

Cateringlijst 'OOSTVOGEL' 2010

Voorwaarden en bijzonderheden

- Alle genoemde prijzen zijn exclusief B.T.W.
- Per groep kan slechts één buffet besteld worden per keer. Wij verzoeken u, uw cateringwensen uiterlijk 14 dagen voor afvaart aan ons door te geven.
- Reeds gedane bestellingen kunnen wij in aantal en samenstelling wijzigen tot 7 dagen voor afvaart.
- Voor afvaart ontvangt u een voorschotnota met het overeengekomen offertebedrag. Deze nota dient voor afvaart te zijn voldaan. Middels een eindfactuur worden de geconsumeerde drankjes en eventuele wijzigingen in het aantal personen verrekend.
- Aan boord van de Oostvogel worden de catering en dranken uitsluitend door de eigen organisatie verzorgd.
- Eventuele spelregels voor keuzes uit deze lijst worden bij het betreffende gerecht genoemd.
- In de wereld van de catering zijn de mogelijkheden eigenlijk praktisch oneindig. In deze lijst zijn wij van mening aan veel eisen tegemoet te kunnen komen. In het geval dat er iets speciaals gewenst wordt op het gebied van de catering zijn wij uiteraard bereid om met u deze wensen door te nemen en dan een apart voorstel te maken.
- Op de Oostvogel kunnen wij voor groepen tot 75 personen buffetten verzorgen. Ook kunnen wij een diner aan tafel uitserveren. Op aanvraag sturen wij u onze menulijst toe.
- Vanwege de prijsstelling die wij met het verhuren van de Oostvogel hanteren wordt er een bedrag berekend voor servicekosten. Dit bedrag dekt de extra kosten die gemaakt worden met transport van catering en de inzet van extra horecamedewerkers. Deze kosten worden doorbelast voor de lengte van de periode dat de gasten aan boord zijn.

Servicekosten:	
Dagdeel (4 uur)	€175,00
Verlenguur	€ 25,00
Andere periodes	op aanvraag

Dranken aan boord van de 'Oostvogel'

Nationale bar, prijzen per glas/kopje:

Koffie / thee	€ 1,45
Warme chocolademelk	€ 1,70
Warme chocolademelk met slagroom	€ 1,95
Frisdrank	€ 1,95
Jus d'orange	€ 1,95
Amstel bier	€ 2,05
Wieckse witte	€ 2,75
Speciaal bier	op aanvraag
Port, sherry, vermouth	€ 1,95
Binnenlands gedestilleerd; - beerenburg, kruidenbitters, jenever, corenwijn, Campari	€ 1,95
Wijn wit/rood per fles	€ 13,95

Internationale bar, per glas:

Buitenlands gedestilleerd;	€ 3,95
- div. soorten whiskey, Bacardi, wodka, gin etc.	
Cognac;	€ 3,95
- Martell, Remy Martin	
Likeuren;	€ 3,95
- Sambuca, Amaretto, Drambuie, Baileys, Cointreau, Grand Marnier, Tia Maria	
Whiskey malt;	€ 4,95
- Glenfiddich, Glenmorangie (10)	

Per fles:

Methode Traditionelle;	€ 22,95
- Veuve Amiot	
Champagne;	€ 47,50
- Vicomte de Castellane	

Uitkoop bar:

Nationale bar;	
Dagdeel	€ 19,95 p.p.
Dag	€ 23,95 p.p.
Internationale bar;	
Dagdeel	€ 24,50 p.p.
Dag	€ 29,00 p.p.

Ontvangst aan boord van de 'Oostvogel'

Bij aankomst kunt u uw gasten verwelkomen met een ontvangstdrankje en –hapje. Wij hebben hiervoor een aantal voorstellen, maar u kunt ook uw eigen suggesties kenbaar maken.

