

**Consumpties:**

|  |        |
|--|--------|
| Koffie/Thee, <b>Fair Trade</b>           | € 1,60 |
| Warme chocolademelk                      | € 2,20 |
| Frisdranken                              | € 1,80 |
| Wijn, rood, wit, rosé                    | € 2,90 |
| Sherry, port, Martini                    | € 2,50 |
| Wit- of Rosébier van de tap: op aanvraag |        |

Tarieven inclusief 6 of 19 % btw

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Bier, vaasje              | € 2,25 |
| Bier, wit                 | € 2,80 |
| Bier, alcoholvrij         | € 1,95 |
| Binnenlands gedestilleerd | € 2,30 |
| Buitenlands gedestilleerd | € 4,95 |

**Welkomstdrankjes:**

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| "Schuttevaertje" scheepsbitter | € 2,30 |
| Feestelijke cocktail           | € 4,95 |

|                |         |
|----------------|---------|
| Fles Champagne | € 45,00 |
| Fles Prosecco  | € 19,50 |

**Ontvangst aan boord:**Twee kopjes **Fair Trade** koffie/thee, met:

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Roomboter cake        | € 4,00 |
| Westfriese krentenmik | € 4,00 |
| Suikerbrood           | € 4,00 |

Twee kopjes **Fair Trade** koffie/thee, met:

|  |        |
|--|--------|
| Petit-fours, met logo :  | € 5,20 |
| Warme Appeltaart, slagroom:  | € 5,20 |
| Gesorteerd gebak   | € 5,95 |
| Taartenbuffet: verschillende zelf-gebakken taarten, ieder kan zelf een punt uitkiezen: | € 5,50 |

***In principe worden de gedronken consumpties na de vaartocht in rekening gebracht (nacalculatie)******Of er kan gekozen worden voor consumptiebonnen (€ 2,30)******Binnenlandse en/of buitenlandse bar******Uitkoop bar: eerste uur: €6 / 2<sup>de</sup>: €5 / 3<sup>de</sup>: €4 / elk volgend uur: € 3*****Borrelgarnituur: (prijzen p.p)**

Tarieven inclusief 6 % btw

**Hollandse hapjes**

|   |               |        |
|---|---------------|--------|
| Assortiment Hollandse kazen en worst met rauwkost, pittige gehaktballetjes. | 2 hapjes p.p. | € 1,80 |
|---|---------------|--------|

**Frituurhapjes**

|  |               |        |
|--|---------------|--------|
| Zoals bitterballen, loempiaatjes, kipvariantjes, kaassouffleertjes, kaasstengel met oude kaas. | 2 hapjes p.p. | € 2,20 |
|--|---------------|--------|

**Dim Sum**

|  |               |        |
|--|---------------|--------|
| Verrukkelijke hapjes uit de oosterse keuken, gestoomd of gefrituurd, gevuld met kip, garnaal of varkensvlees met pittige saus. | 2 hapjes p.p. | € 2,50 |
|--|---------------|--------|

**Luxe hapjes**

|  |               |        |
|--|---------------|--------|
| Zoals zalmwrap, zoute stengel met Parmaham, cherytomaatjes met mozzarella en basilicum, geitenkaasbuideltje met honing, fruitspiesje | 2 hapjes p.p. | € 3,50 |
|--|---------------|--------|

**Tapas garnituur**

|   |               |        |
|---|---------------|--------|
| Zoals pomodori, tapenade met crostini, tortillachips met dipsaus, albondigas, chorizo worst, div. olijven, peppadew met roomkaas. | 4 hapjes p.p. | € 5,70 |
|---|---------------|--------|

