

REDERIJ *Belle*
SINDS 1999

Catering aanbod 2018



Ontvangst

Koffie en thee met mini muffins & brownies	€ 4,50 p.p.
Koffie en thee met Petit Four	€ 5,95 p.p.
Koffie en thee met huisgemaakte taarten Keuze uit appelgebak, citroen-cheesecake en/of carrotcake tot 40 personen keuze uit 2 soorten van 40-60 personen keuze uit 3 soorten vanaf 60 personen keuze uit 4 soorten	€ 5,50 p.p.
Koffie en thee met koffie etagère Assortiment (2 pp) van huisgemaakte zoetigheden: Mini muffins, kokosmakroon, Madeleine, , chocoladekoek, dadelkoek	€ 6,50 p.p.

Lunch

Lunch mini's Assortiment (5 pp) van harde en zachte mini broodjes, mini sandwiches, mini wraps en bruschetta's beleg met diverse luxe vleeswaren, kazen en salades zoals: Runder carpaccio/pesto/pijnboompitjes/verse Parmezaanse kaas Huisgemaakte zalmzalade met 3 kleuren paprika Vitello Tonato, Tonijnsalade met kalfsvlees Rosbief/truffelmayonaise Ei truffel salade Kip/avocado Oude kaas/truffelmayonaise Caprese, buffelmozzarella/ tomaat/pesto	€ 13,50 p.p.
Hollandse Lunch Mix van harde broodjes met divers Hollands beleg zoals rosbief, jonge kaas, eiersalade, boerenham met bijpassende garnering Mais oerbroodsandwich met divers Hollands beleg zoals rosbief, jonge kaas, eiersalade, boerenham met bijpassende garnering Donkerbruine oerbroodsandwich met divers Hollands beleg zoals rosbief, jonge kaas, eiersalade, boerenham met bijpassende garnering Groene salade met gepofte tomaat, komkommer en huisgemaakte croutons	€ 14,50 p.p.
Uitgebreide lunch Assortiment van harde en zachte open belegde mini broodje (2 halve pp) met luxe beleg zoals carpaccio/pesto, vitello tonato, pittige kipsalade, tonijnsalade, fricandean, Caprese Italiaans 2 kleuren brood met luxe beleg zoals rosbief/truffelmayonaise, ei truffel salade, oude kaas/tapenade, gezond, gerookte zalm etc. Groene salade met kip, bacon, ei, diverse groenten, Parmezaanse kaas en dressing Breekbrood met kruidenboter en humus Verse fruitsalade	€ 19,50 p.p.

Lunch buffet Belle

€ 29,50 p.p.

Koud

Vitello Tonato, Kalfsrollade met huisgemaakte tonijnmayonaise en tonijnsalade

Salade van schilaardappel met rosbeef en truffelmayonaise

Pasta salade. Tricolore pasta met pesto, pijnboompitjes en gegrilde groenten

Griekse salade met feta, rode ui, komkommer en tomaat

Stokbrood en ciabatta's

Kruidenboter en tapenade

Warm

Malse kippendij in een Oosterse saus met sesam, paksoi en shiitake

Gebakken zeeduivel met gepofte tomaat in een saus van pesto

Aubergine tomaten schotel, gratineerd met kaas

Gestoomde groentemix van groenten uit het seizoen

Gebakken aardappeltjes uit de oven

Soepen

€ 5,00 p.p.

Italiaanse tomatensoep, Groentesoep, Truffelsoep, Courgettesoep, Aspergesoep (zomer),

Pompoensoep

Inclusief stokbrood en kruidenboter. Alle soepen zijn vegetarisch

High Tea

Luxe High Tea

€ 23,50 p.p.

Hard mini broodje carpaccio met truffelmayonaise en verse Parmezaanse kaas

Éénhaps wrap oude kaas met paprika en honing mosterd dressing / kip pesto

Mini sandwich met zalm.