- ontvangst met koffie, thee en kruidkoek	€ 3,75
- ontvangst met koffie, thee en boerencake	€ 3,95
- ontvangst met koffie, thee en gesorteerd gebak	€ 4,75
- ontvangst met koffie, thee en appelgebak met slagroom	€ 4,50
- ontvangst met schippersbitter en finger sandwiches	€ 6,45
- ontvangst met champagne en sushihapjes	€ 9,95
- ontvangst met een Oostvogel-cocktail en een luxe capané	€ 10,75

Uw ontbijt

Hollands ontbijt:

Het Hollandse ontbijt bestaat uit de volgende ingrediënten:

- *Vers gebakken harde broodjes*
- *Verse zachte puntjes*
- *Gesneden vleeswaren*
- *Gesneden kaas*
- *Gekookt ei*
- *Zoet beleg*
- *Roomboter*
- *Koffie, thee en melk*

Prijs € 8,95 p.p.

Frans ontbijt:

Het Franse ontbijt bestaat uit de volgende ingrediënten:

- *Vers gebakken croissants*
- *Vers gebakken harde broodjes*
- *Zachte broodjes*
- *Een assortiment gesneden vleeswaren*
- *Een assortiment gesneden kaassoorten*
- *Gekookt ei*
- *Verse fruitsalade*
- *Vruchtenkwark*
- *Cerials*
- *Zoet beleg*
- *Roomboter*
- *Koffie, thee en jus d'orange*

Prijs € 11,95 p.p.

Uitgebreid Engels ontbijt:

Het Hollandse ontbijt bestaat uit de volgende ingrediënten:

- *Vers gebakken croissants*
- *Vers gebakken harde broodjes*
- *Zachte broodjes*
- *Een assortiment gesneden vleeswaren*
- *Een assortiment gesneden kaassoorten*
- *Een gekookt ei*
- *Verse fruitsalade*
- *Vruchtenkwark*
- *Cerials*
- *Roerei*
- *Gebakken spek en worstjes*
- *Witte bonen in tomatensaus*
- *Gebakken champignons*
- *Gebakken tomaat*
- *Zoet beleg*
- *Roomboter*
- *Koffie, thee en jus d'orange*

Prijs € 13,95 p.p.

Uw lunch

Matrozenlunch:

De matrozenlunch is een eenvoudige lunch die gemakkelijk tijdens het zeilen gegeten kan worden en bestaat uit de volgende ingrediënten:

- *Diverse broodjes belegd met luxe vleeswaren, Franse en Hollandse kaas en gerookte vissoorten*
- *Diverse zoete broodjes zoals bolussen met kaneel, koffiebroodjes, donuts, krentenbollen en eierkoeken*
- *Koffie, thee en melk*
- *Fruitmand*

Prijs € 12,95 p.p.

Schipperstafel:

De schipperstafel is een eenvoudige lunch die bestaat uit de volgende ingrediënten:

- *Romige tomaten-groentesoep*
- *Luxe gesorteerde broodjes*
- *Luxe gesneden vleeswaren*
- *Hollandse en Franse kaassoorten*
- *Gerookte vissoorten*
- *Diverse soorten rauwkostsalades*
- *Fruitmand met seizoensfruit*
- *Koffie, thee en melk*

Prijs € 15,95 p.p.

Kapiteinstafel:

De kapiteinstafel is een luxe lunch die bestaat uit de volgende gerechten:

- *Romige champignonsoep met bieslook en croutons*
- *Luxe gesorteerde broodjes*
- *Luxe gesorteerde vleeswaren*
- *Gesneden Hollandse en Franse kaassoorten*
- *Gerookte vissoorten*
- *Zalmsalade*
- *Pastasalade*
- *Waldorfsalade*
- *Rauwkostsalade*
- *Roerei met paddenstoeltjes*
- *De Rotterdamse kroket met mosterd*
- *Salade van seizoensfruit gemarineerd met grand marnier*

Prijs € 18,50 p.p.