***Bij bovenstaande borrelgarnituren zijn ook zoutjes en nootjes inbegrepen.***

|  |  |        |
|--|--|--------|
| Hollandse haring met uitjes en garnituur |  | € 3,80 |
|--|--|--------|

| <u>Lunches in buffetvorm:</u>  | Tarieven inclusief 6 % btw |
|--|----------------------------|
| <i>Handig tijdens het zeilen:</i>  |                            |
| <b>Lunch "Broodje Bakboord"</b>  | € 11,00                    |
| Soep van de dag, 3 belegde bolletjes met ham, kaas, krentenbol.                                  |                            |
| <i>Klassieker:</i>   |                            |
| <b>"Zuiderzee"- Lunch</b>  | € 14,50                    |
| Vers bereide soep.   |                            |
| Feestelijk assortiment broodjes zoals mais- volkoren- en oerbrood, krentenbollen.                |                            |
| Slagersham, fricandeau en rosbeef,   |                            |
| Jonge- en oude kaas, komijnekaas, jam, hagelslag e.d.  |                            |
| Twee seizoens salades  |                            |
| <i>Specialiteit van onze kok:</i>  |                            |
| <b>"Wraps &amp; Tea-Sandwiches"</b>  | € 19,50                    |
| Vers bereide soep. Vegetarische wraps met koolsalade, feta en guacamole.                         |                            |
| Bruinbroodsandwich met kaas, komkommer, tuinkers.  |                            |
| Wraps met een frisse groentesalade en pikante kip.   |                            |
| Kleine baguettes met boerenbrie en beenham.  |                            |
| Witbroodsandwich met slagersham, augurk.   |                            |
| Witbroodsandwich met zalm, ei en dillemayonaise.   |                            |
| Wit- en bruinbroodsandwich met eiersalade, sla en tomaat.  |                            |
| Muffins & Brownies. Mini-koffiebroodjes. Fruit op schaal. Jus d 'orange.                         |                            |
| <i>Warme lunch, ook als avondbuffet te bestellen:</i>  |                            |
| <b>Buffet "Koning Radboud"</b>   | € 21,50                    |
| <i>Salades:</i>  |                            |
| Bollenveldje huzarensalade met garnituur, bollenveldje zalmsalade.                               |                            |
| Waldorfsalade met gevulde eieren, kipkerrie salade in witlofschuitje met gerookte kip garnituur. |                            |
| Diverse rauwkostsalades.   |                            |
| <i>Warme gerechten:</i>  |                            |
| Kippenboutjes met sesamzaad., Kalkoen sate met pindasaus.  |                            |
| Gehaktballetjes in tomatensaus. Aardappelgerecht. Stokbrood, uit de oven.                        |                            |
| <i>Voor de visliefhebber:</i>  |                            |
| <b>"Markermeer"- Lunch</b>   | € 24,50                    |
| Vers bereide soep.. Fruit op schaal.   |                            |
| Luxe broodsoorten: mais-, volkoren-, meergranen- en oerbrood.                                    |                            |
| Vleeswarenplateau: rosbeef, fricandeau, en Franse beenham.                                       |                            |
| Kaasplateau: Tuinkers-, Friese nagel-, en Old Amsterdamkaas                                      |                            |
| Gerookte Zalm met ansjovispasta. Zeekreeftjes met mostert-appel dressing.                        |                            |
| Garnalen en rundvleeskroketjes. Tonijnsalade met bleekselderij.                                  |                            |
| Gerookte forel. Makreel met ravigottesaus  |                            |
| <b>Alle lunches worden geserveerd met <i>Fair Trade koffie, thee</i>, melk en karnemelk</b>      |                            |
| <i>Biologische lunches op aanvraag.</i>  |                            |

**Diners in buffetvorm:**

Tarieven inclusief 6 % btw

*Eerlijk Hollands:***Schippers Welvaren**

€ 16,00

Keuze buffet bestaande uit 3 stamppotten boerenkool, hutspot, zuurkool of rauwe andijvie en vleesgerechten: huisgemaakte gehaktbal, slagerssaus, rookworst, speklapje. Zelfgemaakte appelcompote en Westfriese stoofpeertjes.

*Het stamppottenbuffet leent zich ook prima in een vegetarische variant, bijv. boerenkool met kaaskletsoppen, zuurkool met ananas, rozijn, paprika en noten*

Desserttip: Gepofte appel, gevuld met rozijn, noten en scheutje cognac +€ 6,00

*Klassieker:***Captains Dinner**

€ 16,00

Kapucijners met spek en ui.  
Hollands runder-stoofpotje.  
Zelfgemaakte appelcompote en Westfriese stoofpeertjes.  
Rijst, slagersworstjes, piccalilly, salades en garnituur.

