

CATERING AAN BOORD Prijzen 2010

DE EGELANTIER | DE REDERIJKER | STATENJACHT ,DE UTRECHT‘

Consumpties

Koffie, thee	€ 1,50	Sherry, port	€ 2,50
Melk	€ 1,50	Binnenlands gedistilleerd	€ 2,50
Bier (ook alcoholvrij)	€ 2,00	Korenwijn	€ 3,10
Frisdranken	€ 1,75	Buitenlands gedistilleerd vanaf	€ 4,60
Wijn (rood, wit, rosé)	€ 2,95		

Ontvangst aan boord

Twee kopjes koffie/thee met:

Cake	€ 3,50
Krentenmik	€ 3,50
Appelgebak	€ 4,95
Petit fours	€ 5,25
Gesorteerd banketbakkers gebak	€ 6,25

Welkomstdrankjes:

Scheepsbitter	€ 2,50
Kir Royal	€ 6,70
Hele haring met korenwijn	€ 5,75
Champagne	€ 7,50
Méthode Champenoise	€ 4,75

Voor speciale wijnen en champagnes verwijzen wij u naar onze wijnkaart.

Ontbijtje uit de Pruimentijd:

€ 16,50

- Diverse gevarieerde broodjes, roombotercroissant, gesneden casino en boerenbruin en roomboter. Gekookt eitje, jonge- en komijnkaas, pruimenjam, ham, kipfilet en rosbief.
- Koffie, thee, melk en jus d'orange

Lunches “uit het handje”

Bij al onze lunches serveren wij koffie, thee, melk en karnemelk
Deze lunches vertellen u wat Muiden zo speciaal maakt

Spiering lunch:

€ 10,50

- Drie gevarieerd belegde broodjes

Pampus lunch:

€ 13,00

- Stokbroodje gezond met kaas, kip, ei en brocolikers
- Zacht bruin broodje met pastrami, veldsla en zongedroogde tomaat en gegrilde kipfilet
- Waldkorn broodje oude kaas, rucola en kruidenboter

Muiderslot lunch:

€ 16,50

- Bagel met tonijnsalade, sla, tomaat en komkommer.
- Italiaanse ciabatta met mozzarella, tomaat, basilicum en pesto
- Italiaanse bol met beenham, soffrito (puree van tomaat/basilicum/olijfolie/paprika), bosui en radijs

Lunches in buffetvorm

Ook bij deze lunches serveren wij koffie, thee, melk en karnemelk
Onze lunches dragen de namen van de bewoners van het Muiderslot

Lunch van Graaf Floris: **€ 12,00**

- Gevarieerde broodsoorten
- Kopje tomatensoep
- Plateau met diverse Hollandse kazen o.a. jonge kaas, komijnekaas en roomkaas
- Plateau ham, kip en cervelaat

Lunch van P.C. Hooft: **€ 16,00**

- Gevarieerde vers afgebakken broodjes en broodsoorten en roomboter
- Gebonden tomatensoep met courgette
- Plateau met diverse Hollandse en Franse kazen zoals jonge kaas, brie, komijnekaas en Vacheron.
- Plateau met diverse luxe vleeswaren zoals gegrilde kipfilet, Spinata Romana, Belgische gerookte notenham en pastrami.
- Warm: Rundvleeskroket

Lunch van vele Slotvoogden: **€ 20,00**

- Gevarieerde harde en zachte verse broodjes, roomboter en kruidenboter
- Gebonden champignonsoep met dragon
- Plateau met diverse luxe kazen zoals geitenkaas, fleur de brie, epoisse, trappistenkaas en Hollandse kaas
- Fruitsmoothie
- Plateau met diverse luxe vleeswaren, zoals coppa di Parma, Italiaanse cervelaat gegrilde kalkoenfilet, pastrami
- Huisgemaakte tonijnsalade
- Warme: quiche met zalm naturel

Aanvullingen op de lunches (prijzen per persoon):

