



Catering aanbod 2022





Ontvangst

Koffie of thee met mini muffin en brownie	€ 4,95 p.p.
Koffie of thee met Petit Four	€ 5,95 p.p.
Koffie of thee met een gepersonaliseerde Petit Four	€ 6,75 p.p.
Koffie of thee met huisgemaakte taart <u>Keuze uit appelgebak, citroen-cheesecake en/ of carrotcake:</u> - tot veertig personen keuze uit twee soorten - van veertig tot zestig personen keuze uit drie soorten - vanaf zestig personen keuze uit vier soorten	€ 5,75 p.p.
Koffie of thee met koffie etagère Assortiment (twee per persoon) van huisgemaakte zoetigheden: Mini muffins, kokosmakroon, Madeleine, chocoladekoek en dadelkoek.	€ 6,50 p.p.

High Tea

Luxe High Tea	€ 24,50 p.p.
Hartige gerechten - Hard mini broodje oude kaas met paprika en honing mosterddressing - Éénhaps wrap rundercarpaccio met truffelmayonaise en verse Parmezaanse kaas - Éénhaps wrap kip pesto - Mini sandwich met gerookte zalm, roomkaas en komkommer - Bruschetta Italiano, tomatensalsa, rode ui en kappertjes - Tartelette Caprese, buffelmozzarella, tomaat en pesto (warm) Zoete gerechten - Scones, clotted cream en jam - Assortiment macarons - Mini muffin - Mini brownie - Mini bosvruchten taartje - Chocolade truffels	

Thee is inbegrepen bij deze luxe high tea

Lunch

Lunch mini's	€ 16,75 p.p.
Assortiment (vijf per persoon) van harde en zachte mini broodjes, mini sandwiches, mini wraps en bruschetta's belegd met diverse luxe vleeswaren, kazen en salades zoals: Rundercarpaccio, pesto, pijnboompitjes en verse Parmezaanse kaas Huisgemaakte zalmzalade met drie kleuren paprika Vitello Tonnato, tonijnsalade met kalfsvlees Rosbief met truffelmayonaise Truffel-eiersalade Kip en avocado Oude kaas met truffelmayonaise Caprese, buffelmozzarella, tomaat en pesto	



Hollandse Lunch

€ 18,50 p.p.

Een mix van harde broodjes, mais en donderbruine oerbroodsandwiches geserveerd met divers Hollands beleg met bijpassende garnering zoals:

Rosbief
Jonge kaas
Eiersalade
Boerenham

Groene salade met gepofte tomaat, komkommer en huisgemaakte croutons

Uitgebreide lunch

€ 22,50 p.p.

Assortiment van harde en zachte belegde mini broodjes (twee halve per persoon) met luxe beleg zoals:

Rundercarpaccio met pesto
Vitello tonnato
Pittige kipsalade
Tonijnsalade
Fricandeau
Caprese

Italiaans twee kleuren brood met luxe beleg zoals:

Rosbief met truffelmayonaise
Truffel-eiersalade
Oude kaas tapenade
Gezond
Gerookte zalm

Groene salade met kip, bacon, ei, diverse groenten, Parmezaanse kaas en dressing
Breekbrood met kruidenboter en hummus
Verse fruitsalade

Lunch buffet Belle

€ 32,00 p.p.

Koud

Vitello Tonnato, kalfsrollade met huisgemaakte tonijnmayonaise
Salade van schilaardappel met rosbeef en truffelmayonaise
Pastasalade van tricolore pasta met pesto, pijnboompitjes en gegrilde groenten
Griekse salade met feta, rode ui, komkommer en tomaat
Stokbrood en ciabatta 's met 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-tomatenschotel, gratineerd met kaas
Gestoomde groentemix van groenten uit het seizoen
Gebakken aardappeltjes uit de oven

Soepen

€ 5,50 p.p.

Keuze uit: Italiaanse tomatensoep (V), Groentesoep (V), Truffelsoep, Courgettesoep (V), Pompoensoep (V), Kippensoep, Aspergesoep (alleen verkrijgbaar in de zomer) of Erwtensop (alleen verkrijgbaar in de winter).

