



## 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 bereide 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 zalmousse  
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

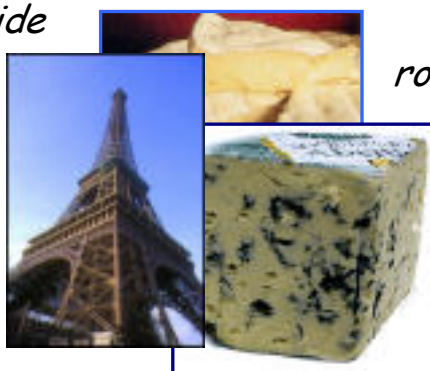
*Vanaf een decoratief plateau geserveerd: Diverse soorten*

*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 n 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



Cookin' Cajun

orleans: kalkoenbiefstukjes  
een cajunsaus.  
Ribs: heerlijke

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.