Plateau gerookte paling (vanaf 10 personen)	€ 7,50
Plateau gerookte zalm (vanaf 10 personen)	€ 5,75
Plateau Hollandse garnalen (vanaf 10 personen)	€ 4,25
Plateau Zoute haring	€ 3,50
Plateau diverse soorten vis (vanaf 10 personen)	€ 7,50
Fruitschaal (vanaf 10 p.) met diverse fruit	€ 3,00
Saucijzenbroodje of koffiebroodje	€ 2,50

Hightea **€ 29,50**

Scones met clotted cream (ingekookte volle melk) met aardbeienmarmelade, 3 sandwiches, eiersalade, komkommersalade, zalsalade, quiche Lorraine, hartige hapjes en canapés, brownies, fruitsalade, slagroomsoesjes, luxe bavaroise assortiment. Diverse soorten thee.

Borreltijd !

Onze borrel dragen wij op aan de kunst, wetenschap en letterkunde

P.C. Hooft was de stichter van de Muiderkring (17e eeuw), een culturele ontmoetingsplaats van schrijvers, kunstenaars en geleerden. Enkele belangrijke regelmatige bezoekers waren Vondel, Huygens, Bredero en Maria Tesselschade.

Rondje Vondel; plateau voor 10 pers. (circa 40 st.) € 35,00

· Assortiment van Hollandse kazen en worstsoorten met mosterd en diverse rauwkost

Rondje Tesselschade; plateau voor 10 pers. (circa 40 st.) € 35,00

· Roomboter ovenhapjes

Rondje Bredero; plateau voor 10 pers. (circa 40 st.) € 35,00

· Assortiment van kaas, worst en ovenhapjes

Rondje Huygens; plateau voor 10 pers. (30 st.) € 55,00

· Quiche Lorraine,
· Yakitori van kip,
· Abondigas (spaanse gehaktballetjes met mojo)
· Blini met zure room en zalmeitjes

Rondje Sweelinck; plateau voor 10 pers. (30 st.) € 67,50

· Roombrie op foccacia met tapenade
· Tortilla met chorizo en olijf
· Zalmrilette op hartige muffin
· Canneloni van runder rookvlees met mozzarella
· Bonbon van geitenkaas met pijnboompitten

Rondje Roemer Visscher; plateau voor 10 pers. (30 st.) € 99,00

· Zalm- en krabsalade op toast
· Spies met gemarineerde mozzarella en zongedroogde tomaten
· Spies met gebakken gamba, sesam en tasty Tom
· Ansjovis in zuur
· Bonbon van gerookte heilbot, kerrie en rivierkreeft

Ook voor bij de borrel:

· Roomboterzoutjes en gemengde noten € 1,75
· Hele haring € 3,50
· Schaal haring met uitjes/zuur en prikkertje plateau 30 stuks € 19,25
· Hambonbon met rauwe ham, plateau 33 stuks € 29,50
· Gerookte zalm bonbon, plateau 36 stuks € 39,50
· Sushi met zalm en tonijn, plateau 30 stuks € 79,00

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met stokbrood

· **Gebonden aspergesoep** € 3,50
· **Gebonden champignonsoep** € 3,50
· **Groentesoep** € 3,50
· **Kippensoep** € 3,50
· **Italiaanse tomatensoep** € 3,50
· **Franse uiensoep** € 3,50
· **Kreeftensoep** € 3,95
· **Erwtensoep** € 3,95
· **Goulashsoep** € 4,25

Scheepsmaaltijden

· Hutspotschotel Hollandse stamppot met spek	€ 10,00
· Boerenkoolschotel Hollandse stamppot met spek en worst	€ 12,50
· Lasagneschotel (schaal voor 5 personen) Italiaanse ovenschotel met bechamel, to maat en gehakt	€ 50,00
· Chili con carneschotel Mexicaanse bonenschotel met gehakt	€ 12,50
· Boeuf Stroganoffschotel Russische rundvleeschotel met aardappelpuree	€ 15,00
· Kipsaté Met pindasaus, stokbrood kruidenboter, en rauwkostsalade	€ 17,50

