

Cateringlijst “Lelie”, “Hydrograaf” en “Sanne Sophia”

Voorlopige prijzen voor 2009 exclusief BTW (de bedragen tussen haakjes zijn inclusief BTW)

<i>Servicekosten (bediening en schoonmaak)</i>	<i>Hydrograaf</i>	<i>Lelie</i>	<i>Sanne Sophia</i>
3 uur (minimaal)	€ 250,00 (€ 297,50)	€ 150,00 (€ 178,50)	4 uur: € 150,00 excl.BTW
Overige uren, per uur	€ 60,00 (€ 71,40)	€ 40,00 (€ 47,60)	8 uur: € 225,00 excl.BTW
Nachttarief (na 00:00 uur), per uur	€ 100,00 (€ 119,00)	€ 65,00 (€ 77,35)	P/uur € 65,00 excl.BTW

Indien u vanuit een andere haven vertrekt dan de standaardhaven worden voor het bedienend personeel extra reiskosten in rekening gebracht.

DRANKENLIJST (prijzen per persoon)

Nationale bar, prijzen per glas

Koffie of thee	€ 1,60 (€ 1,70)
Frisdranken	€ 1,75 (€ 1,86)
Jus d'orange / appelsap	€ 2,00 (€ 2,12)
Chocomelk / Fristi	€ 1,75 (€ 1,86)
Bier	€ 1,85 (€ 2,20)
Alcoholvrij bier	(alleen op aanvraag)
Witte, rode, rosé huiswijn	€ 2,50 (€ 2,98)
Hollands gedistilleerd (jenever, schipperbitter, vieux, korenwijn en Beerenburg)	€ 2,20 (€ 2,62)
Port	€ 2,50 (€ 2,98)

Internationale bar, prijzen per glas

Smirnoff vodka	€ 3,85 (€ 4,58)
Bacardi rum	€ 3,85 (€ 4,58)
Gordon's gin	€ 3,85 (€ 4,58)
Famous Grouse	€ 4,00 (€ 4,76)
Glenfiddich	€ 4,85 (€ 5,77)
Rémy Martin VSOP	€ 4,85 (€ 5,77)
Likeuren (Tia Maria, Grand Marnier, Drambuie, Amaretto)	€ 4,50 (€ 5,36)
Oude port	€ 4,85 (€ 5,77)
Overige dranken	(alleen op aanvraag)

Uitkoop nationale bar (per persoon)

Dagdeel (3 uur)	€ 15,00 (€ 17,85)
Verlenguren (per uur)	€ 4,00 (€ 4,76)

Uitkoop internationale bar (per persoon)

Dagdeel (3 uur)	€ 21,50 (€ 25,59)
Verlenguren (per uur)	€ 5,50 (€ 6,55)

Overige wijnen, méthodes traditionelles en champagnes, prijzen per fles:

Overige wijnen

op aanvraag

Méthode Traditionelle

Belmer Brut € 27,50 (€ 32,73)

Belmer Brut Rosé Reserve € 30,75 (€ 36,59)

Champagne

Pierre Moreau Brut / Demi Sec € 41,00 (€ 48,79)

Pierre Moreau Brut Rosé € 51,50 (€ 61,29)

Moët & Chandon Brut / Demi Sec € 47,50 (€ 56,53)

Pommery Brut Royal € 53,50 (€ 63,67)

ONTVANGST AAN BOORD

(prijzen per persoon)

<i>Koffie en thee met cake en/of kruidkoek</i>	€ 3,95 (€ 4,19)
<i>Koffie en thee met brownies</i>	€ 4,45 (€ 4,72)
<i>Koffie en thee met appelgebak en slagroom</i>	€ 5,05 (€ 5,35)
<i>Koffie en thee met gesorteerd gebak</i>	€ 5,35 (€ 5,67)
<i>Glühwein (geserveerd vanuit grote pan op dek)</i>	(alleen op aanvraag)
<i>Kir Royale</i>	€ 4,60 (€ 5,47)
<i>Muier schipperbitter met gerookte forel op toast</i>	€ 5,00 (€ 5,95)
<i>Muier schipperbitter met paling op toast</i>	€ 5,90 (€ 7,02)
<i>Korenwijn met haring op roggebrood</i>	€ 5,00 (€ 5,95)