Alle soepen worden geserveerd met stokbrood en kruidboter.

* De soepen met een (V) zijn vegetarisch.

Borrelgarnituur

Tafelgarnituur € 4,75 p.p.

Gemengde noten, belegen kaas en chips van vergeten groenten

Tapas borrelplateau (45 hapjes) € 79,50

Blini met mozzarella en serranoham
Lolly éénhaps wrap huisgemaakte tonijnsalade
Pittig gehaktballetje (koud)
Spiesje groene olijven
Amuseglaasje gamba met antiboise

Vegetarische borrelplateau (45 hapjes) € 79,50

Eénhaps wrap met geitenkaas, walnoot, spinazie en honing
Korstbakje huisgemaakte olijventapenade met krokantje
Lolly van roomkaas met Japanse notencrunch
Crostini caprese, tomaat, pesto en buffelmozzarella
Naanbrood met hummus, biet, yoghurtcrème en rucola

Luxe plateau Mondriaan (45 hapjes) € 79,50

Eetbare amuselepel met carpaccio, pesto en Parmezaanse kaas
Blini met gerookte zalm, citrus en kaviaar
Huisgemaakte hummus met radijs en krokantje
Knapperige canapé met verse tonijn en wasabi
Eénhaps wrap pittige kip met sriracha

Luxe plateau Vermeer (45 hapjes) € 79,50

Brioche met serranoham en eendenlever
Eetbare schelp met Noorse garnalen en saffraan
Steak tartaar met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas
Naanbrood met brie, mint en aardbei
Eénhaps wrap tonijnsalade met drie kleuren paprika en kappertjes





Bits & Bites diner

Bits & Bites diner

€ 49,00 per 10 stuks

Koud

1. Mini pita broodje met ijsbergsla, beenham en mosterdmayonaise
2. Mini pita huisgemaakte tapenade en gegrilde groente (v)
3. Mini focaccia oude kaas, pesto, zongedroogde tomaat (v)
4. Bruschetta met huisgemaakte humus groenten krokantje (v)
5. Bruschetta brie, mint en aardbei (v)
6. Bruschetta rundercarpaccio met pesto, pijnboompitten en verse Parmezaanse kaas
7. Mini sandwich met kip, avocado en radijs
8. Mini sandwich met gerookte zalm, komkommer en citrus
9. Italiaanse hartige muffin met mozzarella, pesto en tomaat (v)
10. Omeletje met serranoham en spinazie
11. Vitello Tonnato: bestaat uit kalfsvlees met tonijnsaus
12. Crostini met spinazie, blauwe kaas, peer en walnoot (v)
13. Frittata van paddenstoelen met truffel en bosui (v)
14. Gamba's met een salsa van tomaat, knoflook, ui en kappertjes
15. Pittige kip met brioche en piment mayonaise
16. Steak tartaar met gebakken kwartelei en piment mayonaise
17. Gemarineerde Oosterse biefstuk gebakken in sesam

Warm

18. Seizoenssoepje (v)
19. Pittige paprikasoep (v)
20. Falafel balletjes (v) (twee per persoon)
21. Yakitori met gekleurde kroepoek (twee per persoon)
22. Oosterse gehaktballetjes met Oosterse saus en sesam (twee per persoon)
23. Kipsaté met satésaus en stokbrood (twee per persoon)

Dessert

24. Witte chocolade mousse met Bastogne crunch
25. Flan van framboos met witte chocolade vlokken
26. Brownie met walnoten en aardbei
27. Mousse van Tiramisu

** Indien u een maaltijd vullend Bits & Bites diner wenst, raden wij u aan minimaal tien hapjes per persoon te bestellen.*

Buffetten

Italiaans buffet

€ 29,50 p.p.

Koud

Rundercarpaccio salade, rucola, pesto, pijnboompitjes, zongedroogde tomaatjes en Parmezaanse kaas
Salade Caprese, tomaat, buffelmozzarella, basilicum en pesto
Raviolisalade met geitenkaas, walnoten, aceto balsamico en rucola
Vitello tonnato, 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

€ 29,50 p.p.