Scheepsbuffetten

<i>Captainsdiner vanaf 15 personen</i>	€ 18,50
· Kapucijners met spek en ui	
· Gebakken zuurkool met rookworst	
· Rundervlees met champignons in rode wijn	
· Rijst, salade en div. tafelzuur	
<i>Stamppottenbuffet vanaf 20 personen</i>	€ 25,00
Buffet bestaande uit 3 stamppotten, 1 puree en 3 vleesgerechten geserveerd met appel- en perencompote	
· Stamppot rucola, hutspot en stamppot boerenkool	
· Puree met Emmentaler en nootmuskaat	
· Hollands runderstoofschotel met foelie, kruidnagel en tomaat	
· Verse worst met gebakken uien en champignonjus	
· Gekookte Gelderse rookworst	

Dieetgerechten

<i>Vegetarisch</i>	
· Boerenkool	€ 11,50
· Hutspot	€ 11,50
· Vegetarische Lasagne	€ 15,00
· Tofusaté met satésaus, brood en salade	€ 16,50
· Quiche van seizoensgroenten	€ 17,50
· Huisgemaakte tortellini met spinazie en mozzarella	€ 20,00
<i>Hallal</i>	
· Marokaanse kip met schelpmacaronie	€ 15,00
· Goulash met doperwt en rijst	€ 15,00
· Bami goreng met kip sukiyaki en sambalboontjes	€ 15,00

De Buffetten

Onze buffetten dragen de namen die Muiden heeft gekend door de eeuwen heen

Buffet "Amuthon"

€ 25,00

Voor gezelschappen vanaf 20 personen, groepen kleiner dan 20 personen 2 gerechten

Starter:

- Stokbroodje met kruidenboter

Hoofdgerechten:

- Geroosterde krieltje aardappeltjes met olijfolie, zeezout en tijm,
- Pandan rijst,
- Seizoenssalade met spinazie, tomaat, vinaigrette en mozzarella
- Vlees: Runderstoofschotel met sjalot, tomaat en laurier
- Kip: Traditionele Coq au vin
- Vis: Pangasfilet gemarineerd in Provençaalse kruiden en courgette

Buffet "Muyen"

€ 35,00

Voor gezelschappen vanaf 20 personen, groepen kleiner dan 20 personen
2 gerechten

Starter:

- Gebonden tomaten-tijmsoep
- Stokbroodje met kruidenboter en tapenade

Hoofdgerecht:

- Geroosterde krieltje aardappeltjes met olijfolie, zeezout en tijm,
- Pandan rijst,
- Seizoenssalade met spinazie, tomaat, vinaigrette en mozzarella
- Pikante kip in Catalaanse saus
- Ossenhaaspuntjes met bospaddenstoelensaus en Siciliaanse likeur
- Zalmmoten met boksoy en teriyaki
- Red snapper op gegrilde paprika uit de oven

Dessert:

- Roomijs met vruchten en slagroom

Buffet "Villa Amuda"

€ 45,00

Een culinair avontuur voor gezelschappen vanaf 20 personen

Voorgerechten:

- Aspergesoep met Saffraan
- Ceviche van zalm en Hollandse garnaltjes met venkelsalade
- Salade van eendenborstfilet met peer en sherry
- Stokvisbrandade
- Molensteenbrood met diverse kruidencreme's

Hoofdgerechten:

- Lamstoofschotel met bospaddestoelen,
- Tongfiletrollertjes met spinazie in een beurre blanc van champagne en citroen,
- Aardappelgratin met Gruyere
- Runderhaassalade met selderij en truffel
- Variété van gegrilde seizoensgroenten

Dessert:

- Aardbeien met ijs, balsamicostroop en slagroom
- Marscapone met vijgen op port

Afsluitertje:

- Koffie of thee

Internationale buffetten (prijzen vanaf 30 personen)

Indonesisch buffet

€ 25,00

Voorgerecht

- Soto ayam – krachtige heldere kippenbouillon

Bijgerechten

- Nasi goreng – gebakken rijst
- Nasi Putih – witte rijst
- Atjar tjampur kuning – gemengde groenten in zuur
- Krupul – garnalenchips
- Serundeng – melange van gemalen kokos en pinda's
- Sambal badjak