Bruschetta Italiano, tomatensalsa, rode ui en kappertjes

Tartelette gerookte zalm (warm)

Scones, clotted cream, jam

Assortiment macarons

Mini muffin

Mini brownie

Mini bosvruchten taartje

Chocolade truffels



Borrelgarnituur

Borrelplateau € 4,50 p.p.
Blokjes kaas, gemengde noten en olijven.

Tapas Borrelplateau € 69,00 schaal
Blini met mozzarella en serranoham
Lolly eenhapsewrap huisgemaakte tonijnsalade
Pittig gehaktballetje (koud)
Spiesje groene olijven
Amuseglaasje gamba met antiboise
(45 stuks)

Luxe plateau Mondriaan € 74,50 schaal
Eetbare amuselepel met carpaccio, pesto en Parmezaanse kaas
Blini met gerookte zalm, citrus en kaviaar
Huisgemaakte humus met radijs en krokantje
Knapperige canapé met verse tonijn en wasabi
Éenhapsewrap pittige kip met sriracha
(45 stuks)

Luxe plateau Vermeer € 74,50 schaal
Brioche met serrano ham en eendenlever
Eetbare schelp met Noorse garnalen en saffraan
Steak tartaar met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
Naanbrood met brie, mint en aardbei
Éenhapsewrap tonijnsalade met 3 kleuren paprika en kappertjes
(45 stuks)



Buffetten

Italiaans buffet

€ 27,50 p.p.

Koud

Carpaccio salade, Rundercarpaccio, rucola, pesto, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse kaas
Salade Caprese. Tomaat, buffelmozzarella, basilicum, pesto
Pastasalade met geitenkaas, walnoten, aceto balsamico en rucola
Vitello tonato, huisgemaakte tonijnsalade met kalfsvlees
Stokbrood, pesto aioli en kruidenboter

Warm

Traditionele Lasagne
Tricolore pasta met gegrilde groenten en een romige saus van spinazie
Gegrilde zalm met een saus van schaal- en schelpdieren

Royal Buffet

€ 27,50 p.p.

Koud

Salade met gerookte kip, avocado, komkommer en cherrytomaat
Pastasalade met gerookte zalm snippers, radijs, rode biet en crème fraiche
Salade met geroosterde pompoen, zonnebloempitjes en gedroogde abrikozen
Aziatische salade met biefstukreepjes, tauge en paksoi
Stokbrood met kruidenboter

Warm

Paella met groenten, kip en zeevruchten (ook vegetarisch of zonder vis verkrijgbaar)
Gebakken kabeljauw met een salsa van tomaat, rode ui en kappertjes
Ravioli met champignons en een romige truffelsaus
Roseval aardappeltjes uit de oven met haricoverts

Frans Mediterraans buffet

€ 27,50 p.p.

Koud

Tonijnsalade met stukjes verse tonijn, haricot verts, rode ui, olijven aardappelen, en ei
Mediterraanse salade met zongedroogde tomaat, pijnboompitjes, olijven, en brie
Ceasar Salade, little gem, verse eieren, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas schilfers en traditionele dressing
Pasta salade. Tricolore pasta met gemarineerde kip, pesto en gegrilde groenten
Stokbrood en kruidenboter

Warm

Provençaalse kip met courgette en tomaatjes
Stoofpotje met vis uit het seizoen en groenten
Vegetarische lasagne met brie
Bonne femme, mix van aardappelblokjes, rode ui, champignon en dragon

Tapas buffet

€ 27,50 p.p.

Koud

Rolletje serranoham met mozzarella, basilicum en aceto balsamico
Koude tortilla van aardappel en courgette
Bruschetta met een tomatensalsa
Manchego kaas
Stukjes Spaanse worst en ham soorten
Olijven
Ciabatta met kruidenboter, aioli, pesto aioli, tapenade

Warm

Patatas Bravas, pittige aardappeltjes uit de oven met tomatensaus
Spaanse gehaktballetjes in een jus van truffel
Polo con Salsa, kip in pittige saus
Paddenstoelen in een knoflook olie

Halal buffet

€ 27,50 p.p.

