



## Mps Stad Terneuzen

De Stad Terneuzen is één van de mooiste schepen die in de Zeeuwse wateren vaart. Het schip heeft verschillende dekken en meerdere salons met of zonder bar, hierdoor is het geschikt voor velerlei doeleinden. We kunnen hierbij denken aan Bedrijfspresentaties, Seminars, Bruiloften, Casinotochten en natuurlijk de spectaculaire dansfeesten.



Het schip kan ongeveer 150 passagiers herbergen. Door de bouw van het schip is het een stabiel schip, het heeft weinig hinder van golfslag van andere schepen zodat het voor diegene met slechte zeebenen geen probleem zal zijn om hier aan boord te gaan. Het vaargebied is onbeperkt en in overleg. Graag maken wij u er wel op attent dat wij voor de ligplaatsen afhankelijk zijn van de toestemmingen van de havendiensten. Wij doen uiteraard altijd ons uiterste best het schip

op de door u gewenste plaats aan te meren.

### Entertainment;

Uiteraard is het verzorgen van entertainment een van de services van 't Vosje & van der Linde. Dit kan van Casino, Karikatuurtekenaar, Table Magic, animatie acts, tot zangers zangeressen, duo's, bands en BN'ers zijn, in overleg met een onzer medewerkers, zullen wij u graag adviseren.



### Boothuur

Prijs excl. 6% btw

Party's, bruiloften en productpresentaties (max 6 uur)

€ 750,00

Prijs is inclusief 1 uur varen

Indien er tijdens de party extra gevaren moet worden, wordt extra in rekening gebracht.

€ 130,00 per uur

Na 24.00 uur

€ 208,00 per uur

Aan- en afvaarten (leeg)

€ 130,00 per uur

Wachturen (stilliggend)

€ 130,00 per uur

(Kortingen met uitzondering van feestdagen).

Schip heeft stroomvoorziening (220-16A en 380-32A), microfoon (algemene omroep) en audio apparatuur voor achtergrond muziek.

Prijzen zijn exclusief personele kosten.



### **Consumtieprijzen**

Koffie / Thee	€	1,50
Cola / Sinas / Sprite / Spa blauw Soda water	€	1,50
Cassis / Bitter lemon	€	1,50
Chocomelk / Fristi	€	1,75
Appelsap	€	1,85
Jus d'Orange	€	1,85
IJsthee	€	1,85
Bier (tap)	€	1,60
Palm	€	2,25
Malt bier	€	1,60
Rum	€	2,95
Jenever / Vieux	€	1,75
Whisky	€	3,20
Cognac	€	3,20
Port / Sherry / Martini	€	2,15
Schrobbeleir/Jagermeister	€	2,15
Wijn	€	2,15
Bessenjenever	€	2,25

Afkoop Hollands plateau € 5,20 per persoon per uur. (minimum 4 uur)



### Kleine Broodjeslunch

Een verse tarwe met kaas  
Een wit broodje met ham  
Een gesmeerde krentenbol

---

**Prijs per persoon € 8,00**

### Broodjeslunch

Een tarwebol met kaas  
Een wit broodje met ham  
Een wit broodje met gehakt  
Een gesmeerde krentenbol  
2 kopjes koffie of thee

---

**Prijs per persoon € 8,75**

### Eenvoudige koffietafel

Vanaf een sfeervol ingericht buffet kunt u  
Genieten van een eenvoudige koffietafel  
Bestaande uit:  
Boerenwitbrood, Brabants vloer-  
Bruinbrood, rogge brood, zachte  
Witte broodjes, gesorteerde harde  
Broodjes.  
Boeren achterham, gebraden gehakt,  
*breiden met:*  
Salami, rollade,  
Kipfilet of gesneden zult en kaas  
Diverse soorten jam  
2 kopjes koffie of thee

---

**Prijs per persoon € 11,50**

### Captains Lunch

*Wij serveren bij deze feestelijke lunch*  
Tomaten- of groentesoep  
Boerenwitbrood, Brabants bruinbrood,  
volkorenbrood, zachte witte broodjes,  
gesorteerde harde broodjes  
Jonge en oude kaas  
Varkensrib en boeren achterham  
Ardennerpaté  
Ingelegde mosseltjes  
Mosselsalade  
Huzarensalade met gevulde eitjes  
Gerookte pepermakreel  
Diverse soorten jam  
Vers fruit of salade