Driemastlunch:

Dit uitgebreide lunchbuffet bestaat uit de volgende gerechten:

- *Heldere gevogelbouillon met tuinkruiden*
- *Versgebakken luxe broodjes*
- *Een assortiment vleeswaren waaronder Montenauer rauwe ham, diverse Italiaanse salami's en Spaanse chorizo*
- *Diverse Hollandse kaassoorten*
- *Een assortiment buitenlandse kazen*
- *Gerookte zalm*
- *Gerookte paling*
- *Gerookte forelfilets*
- *Tonijnsalade*
- *Pastasalade*
- *Rauwkostsalade*
- *Gebakken mosselen*
- *Roerei met bieslook*
- *Warme beenham*
- *Kalfsragout met paddenstoeltjes*
- *Tiramisu met amarenen kersen*

Prijs € 24,95 p.p.

Uw Borrelgarnituren

Zoutjesassortiment:

Ons zoutjesassortiment bestaat uit een mix van diverse luxe noten en banketbakerszoutjes.

Prijs € 2,45 p.p.

Assortiment canapé's en warm bittergarnituur:

U kunt zelf een assortiment samenstellen van de volgende hapjes:

Luxe canapé's van Italiaanse kruidenbrood met:

- Gerookte zalm
- Gerookte paling
- Hollandse garnalen
- Filet Americain
- Pâté
- Rundertartaar
- Roquefortkaas
- Brie
- Kruidenkaas

Warm bittergarnituur:

- Rotterdamse bitterballen
- Vlammetjes
- Kaasstengels
- Gemengde vishapjes
- Garnalen gewikkeld in bladerdeeg
- Bamihapjes
- Dim Sum hapjes
- Mix van Aziatische hapjes (curry, gado gado)

Prijs: - 3 hapjes per persoon	(1 canapé, 2 warme hapjes)	€ 3,95 p.p.
- 4 hapjes per persoon	(1 canapé, 3 warme hapjes)	€ 4,95 p.p.
- 5 hapjes per persoon	(2 canapé, 3 warme hapjes)	€ 5,95 p.p.
- 6 hapjes per persoon	(3 canapé, 3 warme hapjes)	€ 6,95 p.p.

Borrelbuffet:

Ter afsluiting van een heerlijke zeilmiddag en om de innerlijke mens aan te sterken herintroduceren wij het borrelbuffet, bestaande uit:

- Hollands en Frans kaasplateau met noten, honing en mosterd
- Plateau van diverse Italiaanse en Spaanse worstsoorten met olijven
- Pikante gehaktballetjes in tomaten-basilicumsaus
- Kip drumsticks met piri piri
- Grote garnalen in knoflookolie
- Stokbrood, toast en (kruiden)boter

Prijs € 14,95 p.p.

Uw Buffet

1. Zeemeeuw buffet:

Het Zeemeeuw buffet bestaat uit de volgende gerechten:

De soep:

- *Rijk gevulde groentesoep met croutons*

De salades:

- *Zalmsalade*
- *Rundvleessalade*
- *Pastasalade*
- *Tomatensalade*
- *Komkommersalade*

De koude gerechten:

- *Hollandse haringschotel met nieuwe haring, gerookte haring en rolmops*
- *Gerookte zalm met mosterd-dille saus*
- *Noorse garnalen en crabchunks in pikante cocktailsaus*
- *Dun gesneden rauwe ham met gemarineerde meloen*
- *Gerookte kippenborst met artisjok en Italiaanse groenten*
- *Gebraden kalfsborst met asperges en citroenmayonaise*
- *Stokbrood met tapenade en kruidenboter*

De warme gerechten:

- *Warme beenham met honing-tijmsaus*
- *Gebakken mosselen op Oosterse wijze*

Het dessert:

- *Appeltaart met vanillesaus en slagroom*

Prijs € 29,50 p.p.

