

Cateringlijst Hydrograaf en Sanne Sophia



Welkom

Koffie en thee met ...

	Excl.btw	Incl.btw
cake en/of kruidkoek	€ 4,05	(€ 4,40)
croissant	€ 4,05	(€ 4,40)
diverse kleine zoetigheden	€ 4,20	(€ 4,60)
brownies	€ 4,60	(€ 5,00)
appelgebak en slagroom	€ 5,20	(€ 5,70)
gesorteerd gebak	€ 5,50	(€ 6,00)

Welkomstdrankje

Glas Prosecco	€ 4,75	(€ 5,75)
Glas Kir Royale	€ 5,75	(€ 6,95)
Glas Champagne	€ 8,75	(€ 10,60)
Glühwein (geserveerd vanuit grote pan)	alleen op aanvraag	

Welkomstdrankje "extra"

Schipperbitter met gerookte forel op toast	€ 5,25	(€ 6,35)
Korenwijn met haring op roggebrood	€ 5,25	(€ 6,35)

Welkomsthapje

Welkomst-amuse	€ 3,75	(€ 4,10)
Amuselepel	€ 3,75	(€ 4,10)

Ontbijt

Eenvoudig ontbijt

€ 9,50 (€ 10,35)

- diverse broodsoorten
- vleeswaren
- kaas
- jam
- eieren
- koffie, thee en melk

Uitgebreid Ontbijtbuffet

€ 13,50 (€ 14,70)

- muesli/cornflakes
- kwark/yoghurt
- gekookte eieren
- vleeswaren (ham, salami, Gelderse worst)
- kaas (jonge en oude kaas, brie)
- zoet beleg (jam, honing en hagelslag)
- wit en bruin brood, croissants
- boter en roomboter
- koffie, thee, vruchtensap, melk en karnemelk

Drank

Drank kunt u voor een vast bedrag per persoon uitkopen, zie hieronder.

Of u kunt drank op nacalculatie doen, waarbij u vooraf een voorschot betaalt waarmee na afloop de werkelijke kosten verreken worden.

Drankarrangement (Uitkoop bar)

	Excl.btw	Incl.btw
Nationale bar, 1e 3 uur	€ 16,00	(€ 18,60)
Nationale bar, per verlenguur	€ 4,50	(€ 5,25)
Internationale bar, 1e 3 uur	€ 22,50	(€ 26,15)
Internationale bar, per verlenguur	€ 6,00	(€ 7,00)

Vergaderarrangementen *

	Excl.btw	Incl.btw
Onbeperkt koffie, thee, mineraalwater en jus d'orange, 4 uur	€ 22,50	(€ 24,50)
Onbeperkt koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange en een sandwichlunch, 8 uur **	€ 62,50	(€ 68,10)

* Deze vergaderarrangementen zijn mogelijk vanaf 10 personen en zijn inclusief schrijfblokken, pennen, een flip-over en een projectiescherm op het schip Sanne Sophia. Alleen op de salonboot Hydrograaf is ook een overheadprojector aanwezig.

** De lunch bestaat uit belegde broodjes, warme snacks en een kop vers gemaakte soep

Eigen wijn/champagne

Voor het schenken van eigen wijnen en/of champagne brengen wij kurkengeld à € 7,50 excl. 21% BTW per geopende fles wijn of € 10,00 excl. 21% BTW per geopende fles champagne in rekening.

Informatie bij de bar/drank:

Aan boord van de schepen is standaard een Hollandse bar aanwezig (bier, wijn, frisdranken en een borrel/bittertje.) Internationale bar op aanvraag mogelijk.