---

**Prijs per persoon € 20,75**

Dit geheel is uit te breiden met:  
Varkensribstuk als warm vlees € 2,30  
Div. enkelvoudige rauwkostsal. € 1,40  
Koffie of thee onbeperkt € 2,30  
Worstenbroodje € 2,05  
Saucijzenbroodjes € 2,05

*Bovenstaande koffietafels zijn uit te*

Kop groentesoep	€ 2,50
Kop tomatensoep	€ 2,50
Kop erwtensoep	€ 2,95
Kop bruinenbonensoep	€ 2,95
Fruit van het seizoen	€ 1,35
Kroket	€ 1,60
Luxe broodsoorten	€ 1,70



## Buffet Portaal van Vlaanderen

### Koud

Peer gevuld met fijne krabsalade

\*

Aardappelsalade Nicoise  
Verrijkt met tonijn en harricots-verts

\*

Mosseltjes in de looksaus

\*

Gerookte makreelfilet met pepertjes

\*

Pastasalade met hamblokjes en Feta

\*

Gevulde perzik met een pittige ham- mousse

\*

Groentesalade van diverse rauwkosten  
Afgewerkt met een frisse yoghurtsaus

\*

Gevuld eitje opgespoten met een luchtige  
roombotercrème

\*

Huzarensalade bereid met rundvlees  
Rondom omringd met asperges-hamrolletjes

### Warm

Gebakken rijst in pan  
Verse Atjar

\*

Sate-vlees in satésaus

\*

Kipfilet in hete chilisaus

\*

Vleesballetjes in groene pepersaus

\*

Krielaardappeltjes in room met kaas

\*

Brood  
Wit en bruinstokbrood/saus/  
kruidenboter

**Prijs per persoon € 26,00**

Prijswijzigingen voorbehouden  
Vanaf 40 personen.



## **Captains Buffet**

### **Koud**

Salade van krieltjes met stukjes Krab  
Noorse gepocheerde Zalm afgewerkt met roosjes van gerookte Zalm  
Gerookte paling met garnituur van citroen en fijn gesnipperde uien  
Ei gevuld met roomboter eiercreme  
Hollandse nieuwe haring  
Groente salade met visgarnituren  
Tomaat met Hollandse garnalen  
Gegrilde rosbief met carpaccio kruiden  
Rauwe ham met meloen  
Tortelonisalade met hamblokjes  
Broccoli paté

### **Warm**

Warme beenham  
Vispannetje  
Aardappels in de room  
Gemengde groenten  
Wit en bruin stokbrood/ saus /kruidenboter

### **Dessert**

Drie soorten bavarois, gebak, slagroom, vruchten, twee soorten ijs en drie dessert sausen

**Prijs per persoon € 37,50**

Prijswijzigingen voorbehouden  
Vanaf 40 personen.



## Zeeuwse Trots

### Koud

Salade van Zeeuwse mosselen  
Zalmforel uit Breskens  
Salade van asperges uit Zeeuwsvlaamse grensstreek  
Gerookte Zeeuwse kreeke paling  
Boerenham  
Gevuld ei van Zeeuwse scharrel kippen  
Salade van Zeeuwse boerenkippen

### Warm

Westerschelde stoofpotje  
Lamsbout van Saeftingen  
Escargots van Aardenburg met lookboter  
Aardappelgratin van Zeeuwse kleiaardappelen  
Zeeuwse groenten van het seizoen

### Brood

Boerenbrood met roomboter

### Dessert

Zeeuwse fruitsalade van het seizoen

**Prijs per persoon € 37,50**

Prijswijzigingen voorbehouden  
Vanaf 30 personen.



## Vlaamse Smaken

### Koud

Aardappelsalade met uitgebakken spekjes  
Beenhamsalade  
Gemarineerde drumsticks  
Halve perzik met hamparfait  
Vlaamse paté  
Gevuld ei  
Gevulde tomaat met kipsalade  
Ham / kaas terrine  
Rosbief met geroosterde pijnboompitjes

### Warm

Beenham  
Groenten / vlees stoofpot  
Ribbetjes  
Aardappelen au gratin

### Brood

Vlaams vloerbrood met roomboter

### Dessert

Chocolademousse van Belgische chocolade

**Prijs per persoon € 38,75**

Prijswijzigingen voorbehouden  
Vanaf 30 personen.