Vlees- en visgerechten

- Ayam asem manis – gefrituurde kip in zoutzure saus met ananas
- Daging rendang – rundvlees in een kokossaus
- Babi ketjap – gesmoord varkensvlees in ketjap
- Sateh ayam – stokjes sate
- Satehsaus – Indonesische pindasaus
- Ikan goreng – stukjes gebakken victoriabaars
- Dadar isi saus – rode Indonesische saus

Groentegerechten

- Sambal goreng boontjes – boontjes en bamboespruiten in pittige saus
- Sayur lodeh – gemengde groenten in kokosbouillon
- Sambal goreng telur – eieren in pikante saus

Dessert:

- Spekkoek – gelaagde

Tapas buffet

€ 25,00

Voorgerecht

- Sopa de tomate – Italiaanse tomatensoep

Buffet inhoud

- Tapenade tricolore
- Tonijnsalade sur mer – tonijn, appel, tomaat en paprika
- Salade frutti di mare – rivierkreeft, inktvis, garnalen en olijven afgemaakt met een knoflookvinaigrette
- Mini rolmops
- Gamba's in knoflook-kruidendressing
- Couscous met ui en courgette in kruiden dressing
- Italiaanse bonensalade met ui en tomaat
- Mediterraanse aardappelsalade met zongerijpte tomaten
- Gegrilde champignons ingelegd in olijfolie
- Anti pasti misto "olijven trio" met amandel, paprikapasta en knoflook
- Gegrilde courgette ingelegd in milde olijfolie
- Gevulde cocktailtomaatjes met roomkaas
- Kalfsgehaktballetjes in kruidige tomatensaus
- Kipkluijjes
- Calamaris – gebakken inktvisringen

Desserts

- Koffie/thee (onbeperkt) met chocolade en bonbon € 3,95
- Roomijs met slagroom € 3,95
- Roomijs met seizoenvruchten en slagroom € 5,75
- Mousse chocolade, bruin/wit; schaal voor 10 personen € 39,50
- Tiramisu; schaal voor 10 personen € 45,00
- Vers fruitsalade met slagroom € 5,50

Dessertbuffet vanaf 20 personen € 12,50

- Bavaroise assortiment
- Slagroomsoesjes
- Chocoladetaartjes
- 3 soorten ijs
- Vers fruit
- Warme kersen

Dessertbuffet vanaf 40 personen € 10,00

- Ronde Petit fours van bavaroise
- Petit fours van crème op een cupje van cake
- Irisch coffee taart
- Frambozen Charlotte
- Notentaart
- Tiramisu
- Longeur van bosvruchten
- Longeur van mango met kokos
- Roomijs met seizoenvruchten en slagroom
- Vanillesaus

Barbecue

Barbecuefestijn "Voor Pampus liggen" € 26,50

Het barbecuefestijn vindt bij ons aan boord van het schip plaats.

Realiseer dit goed bij het maken van uw keuze:

Een BBQ geeft altijd een romantisch gevoel: avondzonnetje, drankje het kabbelende water, heerlijk!

En dan de BBQ aan. Wat wil een mens nog meer? Maar..... helaas is dit in Nederland niet altijd het geval. Als het weer het niet toelaat zal het vlees gebakken worden in de koekenpan, een prima oplossing maar toch een mindere maaltijd.

Inclusief stokbrood met kruidenboter, tomaat- en koolsalade, Ravigottes- en cocktailsaus en warme satésaus.

Grillgerechten:

- Spareribs
- Vispakketjes met kruidenboter en citroen
- Biefstuk
- Gemarineerde kipsaté

Extra's

- Gemarineerde schouderkarbonade met tomaat-paprikasaus € 6,50
- gamba's met aioli en tuinkruidensaus € 8,50
- Creoolse lamskoteletjes met salsa € 8,50
- Hamburger € 3,50