2. IJsvogel buffet:

Het IJsvogel buffet bestaat uit de volgende gerechten:

De soep:

- *Rijk gevulde vissoep met saffraan*

De salades:

- *Zalmsalade*
- *Rundvleessalade*
- *Pastasalade*
- *Tomatensalade*
- *Komkommersalade*
- *Kip-kerriesalade*

De koude gerechten:

- *Hollandse nieuwe haring met uitjes*
- *Gerookte zalm met mosterd-dille saus*
- *Drie soorten garnalen in pikante cocktailsaus*
- *Gerookte heilbot met kruidenmayonaise*
- *Dun gesneden rauwe ham met gemarineerde meloen*
- *Gerookte kippenborst met artisjok en Italiaanse groenten*
- *Gebraden kalfsborst met asperges en citroenmayonaise*
- *Boerenpaté met zoet-zure groenten en cumberlandsaus*
- *Stokbrood met tapenade en kruidenboter*

De warme gerechten:

- *Gebakken stukjes ossenhaas in stroganoffsaus*
- *Noorse zalm in romige witte wijnsaus*
- *Rijst met paddenstoeltjes*
- *Provinciaalse groenteschotel*

Het dessert:

- *Tiramisu met amarenenkersen*
- *Diverse soorten Franse kaas*

Prijs € 34,95 p.p.

3. Albatros buffet:

Het Albatros buffet bestaat uit de volgende gerechten:

De soep:

- *Romige aspergesoep met stukjes kip en peterselie*

De salades:

- *Zalmsalade*
- *Rundvleessalade*
- *Pastasalade*
- *Tomatensalade*
- *Komkommersalade*
- *Tonijnsalade*
- *Groene salade*
- *Waldorfsalade*

De koude gerechten:

- *Tapas gerechtjes met sardines, inktvis en octopus*
- *Gemarineerde zalm met mosterd-dille saus*
- *Hollandse garnalen met avocado in pikante cocktailsaus*
- *Gerookte paling met kruidenmayonaise*
- *Gerookte heilbot met bieslook*
- *Dun gesneden rauwe ham met gemarineerde meloen*
- *Gerookte kippenborst met artisjok en Italiaanse groenten*
- *Gebraden kalfsborst met asperges en citroenmayonaise*
- *Rundercarpaccio op eigen wijze*
- *Boerenpaté met cumberlandsaus*
- *Stokbrood met tapenade*
- *Zuurdesembrood met kruidenboter*

De warme gerechten:

- *Warme beenham met honing-tijmsaus*
- *Gamba's in knoflookolie met spaanse pepertjes*
- *Gebakken varkenshaas met oosterse specerijensaus*
- *Gemengde visschotel met dragonsaus*
- *Gebakken ossenhaas in Franse rode wijnsaus*
- *Gegratineerde aardappelschotel*
- *Gemengde groenten van het seizoen*
- *Italiaanse risotto met parmezaanse kaas*

Het grand dessert:

- *Tiramisu*
- *Kruimeltaart*
- *Chocolademousse met slagroom*
- *Diverse soorten Franse kaas*
- *Vruchtenbavarois*

Prijs € 44,50 p.p.

5. Captains Diner:

Deze wereldberoemde klassieker bestaat uit de volgende ingrediënten:

- *Kapucijners (raasdonders)*
- *Gebakken uienringen*
- *Gehakte uitjes*
- *Gebakken speklapjes*
- *Dobbelsteentjes spek*
- *Gehaktballetjes*
- *Aardappelpuree*
- *Witte rijst*
- *Rauwkostsalade*
- *Tomaten-komkommersalade*
- *Gemengde groene salade*

En onmisbaar zijn:

- *Picalilly*
- *Cornichons*
- *Zoetzure augurkschijfjes*
- *Amsterdamse uien*
- *Zilveruitjes*

Prijs € 18,95 p.p.

6. Barbecue

De barbecue op de Oostvogel is een waar feest voor u en uw gasten, tevens kunnen de ingrediënten worden aangepast aan speciale dieetwensen zodat iedereen kan genieten na een dag zeilen. Ook heeft u een kok tot uw beschikking waar u afspraken mee kunt maken omtrent de bereiding van het vlees.

Van de grill:

- *Oosters gemarineerde spareribs*
- *Gekruide lamskoteletjes*
- *Saté van de ossenhaas*
- *Met tandori gemarineerde drumsticks*
- *Sjaslik met ui en paprika*

De warme garnituren:

- *Gepofte aardappel*
- *Gekruide aardappel-wedges*
- *Stokbrood*

De sauzen:

- *Satésaus met kokos en stukjes pinda*
- *Kerriesaus met gember*
- *Remouladesaus met kappertjes*
- *Pikante whiskysaus*

De salades:

- *Amerikaanse koolsalade met ananas en pepertjes*
- *Caesarsalade met croutons*
- *Pastasalade met tonijn en pesto*
- *Komkommersalade, tomatensalade en aardappelsalade*

Prijs € 25,50 p.p.