Dranken nationaal assortiment

	Excl.btw	Incl.btw
Koffie / Thee	€ 1,65	(€ 1,80)
Frisdranken	€ 1,80	(€ 1,95)
Jus d'orange / Appelsap	€ 2,05	(€ 2,25)
Chocomelk / Fristi	€ 1,80	(€ 1,95)
Bier	€ 1,90	(€ 2,30)
Wijn (rode huiswijn)	€ 3,95	(€ 4,80)
Wijn (witte huiswijn)	€ 3,50	(€ 4,25)
Wijn (rosé huiswijn)	€ 3,25	(€ 3,95)
Hollands gedistilleerd (jenever, schipper- (jenever, schipperbitter, vieux, korenwijn, Beerenburg)	€ 2,25	(€ 2,70)
Alcoholvrij bier / Radler / Port		alleen op aanvraag

Dranken internationaal assortiment (op aanvraag)

	Excl.btw	Incl.btw
Smirnoff vodka	€ 4,25	(€ 5,15)
Bacardi rum	€ 4,25	(€ 5,15)
Gordon's gin	€ 4,25	(€ 5,15)
Famous Grouse	€ 4,25	(€ 5,15)
Glenfiddich	€ 4,25	(€ 5,15)
Rémy Martin VSOP	€ 4,25	(€ 5,15)
Likeuren (Tia Maria, Grand Marnier, (Tia Maria, Grand Marnier, Drambuie, Amaretto)		alleen op aanvraag
Oude port		alleen op aanvraag

Méthodes Traditionelles,

	Excl.btw	Incl.btw
Belmer Brut	€ 28,50	(€ 34,50)
Belmer Brut Rosé Reserve	€ 31,75	(€ 38,40)

Champagnes,

	Excl.btw	Incl.btw
Pierre Moreau Brut / Demi Sec	€ 42,25	(€ 51,10)
Pierre Moreau Brut Rosé	€ 53,00	(€ 64,15)
Moët & Chandon Brut / Demi Sec	€ 49,00	(€ 59,30)
Pommery Brut Royal	€ 55,00	(€ 66,55)

Overige wijnen, méthodes traditionelles en champagnes op aanvraag

Prijzen per fles

Prijzen per fles

Lunch

	Excl.btw	Incl.btw
Picknickbuffet	€ 15,00	(€ 16,35)

- diverse soorten kazen
- twee soorten paté
- diverse soorten vleeswaren
- twee heerlijke frisse salades
- vers gebakken broodjes
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

Sandwiches* & Wraps* buffet	€ 16,00	(€ 17,45)
--	---------	-----------

- sandwich met gerookte zalm met roomkaas en komkommer
 - sandwich met serranoham en vijgenchutney
 - sandwich met boerenkaas met J. Canisius appelstroop
 - wrap met verse tonijn en komkommer
 - wrap met gerookte kipfilet en guacamole
 - wrap met hummus, pluksla en pijnboompitten
- Bij dit buffet worden de drankjes separaat geturfd en in rekening gebracht.
* deze sandwiches en wraps zijn eventueel ook los als aanvulling op andere lunches verkrijgbaar

Uitgebreid lunchbuffet	€ 21,50	(€ 23,45)
-------------------------------	---------	-----------

- goed gevulde verse groentesoep
- diverse soorten luxe kaassoorten
- diverse soorten luxe vleeswaren
- Noordzeevis plateau
- diverse luxe broodjes en broodsoorten
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

High Tea **	€ 25,00	(€ 27,25)
--------------------	---------	-----------

- smoothie
 - finger sandwiches met diverse soorten beleg
 - quiches
 - scones (met confiture en clotted cream), muffins, petit fours, éclairs, lemoncurd
 - diverse koekjes en bonbons
 - koffie en een uitgebreid assortiment thee
- ** minimum afdname 15 personen

Losse belegde broodjes

Gesorteerde zachte broodjes, belegd met diverse soorten vleeswaren en kaas	€ 2,25	(€ 2,45)
Gesorteerde luxe broodjes, belegd met diverse soorten vleeswaren en kaas	€ 2,75	(€ 3,00)
Broodje kroket	€ 2,50	(€ 2,70)
Broodje (unox) worst	€ 2,75	(€ 3,00)
Saucijzenbroodje	€ 2,75	(€ 3,00)
Koffie, thee, water, jus d'orange, melk, karnemelk bij de (broodjes)lunch	€ 4,00	(€ 4,35)

