



Cateringlijst Gulden Belofte

Zeilen en in de buitenlucht zijn geeft een ons levenslust en een goede eetlust, daarom mag de inwendige mens mag tijdens onze zeilavonturen absoluut niet vergeten worden.

Catering voorwaarden

De genoemde cateringprijzen zijn **inclusief BTW**

6% BTW: etenswaren en alcoholvrije drankjes

19% BTW: servicekosten, alcoholische drankjes en eventuele transportkosten

Cateringbestellingen dienen uiterlijk **14 dagen voor afvaart** aan ons worden doorgegeven.

Reeds gedane bestellingen kunnen wij in aantal en samenstelling wijzigen tot 7 dagen voor afvaart.

Servicekosten:

Bij catering worden servicekosten berekend. Dit zijn de kosten voor het transport van de catering, het bedienend personeel en de eindschoonmaak van het schip

- Servicekosten per dag : € 150,00 euro
- Servicekosten per dagdeel : € 90,00 euro
- Servicekosten weekend : € 250,00 euro

Dranken

Nationale bar

* Koffie/thee	€ 1,35
* Melk/karnemelk	€ 1,35
* Frisdranken	€ 1,75
* Jus d'orange/appelsap	€ 1,75
* Tapbier	€ 1,75
* Diverse jenevers en bitters	€ 2,10
* Rode en witte wijn	€ 2,50
* Sherry en port	€ 2,50
* Warme chocomel/slagroom	€ 2,50
* Bier a 20 liter	€ 75,00

Uitkoop drank

* Nationale bar 4 uur	€ 16,50
* Nationale bar 6 uur	€ 20,00
* Nationale bar 8 uur	€ 25,00
* verleng uur	€ 3,50

De internationale bar en andere gewenste dranken buiten bovengenoemd drankenpakket zijn op aanvraag.

Internationale bar

* Baccardi rum	€ 3,50
* Whisky red label	€ 3,50
* Smirnoff wodka	€ 3,50
* Diverse likeuren	€ 4,00
* Whisky Glenfiddich	€ 5,10
* Remy Martin VSOP	€ 5,10
* Whisky Dimple	€ 5,10

Ontvangst aan boord

Kop koffie/thee met Westfries krentenmik	€ 3,50
Kop koffie/thee met appelgebak en slagroom	€ 4,75
Kop koffie/thee met gesorteerde gebak	€ 5,75

High Tea

€ 15,00

- Assortiment (kruiden) thee, koffie en jus d'orange
- Scones met clotted cream en jam
- Brownies en diverse muffins
- Petit fours
- Fingerfood sandwiches met roomkaas/bieslook, gerookte zalm en Toscaanse ham
- Diverse hartige hapjes
- Petit glacé's en roomsoesjes



Borrel Happen

Noten & Olijven € 2,50

- Gemengde nootjes
- Kaasstengels en Chips

Hollandse Nieuwe € 3,50

- Haring

Hollands borrelhappen: € 4,50

- Kaasblokjes met mosterd
- Gekookte worst, salami en grillworst
- Cervelaat hapjes

Warme & Koude hapjes € 8,00

- Mini pizza'tjes
- Mini sauzijnebroodjes
- Mozerrela spiesjes
- Zalm wraps
- olijven & tapanades
- Stokbrood

Lunches

Sandwiches Lunch € 12,50

Assortiment luxe sandwiches wij rekenen op 3 sandwiches p.p:

- Sandwich tonijn met kappertjes en ijsbergsla.
- Sandwich mosterdkaas, abrikozentapenade en tuinkers.
- Sandwich kipfilet met rucola en tapenade.
- Sandwich boursin met rode peper en komkommer
- Inclusief koffie/ thee, melk en jus d'orange

Luxe LunchBuffet € 15,00

Assortiment witte en bruine pistoletjes, kaizer broodjes en zachte bolletjes

- Visschotel: Tonijnsalade of Zalmsalade en makreel of gerookte zalm
- Vleeschotel: Achterham, kalkoenfile, pepersalami
- Kaasschotel: Jong, komijn en franse brie
- Koffie/thee

Soepen € 3,50

Bij alle lunches kan er soep bijbesteld worden

- Groentensoep met gehaktballetjes en verse groenten
- Italiaanse tomatensoep met verse basilicum
- Paprika soep met salami
- Broccoli soep met room en zalm snippers
- Hollandse snert, geserveerd met roggebrood en katenspek



De Allerbeste Barbecues

*Aan boord, of voor anker op de Gouwwzee,
de barbecues van de Gulden Belofte zijn altijd een feest.*

Barbecue "Enkhuizen"

- **Vlees:** Indische sate, Toscaans Filetlapje en een Amerikaanse hamburgers.
- **Groente:** Spiesje met courgette, maïskolf en aardappel
- **Sauzen:** Cocktailsaus, knoflooksaus en pindasaus
- **Salades:** Griekse boeren salade, groene salade en Italiaanse pasta salade
- Deze barbecue wordt geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Prijs per persoon

€ 25,00

Vlees & Vis barbecue "Medemblik"

- **Vlees:** Indische sate, Toscaans filetlapje, Bbq worst en een Amerikaanse hamburgers.
- **Vis:** Visspakketje en garnalenspiesjes
- **Groente:** Spiesje met courgette, maïskolf en gepofte aardappel
- **Sauzen:** Cocktailsaus, knoflooksaus en pindasaus
- **Salades:** Griekse boeren salade, groene salade en Italiaanse pasta salade
- Deze barbecue wordt geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Prijs per persoon

€ 27,50

Eenpansgerechten

Keuze uit:

Nasischotel: met sateetjes, pindasaus, kroepoek en atjar

Pasta Bolognaise: geserveerd met frisse salade

Stampot: u heeft de keuze uit Andijviestampot, hutspot, zuurkool of boerenkoolstampot. Aangevuld met gelderse rookworst.