Koud

Salade met gerookte kip, avocado, komkommer en cherrytomaat
Pastasalade met gerookte zalmsnippers, radijs, rode biet en crème fraîche
Salade met geroosterde pompoen, zonnebloempitjes en gedroogde abrikozen
Aziatische salade met biefstukreepjes, taugé 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 haricots verts

Frans Mediterraans buffet

€ 29,50 p.p.

Koud

Tonijnsalade met haricots verts, rode ui, olijven, aardappelen en ei
Mediterraanse salade met zongedroogde tomaat, pijnboompitjes, olijven en brie
Ceasarsalade, little gem, verse eieren, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas en traditionele dressing
Pastasalade van tricolore pasta met gemarineerde kip, pesto en gegrilde groenten
Stokbrood en kruidenboter

Warm

Provençalse 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

€ 29,50 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 en tapenade

Warm

Patatas Bravas bestaande uit 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**

€ 29,50 p.p.

Koud

Tabouleh salade met tomaat, komkommer en mint
Ceasarsalade, little gem, verse eieren, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas en traditionele dressing
Turks brood, kruidenboter, hummus 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
Aardappelgratin

Buffet Belle

€ 32,00 p.p.

Koud

Vitello Tonnato, kalfsrollade met huisgemaakte tonijnmayonaise
Salade van schilaardappel met rosbief en truffelmayonaise
Pastasalade van 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-tomatenschotel, gegratineerd met kaas
Gestoomde groentemix van groenten uit het seizoen
Gebakken aardappeltjes uit de oven

Biologisch buffet

€ 35,00 p.p.

Koud

Salade met geroosterde tomaat, sperziebonen en sesamdressing
Groene salade met gekookte pompoenblokjes, appel en aceto balsamico
Biologisch brood en kruidenboter

Warm

Biologische kippendij met piri piri saus en drie kleuren paprika
Pasta met gewokte groenten en olijven tapenade
Gehaktballetjes in een tomaten-auberginesaus
Witte rijst
Biologische groentemix



Barbecues

Barbecue € 31,00 p.p.

Vlees/vis

- Saté van gemarineerde kippendijen, drie per persoon
- 100% Beefburger
- Spies gemarineerde gamba's

Salades

- Caesar Salade met little gem, verse eieren, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas en traditionele dressing
- Tonijnsalade met verse gegrilde tonijn, olijven, rode ui, haricots verts, aardappel en ei
- Griekse salade met tomaat, komkommer, feta en olijven

Sauzen

- Knoflooksaus
- Cocktailsaus
- Satésaus (warm)

Bijgerechten

- Stokbrood, pesto aioli, kruidenboter en tapenade

Barbecue extra € 34,00 p.p.

Vlees/vis

- Broodje mini hamburger met truffelmayonaise
- Saté van gemarineerde kippendijen, twee per persoon
- Spiesje met Oosterse gehaktballetjes
- Zeeduivel omwikkelt met serranoham
- Vegetarische spies met paprika, ui, champignon en aardappel

Salades

- Caesar Salade met little gem, verse eieren, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas en traditionele dressing
- Salade met gerookte kip, avocado, komkommer en cherrytomaat
- Tomatensalade met rode ui, groene olijven, basilicum en mozzarella

Sauzen

- Knoflooksaus, satésaus (warm), truffelmayonaise, saffraan saus, honing mosterdsaus

Bijgerechten

- Stokbrood, pesto aioli, kruidenboter en tapenade

Supplement barbecue

Spies van gamba's	€ 6,50 p.p.
Spies van vegetarische balletjes, paprika en ui	€ 5,50 p.p.
Biefstuk	€ 6,00 p.p.
Spareribs	€ 5,50 p.p.
Varkenshaas medaillons	€ 5,50 p.p.
Lams merquez worstje	€ 5,00 p.p.
Vispakketje van kabeljauw met tomaat en mozzarella	€ 5,50 p.p.
Halve kreeft	Dagprijs p.p.