Aanvullingen op lunchbuffetten

Kroket	€ 2,00	(€ 2,20)
Soep (groenten- of tomatensoep, vooraf keuze)	€ 3,50	(€ 3,80)
Quiche	€ 3,50	(€ 3,80)
Croissantjes, Sandwiches of Wraps alleen op aanvraag		
Koffie, thee, water, jus d'orange, melk, karnemelk bij lunchbuffetten	€ 4,00	(€ 4,35)

Borrel

	Excl.btw	Incl.btw
Pinda's en nootjes	€ 2,50	(€ 2,70)

Luxe zoutjesassortiment	€ 3,50	(€ 3,80)
- pinda's		
- luxe gemengde nootjes		
- zoute koekjes		

Borrelgarnituur mini	€ 4,25	(€ 4,65)
- jonge en oude kaas		
- Gelderse worst en leverworst		
- tortilla chips		

Borrelgarnituur maxi	€ 5,50	(€ 6,00)
- gemengde nootjes		
- kaasballetjes		
- bitterballen		
- toastjes met gerookte zalm en dille		

Charcuterie van vlees	€ 6,25	(€ 6,80)
- fuet		
- salami mugano		
- coppa ham		
- serranoham		
- spinata romana		
- olijfjes		

Borrelgarnituur de luxe	€ 7,95	(€ 8,65)
- komkommerrolletje met feta		
- spiesje van buffelmozzarella met tomaat en basilicum		
- fruitspiesje met munt		
- notenbrood met luxe soorten boerenkaas		

	Excl.btw	Incl.btw
Bittergarnituur (warm) (min. 6 st. p.p.)	€ 6,75	(€ 7,35)
- bitterballen		
- vlammetjes		
- mini-loempia's		
- kaassoufflés		

Aanvullingen op borrelgarnituren		
- gehaktballetjes in pindasaus	€ 1,75	(€ 1,90)
- mini saté	€ 1,75	(€ 1,90)
- yakitori spiesjes	€ 1,75	(€ 1,90)
- canapés met diverse soorten vis of vlees	€ 2,50	(€ 2,70)
- broodplateau met tapenades, boter en aioli	€ 2,75	(€ 3,00)
- amuselepels met carpaccio	€ 2,75	(€ 3,00)
- groentetuintje	€ 3,00	(€ 3,25)
- sushi		alleen op aanvraag

Uitgebreid hapjes buffet	alleen op aanvraag
Het behoort tot de mogelijkheden een uitgebreid hapjesbuffet voor u te verzorgen, waarbij een buffetje van gemiddeld 10 hapjes per persoon neergezet wordt.	
After-party-snacks	alleen op aanvraag
Het behoort tot de mogelijkheden uw gasten aan het einde van uw feestavond nog een kleine maar voedzame snack zoals mini zakjes popcorn, mini chocoladecroissants, mini broodjes hamburger, mini hotdogs of mini puntzakjes friet te geven.	

Buffetten

1. Buffet Kajuit Excl.btw Incl.btw
€ 21,95 (€ 23,90)

Koude gerechten

- aardappelsalade
- groene salade
- tomatensalade
- stokbrood, sauzen, (room)boter

Warme gerechten

- saté met satésaus
- Noorse zalm met dilleroomsaus
- Hollandse groentenmix
- rijst en aardappelpuree

4. Buffet Kombuis Excl.btw Incl.btw
€ 29,95 (€ 32,65)

Koude gerechten

- frisse aardappelsalade van kriel met bieslookmayonaise
- dun gesneden ossenhaas met truffelmayonaise, rucola en grana padano
- vis hors-d'oeuvre
- vlees charcuterie met o.a. gedroogde hammen en salami's
- rijk gevulde rauwkostsalade
- breekbrood met roomboter en tapenades