Pasta Liguria: Fussile met stukjes kipfilet, spekjes, champignons, courgettes, bosuitjes en knoflook in een Italiaanse roomsaus (kan ook vegetarisch bereid worden)

Prijs per persoon

€ 15,00



De heerlijkste Buffetten

Onze koks specialiteit... Italiaans Buffet

€ 30,00

Anti pasta

- * Dun gesneden coppa, prosciutto en spinata romana
- * Kaasplankje
- * Diverse gemarineerde olijven en artisjokken
- * Gedroogde tomaten met mozzarella en basilicum
- * Salade verde
- * Vis italiano

Warme gerechten

- * Gestoofde kip met olijven en ansjovis
- * Huisgemaakte lasagne
- * Gehaktballetjes in tomatensaus
- * Rijst
- * Tortellini
- * Tiramisu

Dessert

Dit buffet wordt geserveerd met diverse broodsoorten, boter en Ajoli

Indisch Buffet gezond en lekker

€ 30,00

Vlees en vis gerechten

- * Perkedel kecap: balletjes gehakt in soja saus.
- * Babi kecap: varkensvlees in ketjap saus
- * Saté ayam

Groentengerechten

- * Sambal boontjes
- * Gado-gado: groentenschotel in pinda saus

Bijgerechten

- * In tamarinde gemarineerde eieren
- * Dada isi : met groenten gevulde ommelet
- * Seroendeng, ketjap, sambal, komkommer, atjar
- * *Gedroogde geroosterde uitjes*

Dit buffet wordt geserveerd met Witte rijst, krupuk en bami



Scheepsontbijl 'Tjalk'

Scheepsontbijl

- Assortiment broodjes
- Gebakken eieren met spek
- Diverse soorten kaas, vleeswaar en zoet beleg
- Koffie/thee, melk en jus orange

Prijs per persoon

€ 11,00

Maak het jezelf makkelijk en kies voor ons luxe dagmenu

DagMenu 'Bazaan'

Ontvangst

Kop koffie/thee met gesorteerde gebak

Luxe LunchBuffet

- Assortiment witte en bruine broodjes
- Visschotel: Tonijnsalade of Zalmsalade, gerookte zalm, makreel of garnalen
- Vleeschotel: Achterham, kalkoenfile, pepersalami
- Kaasschotel: Jong, komijn, oude kaas en franse brie
- Koffie/thee

Soepen vooraf naar keuze

- Groentensoep met gehaktballetjes en verse groenten
- Italiaanse tomatensoep met verse basilicum
- Paprika soep met salami

Hollands borrelhappen:

- Kaasblokjes met mosterd
- Gekookte worst, salami en grillworst
- Cervelaat hapjes

Afsluiting:

Hollandse Nieuwe & Schippersbitter

Prijs per persoon

€ 30,00

Weekendarrangement " Matroos"

Schipperontbijt 2x

- Diverse soorten broodjes, krentenbollen en croissants
- Gebakken eieren met spek
- Diverse soorten kaas, vleeswaar en zoet beleg
- Koffie/thee, melk en jus d'orange

Sandwich Luch 1x

Assortiment sandwiches (3 sandwiches p.p):

- Sandwich tonijn met kappertjes en ijsbergsla.
- Sandwich mosterdkaas, abrikozentapenade en tuinkers.
- Sandwich kipfilet met rucola en tapenade.



Lunch uit het vuistje 1x

- Hotdogs met of zonder zuurkool
- Soep naar Keuze
- Inclusief koffie/thee, melk en karnemelk

Hollands borrelhappen:

- Kaasblokjes met mosterd
- Gekookte worst, salami en grillworst

Diner

- Pasta Bolognese
- Groene salade
- Stokbrood met kruidenboter

Prijs per persoon**€ 65,00**

Weekendarrangement “ Kapitein”

Ontvangst met Hollandse borrelhappen

- Kaasblokjes met mosterd
- Gekookte worst, salami en grillworst
- **Cervelaat hapjes**
- **Komkommer bootje**

Schippersontbijt 2x

- Diverse soorten broodjes
- Gebakken eieren met spek
- Diverse soorten kaas, vleeswaar en zoet beleg
- Koffie/thee, melk en jus d'orange

Sandwich Lunch

Assortiment sandwiches (3 sandwiches p.p):

- Sandwich tonijn met kappertjes en ijsbergsla.
- Sandwich mosterdkaas, abrikozentapenade en tuinkers.
- Sandwich kipfilet met rucola en tapenade.

Luxe LunchBuffet

- Assortiment witte en bruine broodjes
- Visschotel: Tonijnsalade of Zalmsalade, gerookte zalm, makreel of garnalen
- Vleeschotel: Achterham, kalkoenfile, pepersalami
- Kaasschotel: Jong, komijn, oude kaas en franse brie

Noten & Olijven

- Gemengde nootjes
- Kaasstengels en Chips

Diner zaterdag: Luxe Vlees Barbecue

- **Vlees:** Indische sate Gemarineerde drumsticks, Amerikaanse hamburger, oriëntaalse varkensriblapjes, Spaanse barbecue worstjes
- **Sauzen:** Cocktailsaus, knoflooksaus en pindasaus
- **Salades:** Griekse boeren salade, Italiaanse pasta salade
- Deze barbecue wordt geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Prijs per persoon**€ 85,00**