DE LUNCH

(prijzen per persoon)

Picknickbuffet:	€ 14,00 (€ 14,84)
- twee soorten Hollandse en twee soorten internationale kazen	
- twee soorten paté en twee soorten grove worst	
- huzarensalade en huisgemaakte kartoffelsalade	
- baguettes en roomboter	
Buffet Slangevecht:	€ 18,50 (€ 19,61)
- assortiment van luxe broodjes	
- boerenpaté en cumberlandsaus	
- lamsham met mosterdcrème	
- cheddar met piccalillysaus	
- sandwiches met gerookte zalm en kalkoen	
Uitgebreid lunchbuffet:	€ 19,75 (€ 20,94)
- goed gevulde verse groentesoep	
- twee soorten Hollandse en twee soorten buitenlandse kazen	
- drie soorten luxe vleeswaren	
- drie soorten gerookte vis (forel, makreel en zalm)	
- diverse soorten mini-broodjes en ciabattas	

Bij bovengenoemde lunches schenken wij koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk en karnemelk.

High Tea*:	€ 22,00 (€ 23,32)
- scones met confiture en clotted cream	
- muffins, petit fours, éclairs	
- aardbeien (seizoensgebonden) met Engelse room	
- luxe sandwiches met gerookte zalm, kalkoenfilet met komkommer en roomkaas met bieslook	
- inclusief onbeperkt koffie en een uitgebreid assortiment thee	
* (minimaal 15 personen)	

Aanvullingen op de lunchbuffetten:	
<i>Kroket</i>	€ 1,00 (€ 1,06)
<i>Salade méditerranée</i>	€ 2,00 (€ 2,12)
<i>Quiche</i>	€ 2,50 (€ 2,65)
<i>Warme beenham</i>	€ 3,50 (€ 3,71)

BORRELGARNITUREN

(prijzen per persoon)

Zoutjesassortiment: € 1,95 (€ 2,07) **Brandschade:** € 3,75 (€ 3,98)
- pinda's
- gemengde nootjes
- banketbakerszoutjes
- blokjes kaas
- chorizo
- gemengde olijven

Bittergarnituur: € 6,95 (€ 7,37) **Borrelgarnituur:** € 6,95 (€ 7,37)
- bitterballen
- vlammetjes
- mini-loempia's
- kaassoufflés
- warme kausballetjes
- mini-saucijsjes
- ham/kaashapjes
- warme gehaktballetjes

Uitgebreid borrelgarnituur: € 7,95 (€ 8,43) **Oriëntaals borrelgarnituur:** € 7,95 (€ 8,43)
- gemengde nootjes
- twee soorten kaas
- Rotterdammertjes
- haring op roggebrood
- zalm met bieslook-roomkaas op toast
- garnalen in bladerdeeg
- mini-saté's
- picadori's (warme gekruide balletjes)
- oriental mix

Aperitieven-plateau: € 9,25 (€ 9,81) **Tapas Variadas*:** € 14,75 (€ 15,64)
- kaas met gember
- ossenworst
- Gelderse worst
- toastjes met gerookte forel
- zalm met bieslook-roomkaas op bilini
- warme gehaktballetjes
- gesorteerde olijven
- diverse tapenades met ciabatta
- tortilla chips met salsasaus
- met gorgonzola gevulde champignons
- mini-pikanto's
- calamares met knoflookmayonaise
- gemarineerde kipvleugeltjes
- chorizo
- gevulde tomaten met tonijnsalade
- pikante gebraden gehaktballetjes

*(minimaal 15 personen)

De tapas worden in buffetvorm gepresenteerd. Het zijn echter kleine hapjes en geen maaltijdvervangend gerecht. Op de Hydrograaf is het echter ook mogelijk deze garnituren per tafel te serveren (eventueel in combinatie met een fles Spaanse Rioja per tafel, zie wijnlijst).

