
Boter, jam, hagelslag
Kaas, ham, rosbief, cervelaat
Pâté en Pâté en Croûte
Brie, notenkaas
Hollandse visplateau
Huzarensalade
Roerei met spekjes, mosterd, ketchup
Kalfsrollade en- of warme beenham met een pepersausje
Manden met vers fruit
Yoghurt, muesli, cruesli
Fruit cocktail

Prijs € 16,72 per persoon



Buffetten

KOUDE & WARME BUFFETTEN

Warm buffet "langs het tuinpad van mijn ..."

Romig kippasteitje

Kipragout met champignons in een romige witte wijnsaus met tuinkruiden

Goulash

Goed gekruid rundvlees in een krachtige saus met tomaten, paprika's, grof gesneden rode uien en uitgebakken spek

Lekkere spiesjes

Blokjes varkensvlees aan een spies gegeren met paprika's en uien, hierbij een pikante tomatensaus

Zalig warm en koud

Kleine lamsgehaktballetjes met een heerlijke stroganoff roomsaus

Groenterijst met kummel en kruidnagelen

Gefrituurde dauphine aardappeltjes

Broccoli met geschaafde amandelen

Geglaceerde worteltjes en fijne doperwtten

Appelcompote met abrikozen

Brosse ijsbergsla met partjes tomaat

Venkelsalade met sinaasappel

Rauwkostsalade met rozijnen

Komkommersalade met dille

Franse dressing

Knoflook yoghurt dressing

Kerrie mayonaise

Prijs € 16,50 per persoon



Warm/koud "Charcuterie Buffet"

Charcuterie Buffet

Gerookte boerenham geserveerd met meloen.
Een keur van pasteien en div. buitenlandse worstsoorten. Een frisse ham-preisalade. Brabantse schotel met gekookt spek en gekookte ribbetjes.
Salade Carmen, met kip, paprika en Spaanse pepertjes.

Warm gedeelte

Pikant gekruide gehaktballetjes in een pittige tomatensaus. Fricassee van kalkoen, met taugé, sesamzaad en sojasaus
Paëlla, spaans rijst gerecht met vis en schelpdieren.
In de oven bereidde aardappelgratin

Fruit de Mer buffet

Hollandse nieuwe haring met fijne gehakte uitjes.
Luchtige salade met forel, rode ui en veldsla.
Salade Mediterrane, met diverse schaal- en schelpdieren. Op het buffet getrancheerde gerookte heilbot.
Gerookte makreelfilet, naturel, met zwarte pepertjes en fijne tuinkruiden.
Cocktail van garnalen met tomaat concassé

Crudite's en salade buffet

Bonte salade van kidneybeans geserveerd met taco's.
Huzarensalade gearneerd met gevulde eieren en gevulde tomaten met hammousse. Frisse rauwkostsalade.
Aardappelsalade met gebakken spekjes en knoflook. Waldorfsalade met stukjes appel en walnoten.
Tal van enkelvoudige salades zoals, komkommer, wortel- en tomatensalade in een verfijnde dressing

Stokbrood, room en kruidenboter

Prijs € 20,00 per persoon



Warm /koud buffet "Steene Baeken"

Charcuterie buffet

Gerookte Ardennerham en lachschinken en meloen.
Een keur van pasteien en patés zoals kalfsvleesterrine, wild zwijnterrine, paddestoelenterrine en paté en croute met een verfijnde Cumberlandsaus.
Vleessalade Sevilla met Rosbief en gekookte ham.
Kaas-salami salade met tortellini.

Warm gedeelte

In een mengsel van honing en tijmgemarineerde gebraden beenham, getrancheerd uit de beenklem.
Kipsaté in een romige pindasaus.
Op Argentijnse wijze gemarineerde spareribs.
Indische rijst.

Fruit de Mer buffet

Hollandse nieuwe haring met gehakte uitjes.
In dille en zeezout gemarineerde Noorse zalmfilet, getrancheerd op het buffet.
Hollandse garnalen met komkommer en tuinkruiden.
Gerookte duimdikke IJsselmeerpaling.
Zeebanketsalade met eiermie

Warm gedeelte

Een uit lagen opgebouwde lasagne van witvis, tomaat en paprika met een kruidige kaas.
Gebakken mosselen met spek en uitjes.

Crudite's en salade buffet

Huzarensalade gearneerd met gevulde eieren en gevulde tomaten met hammousse.
Rauwkostsalade met ijsbergsla, radijsjes, komkommer, tomaten en french dressing.
Duitse aardappelsalade met diverse worstsoorten.
Balkansalade met paprika's.
Tal van enkelvoudige salades zoals rettich, wortel en gesmoorde courgette

Stokbrood, room en kruidenboter.