Warme gerechten

- ossenhaaspuntjes in stroganoffsaus
- varkenshaas met peperroomsaus
- verse visshotel met witte wijnsaus
- gemarineerde aardappels
- geglaceerde groenten

2. Buffet Stuurhut Excl.btw Incl.btw
€ 24,95 (€ 27,20)

Koude gerechten

- huisgemaakte tonijnsalade
- verse kartoffelsalade
- gemarineerde zalm
- frisse salade met geitenkaas en pompoenpitjes
- Serranoham met meloen
- stokbrood, sauzen, boter en kruidenboter

Warme gerechten

- kipsaté met satésaus
- ossenhaaspuntjes met oistersaus
- visshotel met witte wijnsaus
- rozemarijn-aardappeltjes en rijst
- groenten van het seizoen

3. Mediterraans Buffet Excl.btw Incl.btw
€ 26,95 (€ 29,40)

Koude gerechten

- tonijnsalade met olijven
- carpaccio met truffelmayonaise
- salade caprese met pesto en basilicum
- rauwkostsalade
- focaccia en Turks breekbrood en stokbroden
- sauzen, kruidenboter, tapenade en aioli

Warme gerechten

- klassieke borello rundvlees in rode wijn bereid
- verse vissoorten uit de Middellandse zee
- pasta penne met paddenstoelentruffelsaus
- ratatouille
- Italiaans gekruide aardappels uit de oven
- rijst pilav

Aanvullingen op buffetten 1 t/m 4

	Excl.btw	Incl.btw
Provençaalse aardappels	€ 3,50	(€ 3,80)
Lofshotel met beenhamsnippers en kaas	€ 3,50	(€ 3,80)
Aubergineshotel met tomaat, paprika en kaas	€ 3,50	(€ 3,80)
Kippenborstfilet met dragonsaus	€ 6,50	(€ 7,10)
Beenham (door de chef bereid) met honing-tijmsaus	€ 6,50	(€ 7,10)
Gamba's met pepers, koenjit en knoflook	€ 7,50	(€ 8,20)
Ossenhaaspuntjes met oistersaus	€ 8,50	(€ 9,25)
Verse asperges met ei en botersaus *	€ 8,75	(€ 9,50)

* Seizoensgerecht (april – juni)

Informatie bij de buffetten:

- * Ons vlees wordt vers ingekocht bij de keurslager.
- * Voor alle buffetten geldt een minimum afname van 30 personen, tenzij anders vermeld.
- * 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.
- * In samenspraak met onze chefkok is het mogelijk uw eigen buffet samen te stellen: met uw fantasieën en zijn vakkennis kan dit leiden tot een geweldig buffet.
- * Ook is het mogelijk een walking dinner bij ons aan boord te gebruiken voor groepen vanaf 40 personen (zie pag. 8).
- * Een compleet 3-, 4- of 5-gangendiner (sitting dinner) is ook mogelijk voor groepen van max. 50 personen. Dit kan in samenspraak met onze chefkok samengesteld worden.

Buffetten

5. Uitgebreide BBQ Excl.btw € 29,00 Incl.btw (31,60)

Koude gerechten

- aardappelsalade OF pastasalade
- rauwkostsalade *
- salade caprese *
- verse fruitsalade *
- satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus
- stokbrood, boter en kruidenboter

Warme gerechten

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

* = met de salades kan gevarieerd worden

7. Indonesisch Buffet alleen op aanvraag

10. Captainsdiner € 22,50 (€ 24,50)

- kapucijners met uitgebakken spekjes
- gehaktballetjes
- gehaktsaus
- saucijsjes
- Amsterdamse uien
- diverse tafelzuren
- rauwkostsalade.