SOEPEN

(prijzen per persoon)

Groentesoep*: goed gevuld met verse groenten en gekruide rundergehaktballetjes € 3,25 (€ 3,45)

Bouillon*: dubbel getrokken runder- of groentebouillon € 3,60 (€ 3,82)

Franse uiensoep: apart eserveerd met gratineerd stokbrood en kaas € 4,00 (€ 4,25)

Erwtensoepp: geserveerd met roggebrood en katenspek € 4,75 (€ 5,04)

*(geserveerd met stokbrood en roomboter)

BUFFETTEN
(prijzen per persoon)

Alle buffetten kunnen worden aangevuld met een soep naar keuze, tegen meerprijs

Voor de buffetten aan boord van de LELIE geldt een maximum aantal personen van 30

Buffet Vredenhorst*

€ 28,95 (€ 30,69)

Koude gerechten:

- *in dille gemarineerde gerookte zalm*
- *gerookte forel*
- *Italiaanse tonijnsalade*
- *garnalensalade*
- *Parmaham met meloen*
- *tomaatjes met mozzarella en basilicum*
- *drie soorten Franse kazen*
- *gemengde groene salade*
- *kartoffelsalade*
- *diverse sauzen*
- *roomboter en kruidenboter*
- *luxe mini-broodjes en baguettes*

Warme gerechten:

- *beenham van het mes (door de chef getrancheerd) met een honing tijmsaus*

Buffet Leeuwenburg*

€ 35,50 (€ 37,63)

Koude gerechten:

- *gerookte forel met een garnituur van gevulde eieren*
- *tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen*
- *gemarineerde gerookte zalm in dille met een pikante mosterd-kruidensaus*
- *Schwarzwalder Schinken met meloenbolletjes in witte port*
- *carpaccio van ossenhaas en pijnboompitten op een bed gemengde salade*
- *aardappelsalade*
- *grove boerensalade met croutons en kruidenvinaigrette*
- *diverse sauzen*
- *roomboter en kruidenboter*
- *diverse luxe mini-broodjes*

Warme gerechten:

- *kippenborstfilet in een pittige kerrie-gember saus geserveerd met een gekruide rijst en een garnituur van ananas*
- *gemarineerde beenham (door de chef getrancheerd) met een honing- en tijmsaus*
- *asperges (seizoensgebonden) met diverse soorten ham*
- *roereieren*

* (voor deze buffetten geldt een minimum van 15 personen)

** (voor deze buffetten geldt een minimum van 25 personen)

N.B. Voor alle buffetten geldt dat indien u vegetarische en/of dieetwensen heeft, u dit ruim van tevoren door dient te geven, zodat wij voor vervangende gerechten kunnen zorgen.

Buffet Nijenrode**

€ 38,50 (€ 40,81)

Aperitief:

- schippersbitter en korenwijn met haring op roggebrood

Koude gerechten:

- forel met een garnituur van mosselen
- tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen in cocktailsaus
- twee soorten paté
- tonijnsalade met ansjovis, paprika en rode uienringen
- Griekse salade met balsamico dressing
- tomatensalade met mozzarella en verse basilicum
- Serranoham met meloen in witte port
- Roomboter en kruidenboter
- diverse luxe mini-broodjes en baguettes

Warme gerechten:

- gamba's met Spaanse pepers, koriander en knoflook
- kippenborstfiletjes in een witte wijnsaus met pommedori
- beenham (door de chef getrancheerd) met honing-tijmsaus
- gebraden ossenhaas met een keur aan groenten, witte en wilde rijst

Buffet Oudaen**

€ 45,95 (€ 48,71)

Koude gerechten:

- Hollandse garnalen
- gerookte forel
- gerookte Schotse zalm
- carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- gerookte eendenborst met een cranberrysaus
- asperges (seizoensgebonden) met boerenbeenham en gekookt ei
- rucolasalade met lamsham
- tomatensalade met mozzarella en verse basilicum
- boeren groene salade met roombrie en croutons
- roomboter en kruidenboter
- ciabatta, toast en baguettes

Warme gerechten:

- diverse soorten vis gestoofd in witte wijnsaus geserveerd met witte en wilde rijst
- kipfilet met een romige spinazie-kruidensaus
- gebakken ossenhaaspuntjes met roerbakgroenten geserveerd met tagliatelle

Stamppottenbuffet** (leverbaar vanaf oktober t/m maart)

€ 18,95 (€ 20,09)

Stamppottenbuffet, geserveerd met ambachtelijk bereide Gelderse rookworst) met een keuze voor de gast uit: boerenkoolstamppot, zuurkoolstamppot met spekjes, rozijnen en ananas of hutspot met klapstuk.