Prijs € 25,50 per persoon



LANDENBUFFETTEN

CARAÏBISCH BUFFET

Sopa de frijol negro

Zwarte bonensoep

**

Cocos rijst

Witte rijst met geraspte kokos

Arroz verde

Witte rijst met verse groene paprika

Papa's a la huanciana

Krielaardappeltjes in een zachte roomsaus met knoflook piment en pepertjes

Carbonada de pollo picante

Kipkarbonades gestoofd in een zachte kokossaus

Lamscurry

Stukjes gestoofd lamsvlees in een zachte currysous

Pepperpot

Rund- kalkoen- en varkensvlees gestoofd met uitjes, rode pepertjes en citroensap

Lemon peppersaus

Pittige saus op basis van citroensap met zoete vruchten

Frijoles rancheros

Pikante groente van kikkererwten, mais, groene en rode bonen, uitjes en galapeno pepers

Berduro mixto herebe

gemengde groente met wortel, maïskolfjes, broccoli, pepers en pompoen

Caraïbische koolsalade

salade van wittekool, mais, paprika in een pikante dressing

Mais salade

salade van maïs, appel en ui

Paprika salade

Salade van paprika, appel, ui in een heldere dressing

**

Verse fruitsalade

Fruitsalade van appel, sinaasappel, blauwe druiven, ananas en grapefruit

Prijs € 24,50 per persoon



INDONESISCH BUFFET

Bouillon soto ayam

Pittige heldere indonesische Kippebouillon

* *

Babi ketjap

Stukjes gesmoord varkensvlees in ketjapsaus

Daging rendang

Stukjes rundvlees op padangse wijze met kokos

Daging rujak

Stukjes gestoofd rundvlees met rujak kruiden

Ajam asin manis

stukjes, door beslag gehaald en gefrituurd kippevlees in een zoetzure saus met ananas

Ajam besengek

Kippeboutjes in een indonesische kerriesaus

Ikan goreng

Stukjes, door beslag gehaalde en gefrituurde, victoriabaars

Dadar isi saus

Pittige rode indonesische saus

Nasi goreng

Gebakken rijst met stukjes kip

Nasi putih

Witte kleefrijst

Sambal goreng boontjes

Sperzieboontjes met gebakken indonesische kruiden en bamboespruiten

Sambal goreng telur

gekookte eieren in een pikante saus

Sajur lodeh

Gemengde groente in kokosbouillon

Krupuk

Gefrituurde garnalen chips

Atjar tjampoer kuning

Gemengde groente in zoet-zuur

Sambal badjak

eigen gemaakte verse sambal

Serundeng

Melange van gemalen kokos en pinda's

* *

Spekkoek

een gelaagde typisch indonesische kruidcake

Prijs € 24,50 per persoon



Warm buffet Amsterdam

HOLLANDS BUFFET

Hollandse tomatensoep

Gevulde verse tomatensoep

* *

Stampot andijvie

aardappelen, andijvie en spekjes

U kunt ook kiezen uit: hutspot, boerenkool of

zuurkool stampot

Runderragout

Stoofgerecht van rundvlees, bruinbier, kalfsfond, mosterd en kruiden

Gehaktballen

Half om half gehakt met jus

Drumsticks

Heerlijk gekruide drumsticks

Gekookte aardappelen

met peterselie

Rodekool met appel

Verse rode kool met appeltjes

Gemengde groente

Broccoli, wortel, ui, selderij, schorseneren, boontjes met boter

Haringsalade met bietjes

Salade van haring, ingelegd in appel, rode

bietjes met een yoghurt room dressing)

Aardappelsalade

Schijfjes aardappel, met spekjes in een mayonaise dressing)

Amsterdamse kaassalade

Salade van Goudse kaas, ananas, perzik,

bleekselderij in een curry room dressing

* *

Bitterkoekjes bavaois

Heerlijk besprenkeld met stukjes bitterkoekjes

Verse fruitsalade

Fruitsalade van appel, sinaasappel, blauwe druiven, ananas en banaan

Prijs € 24,50 per persoon



TRENDY BUFFETTEN: SNACKBUFFETTEN

Wij willen u erop wijzen dat de trendy buffetten snackbuffetten zijn. Dit houdt in dat de hoeveelheid per persoon iets lager ligt dan bij de standaard, maaltijdvervangende buffetten.