Koud

Tabouleh salade met tomaat, komkommer en mint
Ceasar Salade, little gem, verse eieren, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas schilfers en traditionele dressing
Turks brood, kruidenboter, humus en baba ganoush

Warm

Gebakken zalm met een saus van saffraan
Gegrilde aubergine en courgette met een saus van tomaat
Gemarineerde kip met koriander en limoen
Aardappel gratin

Oosters buffet

€ 27,50 p.p.

Stokjes kipsaté (3 pp)
Satésaus
Witte rijst
Bami Goreng
Gebakken Oosterse groenten met chilisaus
Rendang
Kroepoek, 3 kleuren
Atjar
Gebakken uitjes
Stokbrood en kruidenboter

Stamppottenbuffet

€ 27,50 p.p.

Andijviestamppot
Stamppot Boerenkool
Hutspot
Huisgemaakte rundergehaktbal
Rookworst
Vleesjus
Kapucijners met spek
Piccalilly, zilveruitjes en mosterd

**Buffet Belle**

€ 29,50 p.p.

Koud

Vitello Tonato, Kalfsrollade met huisgemaakte tonijnmayonaise en tonijnsalade
Salade van schilaardappel met rosbeef en truffelmayonaise
Pasta salade. Tricolore pasta met pesto, pijnboompitjes en gegrilde groenten
Griekse salade met feta, rode ui, komkommer en tomaat
Stokbrood en ciabatta's
Kruidenboter en tapenade

Warm

Malse kippendij in een Oosterse saus met sesam, paksoi en shiitake
Gebakken zeeduivel met gepofte tomaat in een saus van pesto
Aubergine tomaten schotel, gegratineerd met kaas
Gestoomde groentenmix van groenten uit het seizoen
Gebakken aardappeltjes uit de oven

Biologisch buffet

€ 32,50 p.p.

Koud

Salade met geroosterde tomaat, sperziebonen en sesam dressing
Groene salade met gekookte pompoen blokjes, appel en aceto balsamico
Biologisch brood en kruidenboter

Warm

Biologische kippendij met piri piri saus en 3 kleuren paprika
Pasta met gewokte groenten en olijven tapenade
Gehaktballetjes in een tomaat aubergine saus
Witte rijst
Biologische groentenmix



Barbecues (alleen voor het Stoomschip Succes)

Barbecue	€ 29,50 p.p.
<i>Vlees/vis</i>	
Saté van gemarineerde kippendijen, 3 per persoon	
100% Beefburger	
Spies gemarineerde gamba's	
<i>Salades</i>	
Caesar Salade, little gem, verse eieren, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas schilfers en traditionele dressing	
Tonijnsalade. Verse gegrilde tonijn, Tonijnsalade, olijven, rode ui, haricoverts, aardappel, ei	
Griekse salade, tomaat, komkommer, feta, olijven	
<i>Sauzen</i>	
Knoflook saus	
Cocktail saus	
Satésaus (warm)	
<i>Bijgerechten</i>	
Stokbrood, pesto aioli, kruidenboter, tapenade	
Barbecue extra	€ 32,50 p.p.
<i>Vlees/vis</i>	
Broodje mini hamburger met truffelmayonaise	
Saté van gemarineerde kippendijen, 2 per persoon	
Spiesje met Oosterse gehaktballetjes	
Zeeduivel omwikkelt met serrano ham	
Vegetarische spies met paprika, ui, champignon en aardappel	
<i>Salades</i>	
Caesar Salade, little gem, verse eieren, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas schilfers en traditionele dressing	
Salade met gerookte kip, avocado, komkommer en cherrytomaat	
Tomatensalade met rode ui, groene olijven, basilicum en mozzarella	
<i>Sauzen</i>	
Knoflook saus	
Satésaus (warm)	
Truffelmayonaise	
Saffraan saus	
Honing mosterd saus	
<i>Bijgerechten</i>	
Stokbrood, pesto aioli, kruidenboter, tapenade	
Supplement barbecue, Spies van gamba's	€ 6,50 p.p.
Supplement barbecue, Spies van vegetarische balletjes, paprika en ui	€ 5,50 p.p.
Supplement barbecue, Biefstuk	€ 6,00 p.p.
Supplement barbecue, Spare Ribs	€ 5,50 p.p.
Supplement barbecue, Varkenshaas medallion	€ 5,50 p.p.
Supplement barbecue, Lams merquez worstje	€ 5,00 p.p.
Supplement barbecue, Vispakketje	€ 5,50 p.p.
Een vispakketje van kabeljauw met tomaat en mozzarella	
Supplement barbecue, Halve kreeft	Dagprijs p.p.