Desserttip: Kaasplank met diverse Hollandse en Franse kazen, noten en druiven +€ 6,00

*Een feestelijk, zomers buffet met diverse warme en koude gerechten:***Italiaans buffet**

€ 18,50

Pasta maccheroni al forno : pastagerecht met tomatensaus, room, gehakt en kruiden.  
Lasagna Vegetariana: vegetarische lasagna met spinazie en gorgonzola.  
Petto di pollo con tonno e salsa tomato : kipfilet, tonijn en tomatensaus.  
Patate aglio e olio: aardappelgerecht met knoflook en olijfolie.  
Penne Fresco: frisse pastasalade. Insalata Caprese: salade met mozzarella, tomaat en basilicum dressing.  
Insalata Mista : gemengde salade. Coppa di Parma : meloen met Parmaham.  
Diverse bijgerechten zoals: ciabatta, pesto's, olijventapenades en kruidenolie.

*Favoriet van de schipper:***Rijsttafel**

€ 18,50

Sateh Babi: varkensvlees-sateh  
Ajam ketjap: kip in zoete ketjap saus  
Ikan Boemboe Bali: makreel in pikante saus  
Foe Yong Hai : eieromelet in zoetzure saus  
Sambal goreng telor: ei in pittige saus  
Sajoer boontjes: spercieboontjes met pinda's en kruiden  
Sajour Lodeh ; warme groente met tempeh  
Gado-gado: verschillende rauwe groenten met saus.  
Nasi, Geurige basmati rijst.  
Diverse bijgerechten zoals atjar, zure uitjes, seroendeng, kroepoek en cassavecrackers

*BBQ op het achterdek, we liggen op een mooie plek voor anker:*

**Grillbuffet**

€ 25,00

Pittige Merguez worstjes.  
 Ossenhaasspies met paprika.  
 Kipsateh met pindasaus.  
 Spareribs.  
 Krokante gegrilde Schotse zalm, diverse sausjes  
 Pastasalade met gedroogde tomaten en pestodressing.  
 Griekse salade, uiteraard met Feta.  
 Groene salade met komkommer en tomaat.  
 Steak frites  
 Stokbrood met kruidenboter.

*Specialiteit van het schip:*

**Keuzebuffet "Schuttevaer"**

(inclusief dessert)

€ 29,50

*Warme gerechten:*

U heeft de keuze uit **3** van de volgende gerechten: (gezelschappen kleiner dan 25: 2 gerechten)

Boeuf Bourguignon: Rundvlees in rode wijnsaus en champignons.  
Pittige kip: Stukjes kipfilet in heerlijke saus met wokgroente.  
Varkenshaas: Varkensmedaillons in een romige champignonsaus  
Fricandeau in Chablissaus: Dun gesneden varkensvlees in een romige witte wijn saus  
Zuiderzeeschotel: Stoofpot met diverse vis en schelpdieren in een heerlijke vissaus.  
Vegetarische lasagna; met tomaat, courgette, spinazie, champignons en kaas.

*Dit is er altijd bij:*

Groenten broccoli, wortel en choucroutte/spekrolletje.  
 Rijst,  
 Aardappelgerecht.  
 Witlofsalade met ham en appel  
 Groene salade met een frisse dressing  
 Stokbrood met kruidenboter

**Inclusief dessert: Roomijs met vruchten en slagroom**

*Voor de lichtmatrozen:*

**Piratenpatat**

€ 8,00

Patatjes, appelmoes, gekakel op een stokje, ijsje en presentje.