TRENDY FOOD®

Zuid-Europa/Spanje



Tappaz bar;
Catalaansgehaktballetje in een pittige saus
Inktvisringetjes
Chorizopuntje met spaanse olijf
Grote garnalen in een knoflooksausje
Krab in een mayonaise dressing
Frisse spaanse olijven

&

Recepten uit Italië

Ravioli Milanese: deegkussentjes gevuld met gehakt, overgoten met een tomatensaus

Fagioli con poscuitto: salade

Calamar Romania: inktvis

Zalmlasagne:

met daartussen een

roomsaus en

Een frisse



*met hamsoorten
bereid op Romeinse wijze
compositie van deegblaadjes
zachte vulling van zalm,
pikante Parmezaanse kaas
Italiaanse pastasalade*



TRENDY FOOD®

Het beste uit Zuid-Amerika

Taco's: krokante maïs-
rundvlees
Frisse garnalensalade met avocado
Braziliaanse gehaktballetjes
Empanadas: korstdeeg gevuld



pannekoekjes gevuld met pikant

met gekruid gehakt

&



Franse heerlijkheden

Vanaf een decoratief plateau geserveerd: Diverse soorten

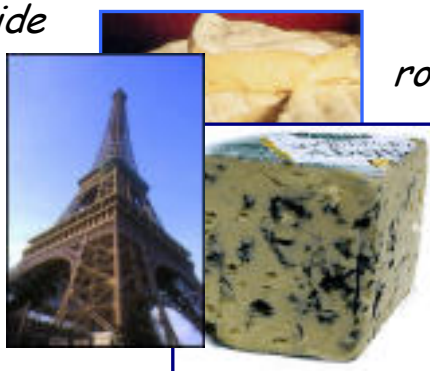
Franse kaas zoals Brie, Camembert, Boursin en Roquefort

Een aantal ambachtelijk bereide

*pâté's zoals peperpâté,
croûte*

*Crudité divers, een kleurrijk
schillende soorten vers
kost*

Stokbrood en boter



*soorten Franse
roompâté en pâté en*

*palet van ver-
gesneden rauw-*



TRENDY FOOD®

Oud Hollandse Viskraam

Vanaf een hollandse diverse vissoorten, zoals, pepertjes of tuinkruiden. landsemaatjesharing. Als bommen, Amsterdamse uitjes, kappertjes, zilveruitjes en gehakte peterselie. Naast de cocktail en remouladesaus serveren wij tevens vers afgebakken stokbrood.



viskraam, serveren wij uw gasten Noorse garnalen, gerookte makreel met Mosselen in 't zuur, rolmopsen en garnering; vers gehakte uitjes, zure garnering; vers gehakte uitjes, zure garnering; vers gehakte uitjes, zure garnering. Naast de cocktail en remouladesaus serveren wij tevens vers afgebakken stokbrood.

&

Route 66

All the way

Heerlijke Real Burgers, met sausjes om zelf te stellen.



American

American garnituur en uw burger samen Spicy Spare ribs

met 2 verschillende sausjes, Hot dog met diverse sausen en garnituur en natuurlijk heerlijk verse Popcorn



TRENDY FOOD®

Duits- Oostenrijks

Bratwurst
Sauerkraut
Tiroller Gröstel
Kartoffelsalade met
Wurst Salat en Grune



(braadworst v/d grill)
(zuurkool met spekjes)
(geb. aard met spekjes)
bieslook
salat

&

Griekse Specialiteiten

Gegrilde
bereid met
Souvlaki: speezen met
vlees, geserveerd met
aubergine en



gekruid met zuidelijke specerijen
Tzaziki: frisse komkommersalade in een milde
yoghurtsaus

lamsworstjes, pittig
Oriëntaalse kruiden
verschillende soorten
een stoofschotel met
rundergehakt, mild



TRENDY FOOD®

Het verre Oosten nabij

Gemarineerde saté,

zoete pindasaus

Gehaktballetjes in

Babi pangang: het

een rode zoetzure

Verschillende soorten zoetzure garnituren, Kroepoek, nasi goreng en witte rijst



geserveerd met een pittige

een pittige saus

Chinese vleesgerecht in
saus

&

Oversea Grill stand



Cajun dish New
van de grill met
Crown of spare
gemarineerde spare ribs
Grilled salmon: typisch
zalmootjes van de grill
Jambalaya rice