Het gerecht wordt geserveerd met gekookte aardappeltjes of met rijst

6. Eenvoudige BBQ Excl.btw € 22,50 Incl.btw (€ 24,50)

- aardappelsalade
- rauwkostsalade
- satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus en barbecuesaus
- stokbrood, boter en kruidenboter
- hamburger
- kipsaté
- spareribs

8. Saté-buffet € 17,50 (€ 19,10)

- kipsaté
- nasi
- gemengde salade *
- salade van de kok *
- stokbrood
- kroepoek
- atjar

* = met de salades kan gevarieerd worden

11. Kindermenu € 8,00 (€ 8,70)

- frietjes
- een kroket *
- appelmoes
- kinderijsje

* = een frikadel of kipnuggets i.p.v. een kroket is op aanvraag mogelijk

Aanvullingen op BBQ's

Groentespies	€ 2,75	(€ 3,00)
Spareribs	€ 4,50	(€ 4,90)
BBQ-worst	alleen op aanvraag	
Gambaspies	€ 5,50	(€ 6,00)
Zalmmoot	€ 5,50	(€ 6,00)

9. Stampottenbuffet € 29,95 (€ 32,65)

Voor gezelschappen tot 50 personen bestaande uit:

- boerenkoolstampot met worst
- zuurkoolstampot met klapstuk
- OF andijviestampot met spekjes i.p.v. de zuurkoolstampot (vooraf uw keuze aangeven)

Voor groepen boven de 50 personen aangevuld met:

- hutspot met gehaktballetjes

Het stampottenbuffet wordt geserveerd met uitgebakken spekjes, jus, piccalilly, mosterd en tafelzuur

Andere stampotten, bijvoorbeeld spruitenstampot, op aanvraag

Walking
dinner

Excl.btw Incl.btw

Walking Dinner

€ 39,75 (€ 43,30)

- * Een walking dinner is mogelijk voor groepen vanaf 40 personen.
- * Bij dit walking dinner kunt u per gang 1 keuze maken.

Amuse/ Starter

- geitenkaasje met honing

Koude soep

- komkommersoep met gerookte zalm
- klassieke Spaanse gazpacho

Voorgerechten, vegetarisch

- rauwe ham, pommodori en basilicum
- groene asperge-quiche met blauwe kaas

Voorgerechten, vlees

- saltimbocca: kalfsrollade met mozzarella, tomaat en basilicum
- rundercarpaccio met parmezaanse kaas

Hoofdgerechten, vegetarisch

- salade van appel, venkel en mango
- bospaddenstoelensalade met frisse dressing
- groentestrudel
- schuitje van courgette met vulling "gratin"

Hoofdgerechten, vlees

- aspergeschotel met beenhamsnippers
- kalkoenmedaillons in kruidenkaas
- teriyaki spiesjes
- lamsgehaktballetjes in amandelsaus

Hoofdgerechten, vis

- visschelp gevuld met fruits de mer "gratin"
- diverse leuke visspiesjes: garnalen, zalm, inktvis

Dessert

Assortiment dessertglasjes met:

- bosbes-custardmousse
- aardbei panna cotta
- ananas-cocosmousse

Diner

Excl.btw Incl.btw

3-, 4- of 5-gangendiner

alleen op aanvraag

Op verzoek en in samenspraak met onze chefkok is het mogelijk een compleet 3-, 4- of 5-gangendiner (sitting dinner) bij ons aan boord te gebruiken. Dit kan voor groepen van max. 50 personen .

