

CATERINGLIJST

Prijswijzigingen voorbehouden

TRADITIONELE ZEILSCHEPEN



**ANTONIUS – ALBATROS – ARTHUR VAN SCHENDEL –
BROEDERTROUW – CHATEAUROUX – KOREVAER – JOHANNA ENGELINA – LIBERTE – LINQUENDA
– NIEUWE ZORG – PHOENIX – PIETERNELLA – SYBARIS**

INHOUDSOPGAVE

INLEIDING	4
VOORWAARDEN EN BIJZONDERHEDEN	4
CATERINGARRANGEMENTEN TRADITIONELE ZEILSCHEPEN	5
Dagtocht	5
Middagtocht	5
Avondtocht	6
CATERINGLIJST.....	7
DRANKENLIJST	7
ONTVANGST.....	7
DE LUNCH.....	8
BORRELGARNITUREN.....	8
SOEPEN	9
WARMER MAALTIJDEN	9
SPECIALE BUFFETTEN.....	10
HET DESSERT.....	12

INLEIDING



Hollands Glorie heeft veel ervaring met het organiseren van evenementen op traditionele zeilschepen, voor kleine en grote groepen. Naast het varen speelt de kwaliteit van de verzorging aan boord een belangrijke rol bij het slagen van uw evenement. Hollands Glorie kan op deze zeilschepen de maaltijden, hapjes en drankjes voor u verzorgen.

Deze cateringlijst opent met een aantal cateringarrangementen voor een compleet verzorgde dag-, middag-, of avondtocht aan boord van een traditioneel zeilschip. Indien u een dagtocht of middagtocht wenst te verlengen voor een diner aan boord is het mogelijk om er een avondarrangement bij te boeken. De drankjes uit de nationale bar (koffie, thee, melk, frisdranken, bier, witte wijn, rode wijn, jenever en schipperbitter) zijn inbegrepen. Overige drankjes worden geturfd en na de vaartocht in rekening gebracht. Het is niet mogelijk de arrangementen te mixen of te wijzigen.

De cateringlijst wordt aangevuld met diverse losse cateringitems aan boord van onze zeilschepen. Indien u speciale cateringwensen heeft, die niet zijn opgenomen in deze cateringlijst, kunt u contact met ons opnemen, zodat wij uw wensen met de cateraar kunnen bespreken.

U kunt uw vaartocht op een traditioneel zeilschip combineren met amusement aan boord of een activiteit aan de wal. Indien u een dergelijke combinatie wenst, kunnen wij in samenspraak met u een compleet dagprogramma samenstellen.

VOORWAARDEN EN BIJZONDERHEDEN

Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW. De catering en de non-alcoholische drankjes worden belast met 6% BTW. Servicekosten en alcoholische drankjes worden belast met 21% BTW. De cateringarrangementen worden voor 80% met 6% en voor 20% met 21% BTW belast.

Alle schepen hebben een vaste afvaarthaven zoals vermeld in de prijslijst. Indien u catering aan boord wenst op een schip, vanuit een andere haven dan de vaste afvaarthaven, zullen er extra leverings- en reiskosten voor het personeel in rekening worden gebracht: prijzen op aanvraag.

Reeds gedane bestellingen kunnen wij in aantal en samenstelling wijzigen tot 7 dagen voor afvaart. Het aantal personen kan uitsluitend schriftelijk gewijzigd worden met een bandbreedte van 10% van het eerder aantal opgegeven gasten.

Per groep kan slechts één menu of buffet worden besteld.

Voor het schenken van eigen wijnen en/of champagne brengen wij kurkengeld in rekening: € 6,00 excl. 21% BTW per geopende fles wijn en € 8,50 excl. 21% BTW per geopende fles champagne.

Facturering van maaltijden en drankjes:

Wij sturen u een voorschotnota ten behoeve van de catering en/of diensten toe (ongeveer 90% van het overeengekomen offertebedrag). Deze dient voor afvaart voldaan te zijn. Na uw vaartocht zenden wij u een eindfactuur toe van de gebruikte drankjes en de uiteindelijke bestelling.

De minimale afname van de catering is € 400,00 excl. BTW voor food (excl. drankjes en servicekosten).

CATERINGARRANGEMENTEN TRADITIONELE ZEILSCHEPEN



Servicekosten

Voor de verzorging aan boord berekenen wij servicekosten. Dit zijn kosten die gemaakt worden voor het transport van de catering, de bereiding aan boord, het bedienend personeel aan boord en de eindschoonmaak van het schip.