Bijgerechten: jacked



orleans: kalkoenbiefstukjes
een cajunsaus.
Ribs: heerlijke

Cookin' Cajun

cajun gerecht,



potato's, sweet corn,
three beans salad, pine apple

Gyros-Shoarma kraam

*In een reuze pan
heerlijk ge-
gerecht bereid.*

*vlees met
kruiden, wordt
gebraden.*

een Jaffabroodje en als

*knisperige ijsbergsla, knoflooksaus, een yoghurtsaus en een
viensaus.*



*wordt voor u een
middellandse zee*

Gyros, reepjes

heerlijke

knapperig

Hierbij komt

garnituur,

&

Beenhamkraam

*Overheerlijke,
aangesneden,
beenham op
wijze, met*

aardappeltjes,

ratatouille, aardappeltaart en diverse rauwkostsalades,



ter plekke

gebraden

Amerikaanse

gebakken

Mexicaanse bonen



pittige mosterdroomsaus

Prijzen Trendy buffetten:

Prijs 1 x Trendy buffet € 15,00 per persoon

Prijs 2 x Trendy buffet € 20,00 per persoon

Prijs 3 x Trendy buffet € 22,50 per persoon

Barbecue

Barbeque menu Willemstad

Vlees:

- *Gemarineerde kipfilet*
- *Gemarineerde filetcarbonade zonder been*
- *Gyrosspies (gekruide varkensfricandeau) of spies naar keuze*
- *Barbecueworst*
- *Hamburger*

Sauzen en salades:

- *zigeunersaus*
- *cocktailsaus*
- *knoflooksaus*
- *Komkommersalade in roomsaus*
- *Verse rauwkostsalade*
- *Mexico partysalade (wortel, mais en paprika)*
- *Bourgondische Huzarensalade*
- *Duitse Kartoffelsalade*



Perziken

Stokbrood en kruidenboter

Prijs € 13,25 per persoon



Mixed Grill Barbecue menu

6 Soorten vlees

- gemarineerde biefstuk
- gemarineerde speklap
- gemarineerde kipfilet
- gemarineerde filetcarbonade (zonder been)
- 2 stokjes kipsaté
- grillburger

Sauzen en salades

- cocktailsaus
- zigeunersaus
- knoflooksaus
- satésaus
- komkommersalade in roomsaus
- verse wittekoolsalade
- Mexico partysalade (wortel, maïs en paprika)
- Bourgondische huzarensalade
- Duitse kartoffelsalade



Perziken

Stokbrood en kruidenboter

Prijs € 14,90 per persoon



Koeien, biggen en Kreeften barbecue menu

Vis

- Zalmbrochet (spies) of zalm moot in folie
- Gepelde Gamba's aan spies

Vlees

- Gemarineerde Speklap
- Brochette van kip, varkens en rundervlees, met paprika, uien, champignons
- Kip carbonade gemarineerd en gegaard
- Runder Entrecote

Sauzen en salades

- cocktailsaus
- remouladesaus
- knoflooksaus
- zigeunersaus
- knoflooksaus
- limoensaus
- rauwkostsalade
- Augurken en Amsterdamse uien
- zalmalade
- Bourgondische huzarensalade
- Duitse kartoffelsalade
- komkommersalade in roomsaus
- verse wittekoolsalade
- Mexico partysalade (wortel, mais en paprika)



Vers fruit

Stokbrood en kruidenboter

Prijs € 17,50 per persoon



Dessert

“IJs uitdelen”

Een knapperig wafelbakje, twee heerlijke bolletjes schepijs, met verse vruchtjes, slagroom, een chocolaatje en een wafeltje.

Prijs € 4,75 per persoon

“Ruigrock”

Bavarois (verschillende smaken bavarois met verse slagroom)

Aardbeienijs met aardbeiensaus

Vanille-ijs met ananassaus

Chocolade-ijs met chocoladesaus

Schotel met vers gesneden fruitsalade

Mini cercles (kleine bavaroistaartjes)

Verse slagroom

Prijs € 6,86 per persoon

“IJstaart”

Ambachtelijke ijscreatie in ieder gewenste vorm, door onze eigen Meester-ijsbereider

Kastelen, Vogels haast iedere vorm is mogelijk.

Natuurlijk in diverse heerlijke smaken.

Prijs € 7,24 per persoon





Ter afsluiting van het buffet



Koffie met chocolaterie
Prijs € 2,50 per persoon

Extra diensten

Voor uw festiviteit, wat toch al een drukke tijd is, komen er tal van extra zaken om de hoek kijken. Vél van deze zaken kunnen wij voor u als professionele organisator uit handen nemen. Hierbij kunt u denken aan:

- Verzorging van het entertainment
- Verzorging van de uitnodigingen en ander drukwerk
- Give aways
- Personen vervoer, taxi's, bussen, vipvervoer, vervoer over water
- Bedankbrieven
- Etc.

Prijs op aanvraag.