(N.b. de totaalhoeveelheid van de stamppotten is afgestemd op de grootte van het gezelschap; bij gezelschappen tot 50 personen wordt een beperkter aantal stamppotten geserveerd)

* (voor deze buffetten geldt een minimum van 15 personen)

** (voor deze buffetten geldt een minimum van 25 personen)

N.B. Voor alle buffetten geldt dat indien u vegetarische en/of dieetwensen heeft, u dit ruim van tevoren door dient te geven, zodat wij voor vervangende gerechten kunnen zorgen.

Barbecue aan dek *

€ 29,00 (€ 30,74)

Warme gerechten:

- culotte (gemarineerde biefstuk)
- grote stok kipsaté
- lamsspies

Koude gerechten:

- aardappelsalade
- gemengde groene salade
- Huzarensalade
- verse fruitsalade
- satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus en gembersaus
- roomboter en kruidenboter
- stokbrood

Aanvullingen op de barbecue:

- spareribs € 4,50 (€ 4,77)
- garnalenspies € 5,50 (€ 5,83)
- zalmoot € 5,50 (€ 5,83)

Captainsdiner *

€ 22,00 (€ 23,32)

Kapucijners met uitgebakken spekjes, gehaktballetjes, gehaktsaus, saucijsjes, Amsterdamse uien, diverse tafelzuren en een rauwkostsalade. Het gerecht wordt geserveerd met gekookte aardappeltjes of met rijst.

Indonesisch Buffet *

€ 29,95 (€ 31,75)

Koude gerechten:

- atjam tjampoer (zure witte kool)
- atjar ketimum (zure komkommer)
- seroendeng (gebakken kokos)
- roedjak manis (verse fruitsalade met palmsuiker)
- kroepoek
- spekkoek

Warme gerechten:

- babi ketjap (varkensvlees met een milde ketjapsaus)
- daging roedjak (kipfilet met een licht scherpe ketjapsaus)
- tumis tahoe en taugé (diverse groente met taugé)
- sambal goreng boontjes (boontjes met een lichte pedis sambal gorengsaus)
- sajour lodeh (diverse groente)
- gado gado (groenteschotel met pindasaus)
- satéstokje
- nasi, bami en witte rijst

Kindermenu (kinderen t/m 12 jaar)

€ 8,00 (€ 8,48)

Frietjes, een kroket, appelmoes en een kinderijsje

* (voor deze buffetten geldt een minimum van 15 personen)

** (voor deze buffetten geldt een minimum van 25 personen)

N.B. Voor alle buffetten geldt dat indien u vegetarische en/of dieetwensen heeft, u dit ruim van tevoren door dient te geven, zodat wij voor vervangende gerechten kunnen zorgen.

HET DESSERT
(prijzen per persoon)

<i>Koffie of thee met friandises of bonbons</i>	€ 4,55 (€ 4,82)
<i>Koffie of thee met petit fours</i>	€ 5,55 (€ 5,88)
<i>Roomsoesjes (profiterolles) met karamel- of chocoladesaus</i>	€ 4,90 (€ 5,19)
<i>Roomijs, vers fruit en slagroom</i>	€ 5,50 (€ 5,83)
<i>Frans kaasplateau met notenbrood en roomboter</i>	€ 7,00 (€ 7,42)
<i>Dessertbuffet</i> (minimaal 25 personen)	€ 9,40 (€ 9,96)
- drie soorten ijs (vanille, pistache en citroen)	
- twee soorten bavarois (framboos en sinaasappel)	
- vers fruit en slagroom	
- profiterolles	