7. Barbecue de luxe

Van de grill:

- *Gemarineerde saté van de ossenhaas*
- *Geroosterde lamskoteletjes*
- *Gekruide biefstuk*
- *Gamba's*
- *Tonijnsteak*
- *Botervis in folie*

De warme garnituren:

- *Gepofte aardappel*
- *Gekruide aardappel-wedges*
- *Stokbrood*

De sauzen:

- *Satésaus met kokos en stukjes pinda*
- *Kerriesaus met gember*
- *Remouladesaus met kappertjes*
- *Pikante whiskysaus*

De salades:

- *Amerikaanse koolsalade met ananas en pepertjes*
- *Caesarsalade met croutons*
- *Pastasalade met tonijn en pesto*
- *Komkommersalade, tomatensalade en aardappelsalade*

Prijs € 29,95 p.p.

8. Tapas buffet:

Dit buffet bestaat uit diverse koude en warme hapjes uit de Spaanse keuken.

Koude hapjes:

- *Mosselen in pikante saus*
- *Gekoelde tomatensoep met basilicum room*
- *Artisjokken in groene kruiden saus*
- *Knoflookgarnalen*
- *Empanadillas gevuld met ham, ei en tomaat*
- *Hartige beignets*
- *Kip gekruid met piri piri*
- *Spaanse tortilla*
- *Gepofte trostomaatjes gevuld met zeevruchten*
- *Rucola salade met gemarineerde inktvis*
- *Gegrilde groenten ingelegd in olie en kruiden*
- *Gekruide vlees balletjes in pikante tomatensaus*
- *Ingelegde sardines*
- *Gegratineerde mosselen*
- *Oesters met citroen en bieslook*
- *Serranoham met meloen en noten*

Warme hapjes:

- *Gebraden runderlende met knoflook en peterselie*
- *Gestoofde visschotel met romige saffraan saus*
- *Catalaanse rijst*
- *Gestoofde groenten met witte bonen, merguez en bacon*
- *Gemengde salade met croutons en spek*

Het dessert:

- *Chocolade mousse*
- *Versfruit met sabayon*
- *Tirami-su*

Prijs € 29,95 p.p.

9. Oosters buffet:

- *Gekookte witte ketan rijst*
 - *Nasi goreng*
 - *Bami goreng*
 - *Babi ketjap*
 - *Saté babi*
 - *Udang*
 - *Rendang*
 - *Babi smoor*
 - *Sambal goreng boontjes*
 - *Tjap tjoy*
 - *Telur pedis*
 - *Tempeh*
 - *Tjak taugé*
 - *Atjar tjampour*
 - *Lumper*
 - *Pastei*
 - *Seroendeng*
 - *Kroepoek*
 - *Ssambal batjak*
 - *Sambal manis*
 - *Sambal petis*
 - *Spekkoek*
- Gebakken rijst met groenten, ei en specerijen*
Gebakken dunne bami met groenten, ei en specerijen
Gesmoord varkensvlees in een kruidige ketjapsaus met gember
Geroosterd varkensvlees in een saus van pinda's en kokos
Oosterse garnalen in pikante saus
Gesmoord rundvlees met specerijen en kokos
In pikante saus gestoofd varkensvlees
Gebakken boontjes in een pikante saus
Oosters groenten gerecht
Gerecht van hardgekookte eieren in een saus die is aangemaakt met Spaanse peper en specerijen
Pikant vegetarisch gerecht van sojakoek
Frisse zoetzure salade van groenten en taugé
Knapperige koude groenteschotel met o.a witte kool, wortel en komkommer
Met kip gevuld rolletje van ketan rijst
Met vlees gevuld deeg
Mengsel van kokos, pinda's en specerijen

Prijs € 29,50 p.p.