



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**

9% BTW: etenswaren en alcoholvrije drankjes

21% 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	€ 2,75
* Melk/karnemelk	€ 2,75
* Frisdranken	€ 2,75
* Jus d'orange/appelsap	€ 2,75
* Tapbier	€ 2,75
* Diverse jenevers en bitters	€ 3,50
* Rode en witte wijn	€ 3,50
* Sherry en port	€ 3,50
* Warme chocomel/slagroom	€ 3,50
* Bier fust a 30 liter	€ 125,-

Uitkoop drank

* Nationale bar 4 uur	€ 20,00
* Nationale bar 6 uur	€ 22,50
* 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	€ 5,00
* Diverse Whisky's	€ 5,00
* Smirnoff Wodka	€ 5,00
* Diverse Likeuren	€ 5,00
* Gluhwijn	€ 5,00
* Prosecco	€ 5,00
* Methode Traditionele per fles	€ 45,-
* Moët & Chandon per fles	€ 69,-

Ontvangst aan boord

Kop koffie/thee met Westfriese krentenmik	€ 4,00
Kop koffie/thee met appelgebak en slagroom	€ 5,00
Kop koffie/thee met Luxe Vlaai	€ 6,00

High Tea

€ 17,50

- 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 € 4,00

- Gemengde nootjes
- Kaasstengels en Chips

Hollands borrelhappen: € 5,00

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

Warme & Koude hapjes € 10,00

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

Lunches

Sandwiches Lunch € 17,50

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

- Sandwich tonijn met kappertjes en ijsbergsla.
- Sandwich mosterdkaas, abrikozentapenade en tuinkers.
- Sandwich kipfilet, pesto, rucola en rucola
- Sandwich roomkaas, zalm en rode ui
- Inclusief koffie/ thee, melk en jus d'orange

Luxe LunchBuffet € 17,50

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 € 5,00

Bij alle lunches kan er soep bijbesteld worden

- Verse Pompoensoep
- Home made Broccoli/courgette soep
- Grove Groentesoep met balletjes
- Hollandse snert, geserveerd met roggebrood en katenspek



De Allerbeste Barbecues

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

Barbecue "Enkhuizen"

- **Vlees:** Indische sate, Toscaans Filetlapje, lamsworstjes, Amerikaanse hamburgers.
- **Vegetarisch:** div veg burgers, o.a. Beyond burger, spinazie mozzarella, kaasschnitzel
- **Groente:** courgette, obergine, paprika, maïskolf van de bakplaat
- **Sauzen:** Cocktailsaus, knoflooksaus en home made Satehsaus
- **Salades:** Griekse boeren salade en Italiaanse mozerella-pesto pasta salade
- Deze barbecue wordt geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Prijs per persoon

€ 27,50

Vlees & Vis barbecue "Medemblik"

- **Vlees** Indische sate, Toscaans Filetlapje, lamsworstjes, Amerikaanse hamburgers
- **Vis:** Vispakketje van Zalm en Kabeljauw
- **Vegetarisch:** div veg burgers, o.a. Beyond burger, spinazie mozzarella, kaasschnitzel
- **Groente:** courgette, obergine, paprika, maïskolf van de bakplaat
- **Sauzen:** Cocktailsaus, knoflooksaus en home made Satehsaus
- **Salades:** Griekse boeren salade en Italiaanse mozerella-pesto pasta salade
- Deze barbecue wordt geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Prijs per persoon

€ 29,50

Eenpansgerechten

Keuze uit:

Nasischotel: met veel groenten, satésaus, kroepoek, atjar en kipsaté of vegetarische tahoe curry

Stampot: u heeft de keuze uit Andijviestampot, Hutspot, Zuurkool of Boerenkoolstampot met ambachtelijke runder rookworst of vegetarische balletjes

Lasagne: Obergine, courgette, mais, Italiaanse home made saus met bechamelsaus en vegetarisch gehakt met Griekse Salade

Prijs per persoon

€ 17,50



De heerlijkste Buffetten

Onze koks specialiteit... Italiaans Buffet

€ 32,50

Anti pasta

- * Dun gesneden coppa, prosciutto en spinata romana
- * diverse Kazen
- * Diverse gemarineerde olijven en artisjokken
- * Tomaten met mozzarella en basilicum
- * Salade verde

Warme gerechten

- * Gestoofde kip met olijven in rode wijn
- * Huisgemaakte lasagne (veg)
- * Gehaktballetjes in tomatensaus (vlees en veg)
- * Tortellini met pesto roomsaus em funghi (veg)

Dessert

- * Tiramisu

Dit buffet wordt geserveerd met diverse broodsoorten, boter en Ajoli

Indisch Buffet *gezond en lekker*

€ 32,50

Vlees en vis gerechten

- * Perkedel kecap: balletjes gehakt in soja saus. (ook veg)
- * Rendang (rundvlees)
- * Saté ayam
- * milde Cury met tahoe

Groentengerechten

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

Bijgerechten

- * In tamarinde gemarineerde eieren
- * Veg Rendang (Obergine)
- * Seroendeng, ketjap, sambal, komkommer, atjar
- * Gedroogde geroosterde uitjes
- * Diverse sambals

Dit buffet wordt geserveerd met Witte rijst, kroepoek



Scheepsontbijt Tjalk

Scheepsontbijt

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

Prijs per persoon

€ 15,00

Maak het jezelf makkelijk en kies voor ons luxe dagmenu

DagMenu 'Bazaan'

Ontvangst

Kop koffie/thee met luxe vlaai

Luxe LunchBuffet

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

Soepen vooraf naar keuze

- Pompoensoep
- Brocolie-courgette soep
- Seizoens-soep

Hollands borrelhappen:

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

Afsluiting:

Hollandse Nieuwe & Schippersbitter

Prijs per persoon

€ 32,50



Weekendarrangement “ Matroos”

Schippersontbijt 2x

- Diverse soorten broodjes, krentenbollen en croissants
- Gebakken eieren met en zonder 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.
- Sandwich Zalm met roomkaas en rode ui

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

- Lasagne
- Groene salade
- Stokbrood met kruidenboter

Prijs per persoon

€ 75,00

Weekendarrangement “ Kapitein”

Ontvangst met Hollandse borrelhappen

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

Schippersontbijt 2x

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

Sandwich Lunch

Assortiment sandwiches:

- Sandwich tonijn met kappertjes en ijsbergsla.
- Sandwich mosterdkaas, abrikozentapenade en tuinkers.
- Sandwich kipfilet pesto, rucola en tapenade.
- Sandwich Zalm met roomkaas en rode ui

Luxe LunchBuffet

- Vers afgebakken assortiment witte en bruine broodjes
- Visschotel: Tonijnsalade of Zalmsalade, gerookte makreel
- Vleeschotel: Achterham, kalkoenfilet, 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**€ 90,00**