Dagtocht	€ 150,00
Middag / Avondtocht	€ 115,00

Dagtocht van 10.00 – 18.00 uur

Arrangement I prijs per persoon € 35,00

Ontvangst: koffie en thee met kruidkoek

Lunch: diverse broodjes belegd met kaas en vleeswaren en een krentenbol

Borrelgarnituur: blokjes kaas en twee soorten worst met mosterd

Gedurende de vaartocht onbeperkt drankjes uit de nationale bar (zie inleiding)

Arrangement II prijs per persoon € 40,00

Ontvangst: koffie en thee met appelgebak

Lunch: groentesoep, diverse luxe broodjes belegd met kaas, vleeswaren, krabsalade en zalm

Borrelgarnituur: blokjes kaas, ossenworst, haring op roggebrood en toastjes met gerookte forel.

Gedurende de vaartocht onbeperkt drankjes uit de nationale bar (zie inleiding)

Arrangement III prijs per persoon € 47,50

Ontvangst: koffie en thee met cake

Lunch: barbecue, bestaande uit een hamburger, kipsaté, sparerib, aardappelsalade,

Huzarensalade, diverse sauzen en brood met kruidenboter

Borrelgarnituur: zoutjesassortiment, blokjes belegen en oude kaas

Gedurende de vaartocht onbeperkt drankjes uit de nationale bar (zie inleiding)

Middagtocht van 13.00 – 17.00 uur of van 14.00 – 18.00 uur

Arrangement IV prijs per persoon € 27,50

Lunch: groentesoep, diverse broodjes belegd met kaas en vleeswaren

Borrelgarnituur: blokjes kaas, ossenworst, toastjes met zalm en gerookte forel

Gedurende de vaartocht onbeperkt drankjes uit de nationale bar (zie inleiding)

Arrangement V prijs per persoon € 29,50

Ontvangst: schipperbitter met een hele haring met uitjes en zuur

Borrelgarnituur: Tapas assortiment van gesorteerde olijven, tapenades met ciabatta,

tortillachips, tomaatjes met tonijnsalade, champignons met gorgonzola, spiesjes met olijven en

ansjovis, kipvleugeltjes en pikante gehaktballetjes

Gedurende de vaartocht onbeperkt drankjes uit de nationale bar (zie inleiding)



Avondtocht van 19.00 – 23.00 uur

Arrangement VI prijs per persoon

€ 32,50

Diner: keuze uit kip-kerrie met rijst, pasta Bolognese, Boeuf Bourguignon of Nasi Rames (per groep 1 keuze)

Nagerecht: fruitsalade met slagroom

Gedurende de vaartocht onbeperkt drankjes uit de nationale bar (zie inleiding)

Arrangement VII prijs per persoon

€ 42,50

Ontvangst: schipperbitter met haring op roggebrood

Diner: een uitgebreide barbecue

Gedurende de vaartocht onbeperkt drankjes uit de nationale bar (zie inleiding)

** = Buffetten: het minimale aantal personen bedraagt tenminste 50% van de dagtochten-capaciteit van het schip. Op sommige schepen behoort alleen de barbecue tot de mogelijkheden, zie verder bij speciale buffetten in de cateringlijst.*

CATERINGLIJST



Servicekosten

Voor de verzorging aan boord berekenen wij servicekosten. Dit zijn kosten die gemaakt worden voor het transport van de catering, het bedienend personeel aan boord en de eindschoonmaak van het schip.

Dag (8 uur) € 150,00

Middag / Avond (4 uur) € 115,00

DRANKENLIJST

Nationale bar

Koffie, thee	€ 1,40
Warme chocolademelk	€ 1,90
Frisdranken	€ 1,60
Jus d'orange, appelsap	€ 1,80
Bier	€ 1,80
Alcoholvrij bier	€ 1,90
Jenever, schipperbitter	€ 2,10
Sherry, port	€ 2,10
Witte en rode wijn	€ 2,35

Internationale bar

Campari, Wodka, Baccardi	€ 3,40
Whisky, Gin,	€ 3,40
Malt whisky, Cognac	€ 4,70
Buitenlandse likeuren	€ 4,40
Kir Royale	€ 5,70
Per fles:	
Methode Traditionelle	€ 28,50
Champagne	op aanvraag

Uitkoop bar: drankjes uit het nationale assortiment

Dag (8 uur), prijs per persoon	€ 24,00
Middag, avond (4 uur), prijs per persoon	€ 18,00

De exacte inhoud van de bar kan per schip verschillen. Op sommige schepen wordt speciaal bier geschonken. Overige dranken op aanvraag verkrijgbaar.