Dessert

	Excl.btw	Incl.btw
Koffie en thee met friandises of bonbons	€ 4,55	(€ 4,95)
Koffie en thee met petit fours	alleen op aanvraag	
Koffie en thee met petit fours met eigen logo	alleen op aanvraag	
Profiterolles (roomsoesjes) met karamel- of chocoladesaus	€ 4,90	(€ 5,35)
Roomijs, vers fruit en slagroom	€ 5,50	(€ 6,00)
Drie soorten ijs (waaronder roomijs), vers fruit en slagroom	€ 7,50	(€ 8,20)
Dessertbuffet (minimaal 25 personen)	€ 10,25	(€ 11,15)
- drie soorten ijs (vanille, pistache en citroen)		
- twee soorten bavarois (framboos en sinaasappel)		
- vers fruit en slagroom		
- profiterolles		

After-party-snacks

alleen op aanvraag

Het behoort tot de mogelijkheden uw gasten aan het einde van uw feestavond nog een kleine maar voedzame snack te geven, zoals:

- mini zakjes popcorn
- mini chocoladecroissants
- mini broodjes hamburger
- mini hotdogs
- mini puntzakjes friet



Voorwaarden

Prijzen

Prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld, en exclusief BTW (tussen haakjes inclusief BTW). BTW: food en non-alcoholische dranken: 9% BTW, servicekosten en alcoholische dranken: 21% BTW).

Daarnaast worden nog servicekosten berekend.

Bestellingen/Aantal gasten

Deze kunnen tot uiterlijk 6 weken voor afvaart worden doorgegeven.

Wijzigingen betreffende dit aantal gasten kunnen uitsluitend schriftelijk tot uiterlijk 14 dagen voor afvaart met een bandbreedte van 10% worden doorgevoerd. Per groep kan slechts één menu of buffet worden besteld.

Minimale afname

De minimale afname voor de catering bedraagt € 400,00 excl. BTW (excl. drankjes, servicekosten en overige diensten).

Speciale dieetwensen

Op verzoek houden wij rekening met speciale dieetwensen (waaronder vegetarisch, glutenvrij, lactosevrij, etc.)

Eigen wijn/champagne

Voor het schenken van eigen wijnen en/of champagne brengen wij kurkengeld à € 7,50 excl. 21% BTW per geopende fles wijn of € 10,00 excl. 21% BTW per geopende fles champagne in rekening.

Facturering

Op basis van het aantal gasten en de bestelde catering en overige diensten stellen wij een offerte op. Indien u een offerte wilt op basis van nacalculatie nemen wij in de offerte een drankenschatting op en sturen wij u een voorschotnota van 90% van het totale offertebedrag. Indien u de bar uitkoopt, sturen wij u een nota voor het volledige offertebedrag.

Betaling

De (voorschot)nota voor de catering en overige diensten dient uiterlijk 4 weken voor afvaart op onze rekening bijgeschreven te zijn. In het geval van drank op nacalculatie sturen wij u na de vaartocht een eindfactuur, waarbij het werkelijk verbruik met het betaalde voorschot wordt verrekend.

Annulering

Voor annulering van reeds geboekte catering gelden de annuleringsvoorwaarden zoals beschreven in onze Algemene Voorwaarden.

Servicekosten

Servicekosten

Bij iedere partij worden separaat servicekosten (voor het bedienend personeel en de eindschoonmaak) in rekening gebracht, welke afhangen van de lengte van uw vaartocht.

	Excl.btw	Incl.btw
Salonboot HYDROGRAAF		
- 1 ^e 3 uur (minimaal)	€ 250,00	(€ 302,50)
- Overige uren, per uur	€ 60,00 p/uur	(€ 72,60)
- Nachttarief (na 00:00 uur)	€ 100,00 p/uur	(€ 121,00)
Zeilschip SANNE SOPHIA		
- Dag 8 uur	€ 225,00	(€ 272,50)
- Dagdeel 4 uur	€ 150,00	(€ 182,50)
- Overige uren, per uur	€ 40,00 p/uur	(€ 48,50)
- Nachttarief (na 00:00 uur)	€ 65,00 p/uur	(€ 78,50)

Indien u vanuit een andere haven dan de standaardhaven van het schip vertrekt of in een andere haven aankomt, worden voor het bedienend personeel extra reiskosten berekend.