## **Plateaux fruits de mer**

### **Koud**

Scampi's  
Krabbenpoten  
Diepzee garnalen  
St. Jakobsschelpen  
Oesters  
Kreukels

### **Brood**

Stokbrood, saus en boter

Dit geheel wordt opgemaakt op een bedje van sla, tomaat en citroen.

**Prijs per persoon € 33,75**

Omdat dit menu seizoengebonden is, kunnen er aanpassingen noodzakelijk zijn

Prijswijzigingen voorbehouden  
Vanaf 30 personen.





## **Rondje Middellandse Zee**

### **Koud**

Salade van zeevruchten uit de Middellandse zee  
Griekse groentesalade  
Spaanse rijstsalade met kip en groenten  
Salade van grote garnalen  
Parmaham met meloen  
Salade van aardappel, tonijn en groenten  
Garnituren van pepertjes, feta en olijven

### **Warm**

Lamskoteletjes  
Opgebakken penne met gebakken aubergines,  
champignons en uien  
Gevulde wijnbladeren  
Cous cous

### **Brood**

Ciabattabrood met kruidenboter

### **Dessert**

Verschillende kaassoorten uit de Middellandse streken  
Dadels en vijgen  
Amarettodessert

**Prijs per persoon € 41,60**

Prijswijzigingen voorbehouden  
Vanaf 40 personen.



## **Ropta standaard**

### **KOUDE GERECHTEN**

In zijn geheel gepocheerde Noorse Zalm  
Tonijnrollade gevuld met verse groenten  
Schillerlocken (gerookte reepjes haai)  
Gerookte makreel met zwarte pepertjes en fijne  
tuinkruiden  
Hollandse nieuwe haring met fijn gehakte uitjes  
Een vleesspiegel met gebraden varkensrollade  
Vergezeld van kalkoenborst, gevuld met een pittige  
Kruidenkaas en afgearneerd met puntjes Mortadella  
Ardennerham met meloen

Huzarensalade gearneerd met ham en asperges  
Ansjovis-salade omgeven door een frisse salade  
Jumbo-cocktail met garnalen  
Zoetzure mosselen in een zachte kerrysaus  
Italiaanse vissalade met grote garnalen

\* \* \*

Het geheel is opgemaakt met tomaten gevuld met garnalen en hammousse, gevulde eieren en een keur aan vers fruit. Het wordt geserveerd met ovenvers stokbrood, kruidenboter, ravigotesaus en cocktailsaus.

\* \* \*

### **NAGERECHTEN**

Bavarois van sinasappel  
Parfait soufflé aux chocolat  
Exotische fruitsalade  
Perzikcrème op kwarkbasis  
Siberische ijsverrassing met advocaatsaus

**Prijs per persoon € 37,50**

Prijswijzigingen voorbehouden  
vanaf min. 25 personen.



## **Ropta de Luxe**

### **KOUDE GERECHTEN**

In zijn geheel gepocheerde Noorse zalm.  
Gerookte makreel met zwarte pepertjes en fijne  
tuinkruiden.

Garnalenparfait met Hollandse garnalen.  
Hollandse nieuwe haring met fijn gehakte uitjes.

Getrancheerde gerookte heilbotfilet.  
Zoetzure mosselsalade in kerry-dillesaus.  
Gebraden varkensrollade, huisgemaakte  
paté, geserveerd met een verfijnde  
Cumberlandsaus.

Quiche Lorraine met prei en Bretonse ham.

Gevogeltesalade met Aziatische rijst en  
omgeven door gesauteerde kuikenborstflinters.

Chillysalade met kidneybeans en  
uitgebakken spekjes.

Huzarensalade gegarneerd met hamrolletjes  
en asperges.

### **WARME GERECHTEN.**

Gebakken mosselen met spek en uien.  
Gebraden varkensfilet en shoarmakruiden en  
verse paprika.

Gebraden kalkoenfilet met taugé in soyasaus.  
Hongaarse goulash à la minute.

Opgebakken gele rijst met doperwten.

\* \* \*

Het geheel is opgemaakt met tomaten gevuld met garnalen en hammousse, gevulde eieren en een keur aan vers fruit. Het wordt geserveerd met ovenvers stokbrood, kruidenboter, ravigotesaus en cocktailsaus.

\* \* \*

### **NAGERECHTEN.**

Bavarois van aardbeien en bitterkoekjes.  
Exotische fruitmousse.

Met Amarenakersen gevulde Monchouvlaai

**Prijs per persoon € 40,50**