ONTVANGST

(prijzen per persoon)

Koffie en thee met kruidkoek	€ 3,75
Koffie en thee met cake	€ 3,75
Koffie en thee met appelgebak en slagroom	€ 4,65
Koffie en thee met gesorteerd gebak	€ 4,80
Schipperbitter met gerookte forel op toast	€ 5,05
Korenwijn met haring op roggebroom	€ 5,05



DE LUNCH
(prijzen per persoon)

Scheepslunch: € 11,25

diverse soorten witte en bruine broodjes belegd met kaas en vleeswaren, een krentenbol en fruit

Vislunch: € 14,25

assortiment luxe broodjes belegd met gerookte forel, zalm, tonijnsalade en krabsalade

Koffietafel: € 16,00

gevulde groentesoep, Hollandse en buitenlandse kaas, opgemaakte schaal met luxe vleeswaren, opgemaakte schaal met diverse soorten vis, diverse luxe broodjes en broodsoorten

Tijdens de lunch schenken we koffie, thee en melk

U kunt de lunch aanvullen met:

een broodje hotdog met ketchup, mosterd en/of mayonaise € 2,60

groentesoep, kippensoep, tomatensoep, champignonsoep of uiensoep € 3,10

BORRELGARNITUREN
(prijzen per persoon)

Zoutjesassortiment: € 1,85
pinda's, gemengde nootjes en banketbakkerszoutjes

Haring: € 3,20
hele haring (in het seizoen Hollands nieuwe) met uitjes en zuur

Tapas Variadas: € 11,00

gesorteerde olijven, diverse tapenades met ciabatta, tortillachips met salsaus, champignons gevuld met gorgonzola, mini-pikanto's, gemarineerde kipvleugeltjes, tomaatjes gevuld met tonijnsalade, pikante gehaktballetjes in chilisaus, ansjovis spiesjes en spiesjes van olijven met rauwe ham

Borrelgarnituur de luxe: € 12,50

een, door de scheepskok samengesteld, luxe borrelgarnituur met diverse koude en warme gerechten, geserveerd met stokbrood en kruidenboter



BORRELGARNITUREN
(prijzen per schaal, voor 10 personen)

Hollands borrelgarnituur (ca. 40 stuks): € 23,50
blokjes kaas, twee soorten worst met mosterd,
cervelaatrolletjes met augurk, groene -en zwarte olijven

Uitgebreid borrelgarnituur vanaf schaal (ca. 40 stuks): € 31,75
blokjes kaas, ossenworst, Hollandse
zoute haring met uitjes op roggebrood, zalm en gerookte forel op toast

SOEPEN
(prijzen per persoon)

Groentesoep met stokbrood en roomboter € 3,10
Tomaten-crèmesoep met stokbrood en roomboter € 3,10
Kippensoep met stokbrood en roomboter € 3,10
Champignonsoep met stokbrood en roomboter € 3,10
Uiensoep met stokbrood en roomboter € 3,10

WARME MAALTIJDEN
(prijzen per persoon)

Stevige erwtensoep € 7,65
met rookworst, roggebrood en spek

Andijviestamppot € 12,15
met spekjes, een gehaktbal, jus en appelcompote

Kip-kerrie € 13,50
met rijst, geserveerd met stukjes ananas, een groene salade en een tomatensalade

Pasta Bolognese € 13,50
geserveerd met parmezaanse kaas en een tomatensalade met mozzarella

Boeuf Bourguignon € 14,80
stoofpot van rundvlees, ui, champignons, paprika en aardappeltjes geserveerd
met een gemengde groene salade

Nasi Rames € 15,90
met kipsaté, rendang, sajour lodeh, atjar, seroendeng en kroepoek

Captainsdiner € 15,90
kapucijners, uitgebakken spekjes, gehaktsaus, Amsterdamse uien en tafelzuren



Paëlla € 16,60
diverse soorten vis en kip op Spaanse wijze bereidt, geserveerd met een groene salade en een tomatensalade met mozzarella

Uitgebreide barbecue aan dek of op een eilandje/strandje € 25,75
warm: culotte (gemarineerde biefstuk), kipsaté, sparerib en hamburger
koud: aardappelsalade, Huzarensalade, gemengde groene salade, fruitsalade, satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus, Turks brood en kruidenboter

U kunt de barbecue aanvullen met:

een zalmoot € 4,65

Indien u vegetarisch eet, serveren wij een groentespies, vegetarische burgers en een “vegetarisch gerecht van de scheepskok” in plaats van vlees.