Desserts

Dessertbuffet

€ 8,90 p.p.

Assortiment van huisgemaakte desserts (twee per persoon) 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.

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





A la carte diner Oscar

A la carte diner Oscar

€ 59,50 p.p.

Voorbeeld menu, wisselt per seizoen.

Inclusief wit ingedekte tafels en een mandje met brood op tafel.

Amuse van de Chef

Voorgerechten

Zalm en kaviaar

In wodka gepekelde zalm met haringkaviaar cream cheese blini's en komkommer

of

Rillettes de canard

Gekonfijte eend met zoetzuur, compote van Port en druiven en zuurdesem toast

of

Vegetarische tapas

Gegrilde groentes, schapenkaas, peppadew, gerookte tomaat, gemarineerde champignons met romesco saus en gegrild olijvenbrood

Hoofdgerechten

Cacciucco alla Livornese

Toscaanse visstootschotel met gnocchi, gamba's, inktvis, kabeljauw en roodbaars met knoflook bruschetta

of

Poulet Lyonnaise

Gemarineerde en geroosterde kippendijen met krieltjes, champignons, groene Flageoletten, bospeen en Franse mosterdsaus

of

Steak au poivre

Aberdeen Black Angus biefstuk met haricots verts & prosciutto, pommes dauphinoise en groene pepersaus

of

Vegetarische ramen

Japanse ramennoedels met biologisch ei, shiitake, mini paksoi, tofu en groentebouillon

Nagerechten

Appel kaneelmuffin met gezouten karamel & witte chocolade panna cotta met bosvruchten

of

Selectie van Hollandse kazen met appelstroop, walnoten en vijgenbrood

Bij het diner adviseren wij om de gerechten te laten begeleiden met bijpassende wijnen in de vorm van een wijnarrangement



Uitgeserveerde diner by LUTE

Wie van goed eten houdt, klinkt de naam Lute bekend in de oren. De gerechten van Chef-kok Peter Lute zijn creatief en eigentijds.

De keuken combineert pure en lokale producten met kruiden en specerijen uit eigen tuin. De gasten krijgen aan boord een spectaculaire culinaire beleving met verrassende combinaties.



Live cooking 3 gangen menu by LUTE

€ 69,00 p.p.

Live cooking 4 gangen menu by LUTE

€ 79,00 p.p.

Gerechten

Steak tartaar - crostini - piccalilly mayonaise
Kabeljauw 'gerookt' - komkommer marshmallow - avocado
Tonijn - bulgur - biet - kafirrlime - black kroepoek
Ceviche van zeebaars - kimchi - rode quinoa - kruidenchips
Salade van gamba, tomaat - krokante appel
Avocado "flower" - soja wasabi schuim - rode grapefruit (vegetarisch)
Eendenborst met asperges, noedels - pompoentoffee
Poussin met linzen 'Le Puy' - rode mosterd
Ossenhaas - truffel - eendenlever - Dauphine aardappel (supplement €7,50 p.p.)
Gekonfijte eendenbout - hoisin - ui - paksoi
Kalfsfilet rendang stijl - kimchi - kokos - krokante uitjes
Kabeljauwfilet - wilde rijst - mousseline - witlof

Dessert

Tarte tatin - brownie - matcha crèmeux - merengue
Chocolade - gezouten karamel - mokkaschuim
Crème brûlée - Elstar - yoghurt crunch
Kaasplateau met garnituren

** Graag één menu samenstellen voor het gehele gezelschap. Uiteraard kunnen wij rekening houden met dieetwensen mits deze voorafgaand aan de vaartocht bij ons bekend zijn gemaakt.*

Deze prijs is op basis van 20 personen. Bij minder dan 20 personen aan boord rekenen wij een toeslag van €25,00 per persoon.

Bijpassend wijnarrangement (o.b.v. 3 gangen)

€ 29,50 p.p.

Om uw diner compleet te maken adviseren wij een wijnarrangement met bruisend ontvangst en bij elke gang een speciaal uitgezochte bijpassende wijn.