*U kunt er ook voor kiezen de kinderen mee te laten eten van het gekozen buffet.*

*U betaalt dan voor kinderen tot en met 12 jaar de helft van de prijs*

*Lekker lang genieten:***High Tea at Sea** (tot 50 personen)

€ 25,00

Scones met clotted cream.  
 Drie sandwiches met scharrel-ei-, komkommer-, en zalm-salade.  
 Zelfgemaakte Quiche Lorraine: hartige taart met crispy bacon  
 Zalm Quiche ; Rijk gevuld met groente  
 Canape Romano met knoflook en kaas  
 Canape Madrid met asperge, druif en olijf  
 Canape Tomtom met brie en zongedroogde tomaat  
 Diverse hartige hapjes  
 Slagroomsoesjes, Brownies, Bavaboise-taartjes  
 Smoothies: bijvoorbeeld aardbei/sinaasappel en mango/yoghurt  
 Rode grapefruitsap  
 Fruitsalade, vers gesneden.  
 Diverse soorten thee.

*Spaanse Speciaaltjes:***Tapas buffet** "Vigo"

€ 25,00

Diverse koude en warme gerechtes:  
 Gazpacho  
 Parmaham met meloen en dadel  
 Japaleno's gevuld met roomkaas en notenmengsel  
 Makreel in artisjok  
 Gevulde champignons met geitenkaas en zalm  
 Cherry tomaatjes met serranoham en pompoenpit  
 Groene en zwarte olijven  
 Gemarineerde kaas met azijn en tijm  
 Pizza in puntjes  
 Potatoes Brava; aardappel tortilla  
 Tonijn- en olijventapenade  
 Chorizoworstjes en salami

**Desserts**

Koffie of thee met bonbon

€ 3,80

*Zoete Proeverij, kies 3 desserts:*

€ 8,00

ChocolademousseDiverse desserttaartenRoomijs met slagroom en vers fruitKaasplank met noten en druivenVerrassing van de kok*Liqueur, Cognac, Tia Maria op nacaalculatie*

*We kunnen er nog geen genoeg van krijgen:*

**Uitzwaaiers**

|   |        |
|---|--------|
| Broodje kroket                            | € 2,20 |
| Friet met bitterballen en kaassouffleetje | € 2,50 |
| Pitabroodje Caprese                       | € 3,50 |
| Sateh met stokbrood                       | € 4,50 |

**Even voorstellen:**

**Gerda Vroom** is als zelfstandig ondernemer verantwoordelijk voor catering en bar aan boord van de "Schuttevaer". Sinds lange tijd, met veel enthousiasme en plezier.

Zij wordt al jaren geassisteerd door **Ingrid Pijnappels** →

Beiden vullen elkaar prima aan, Een zeer professioneel catering-team !

Er zijn een aantal uiteenlopende menu's samengesteld, maar graag wordt er een "buffet op maat" voor u gemaakt.



Indien u de mogelijkheden wilt bespreken, of vragen heeft over bijvoorbeeld diëten, kunt u Gerda mailen:

**[gerda\\_vroom@hotmail.com](mailto:gerda_vroom@hotmail.com)**

*Exclusief:*

**Huwelijksbuffet "Oranje"** (inclusief dessert) € 45,00

Voorgerechten:

- Kreeftensoep
- Garnalendolma's met boter-ouzo citroensaus
- Gerookte eendenborst met ingelegde peer en druivensalade
- Diverse soorten paté en terrines van vis

Hoofdgerechten:

- Gebakken lamsbiefstukjes met rode-Portsaus en sjalot
- Gegrilde tonijn op ratatouille met gazpachodressing
- Geroosterde Charlotte-aardappeltjes met saffraan-mayonaise
- Haricots-verts omwikkeld met ossenhaas en sesamglacé
- Gepeperde asperges met truffelolie

Inclusief dessert:

- Roomijs met slagroom en vers seizoensfruit
- Koffie of thee met bonbon

**Bruidstaart**

€ 7,50

Een stijlvolle en smakelijke taart met en een chipolata-bavaroise vulling.  
Onze banketbakker geeft graag in overleg een persoonlijk tintje aan de taart.  
Denkt u dan aan een specifieke kleur, of versiering met een bepaald motief.

**Schotelgeld**

Indien de bruidstaart zelf wordt meegenomen: € 1,65