Een barbecue als lunch behoort ook tot de mogelijkheden.

SPECIALE BUFFETTEN (prijzen per persoon)

Onderstaande buffetten zijn leverbaar aan boord van de volgende zeilschepen:
Bree Sant, Broedertrouw, Phoenix en Sybaris
(buffetten op overige schepen uitsluitend in overleg).

Voor alle buffetten geldt: het minimale aantal personen bedraagt tenminste 50% van de dagtochtencapaciteit van het schip.

Buffet Beaufort € 25,75
Koud: twee soorten paté, rollade op een bed van Huzarensalade gearneerd met asperges en artisjokharten, gerookte zalm met alfalfa, diverse soorten mosselen, opgemaakte schaal met filets van gerookte forel en makreel, garnituur van gevulde eieren, tomatensalade met feta, groene salade met twee soorten dressing, Waldorfsalade, fruitsalade, stokbrood en kruidenboter
Warm: beenham met een honing-tijmsaus



Indonesisch Buffet

€ 27,50

pangsit (pittig gekruid gehakt in een gefrituurd deegjasje), saté ajam (kipsaté), atjar tjampoer (zure witte kool), babi ketjap (varkensfilet in een zoete ketjapsaus), ajam opor (kip in kokossaus), sambal goreng telor (ei in sambalsaus), atjar ketimum (pittig groentegerecht), sambal goreng sajoer (spercieboontjes in sambalsaus), sajoer lodeh (in kokossaus gesmoorde groenten), gado gado (groentegerecht in pindasaus), seroendeng (gebakken kokos met pinda's), witte gekookte en gebakken rijst, verschillende soorten kroepoek en sambal.

Thais Buffet

€ 30,95

Koud: yam koong (Thaise salade van wortel, ui en garnalen met een Thaise dressing)
Warm: kai pad king (kip met verse gember en kampernoelies), pad ped kai (kip met rode curry en kousenband), pad pieaw wann nah ohle ped (eend in zoetzure saus), khao pad (gebakken rijst met groenten), pad thai (gebakken noedels met ei en groenten)

Buffet Kompas

€ 30,95

Koud: Waldorfsalade, rauwkostsalade, gemarineerde makreel, gerookte zalm, haring (in het seizoen de Hollandse Nieuwe), Noorse garnalen, Ardennerham met meloen, gevulde eieren, verse boerenham met asperges, opgemaakte schaal met diverse soorten vleeswaren, Franse kaassoorten, exotische vruchtensalade, stokbrood en andere broodsoorten, kruidenboter, knoflooksaus en cocktailsaus
Warm: beenham met een honing-tijmsaus

Buffet Hollands Glorie

€ 34,25

Koud: zalm in een mosterd-dille saus, krabsalade met gekookte eieren en citroenmayonaise, gemarineerde haringen met traditionele kruiden, diverse soorten mosselen, Noorse garnalen in knoflook, diverse soorten paté, gemengde groene salade, tomaten- en komkommersalade, luxe broodjes, roomboter en kruidenboter
Warm: beenham met een honing-tijmsaus, gebakken gamba's met koriander en knoflook, pastrami met mosterdsaus

HET DESSERT
(prijzen per persoon)



Koffie en thee met bonbons	€ 3,35
Koffie en thee met friandises	€ 4,10
Koffie en thee met petitfours	€ 4,65
Koffie en thee met gesorteerd gebak	€ 4,80
Spekkoek	€ 2,10
Diverse soorten bavarois	€ 3,65
Verse fruitsalade met slagroom	€ 4,25
Tiramisu	€ 4,65
Kaasplateau: Franse en Hollandse kaassoorten geserveerd met druiven en notenbrood	€ 7,65

Alle genoemde prijzen in de lijst zijn exclusief BTW
De catering en de non-alcoholische drankjes worden belast met 6% BTW
Servicekosten en alcoholische drankjes worden belast met 21% BTW
De cateringarrangementen worden voor 80% met 6% en voor 20% met 21% BTW belast