Bits & Bites diner

Bits & Bites diner

Elke bite is per 10 stuks te bestellen

€ 47,50 per 10
stuks

1. Bruschetta XL huisgemaakte humus groenten krokantje
2. Italiaanse hartige muffin met pesto, mozzarella en tomaat
3. Gamba's met een salsa van tomaat, knoflook, ui en kappertjes
4. Mini sandwich kip, avocado en radijs
5. Steak tartaar met gebakken kwartel ei en piment mayonaise
6. Gemarineerde Oosterse briefstuk gebakken in sesam
7. Yakatori met gekleurde kroepoek (2 stuks, per persoon, warm,)
8. Flan van framboos met witte chocolade vlokken
9. Bruschetta XL rundercarpaccio, pesto, pijnboompitjes en verse Parmezaanse kaas
10. Frittata van paddenstoelen met truffel en bosui
11. Omeletje met serranoham en spinazie
12. Pittige kip met brioche en piment mayonaise
13. Mini sandwich gerookte zalm met komkommer en citrus
14. Mini pita broodje met ijsbergsla, beenham en mosterdmayonaise (koud)
15. Oosterse gehaktballetjes met Oosterse saus en sesam (2 per persoon, warm)
16. Witte chocolade mousse met bastogne crunch

Indien u een maaltijd vullend Bits & Bites diner wenst raden wij u aan minimaal 10 bits per persoon te bestellen.

Desserts

Dessertbuffet

€ 8,00 p.p.

Assortiment van huisgemaakte desserts (2pp) zoals:

Huisgemaakte brownie met walnoten

Witte chocolademousse met een chocoschots

Tiramisu

Mango taartje met merengue en mint

Hangop met limoncello

Bosvruchten taartje met merengue en aardbei

Het dessertbuffet wordt opgemaakt met slagroom, aardbeien, chocolaatjes en mint.

Kaasplankje

€ 10,00 p.p.

3 verschillende soorten Franse kazen (hard/zacht/blauw), notenbrood, verse vijgen, aceto balsamico en walnoten





Uitgeserveerde diners

Onze chefkok kookt ter plekke de sterren van de hemel voor u!

Prijzen zijn incl. kok, mini broodjes, olie, zout, peper, pesto aioli, kruidenboter, tapenade.

3 gangen live cooking	€ 66,00 p.p.
Voorgerecht	
Bordje Culinair, per persoon 3 kleine voorgerechtjes op 1 bord geserveerd:	
Tartaar van zalm, spicy mango, soja en wasabi mayonaise	
Bonbon van gerookte rib-eye, aardappel, tomaat, paprika en koriander	
Geitenkaas met avocado, courgette, px stroop en verse vijg	
Hoofdgerecht	
Gebakken kabeljauw met risotto, 3 kleuren paprika en antiboise	
OF	
Diamanthaas met schilaardappel, groene asperge, gepofte tomaat en een jus van rode wijn	
OF	
Ravioli met champignons en een saus van jonge bladspinazie	
Dessert	
Petit grand dessert, per persoon 3 luxe items op één bord geserveerd:	
Bosvruchtentaartje met merengue en mint	
Witte chocolademousse met madeleine	
Stukje brownie met walnoten	
4 gangen	€ 68,00 p.p.
Extra gang: Truffel Velouté	
5 gangen	€ 80,00 p.p.
Extra gang: Gegrilde dorade, aubergine kaviaar met een saus van saffraan	
Extra	€ 3,50 p.p.
Handamuse, een amuse gemaakt op de handen van u en uw gasten	