

Grote kaart

RUNNING DINNER AAN BOORD

Aan boord van de Jean Schmitz kan er met maximaal 22 personen gedineerd worden.

Voor iedere gang wordt bij een ander toprestaurant aangemeerd, het voorgerecht van het Amstel Hotel, het hoofdgerecht van restaurant Van de Kaart en het nagerecht van Hotel de l'Europe.

Bij het reserveren van het diner aan boord kunt u van te voren uw eigen 3 gangenmenu uitkiezen voor € 80,- per persoon . Dit is inclusief noten en zoute koekjes vooraf en koffie compleet om het diner mee af te sluiten, het ombouwen van de boot en het retourneren van de mastiek naar de verschillende keukens.
Exclusief eenmalig €100,- voor de gehele organisatie.

BUFFET

Mediterraan Tapasbuffet € 24,50 p.p. *

Gemarineerde kippenpootjes
Pittige gehaktballetjes in tomatensaus
Gamba's in knoflookolie
Spiesjes met manchego, calabres en gemarineerde pruimedant
Jalapeñospepers gevuld met kaas
Aardappeltaartje
Pastasalade met chorizo, pittige kaas, zongedroogde tomaatjes en rucola
Groene salade met seizoensproducten
Gemarineerde olijven
Brood met aioli

Warm bijgerecht (€ 9,90 p.p.)
Lamsvleespilav met verse munt

Italiaans Buffet € 27,50 p.p. *

Salade met spekjes en gorgonzola
Vitello Tonnato
Penne met verse zalm
Diverse crostini's
Prosciutto op Romeinse salade
Spiesjes van pomodori tomaten, mozzarella en basilicum
Gegrilde gemarineerde groenterolletjes met salami
Brood met tapenade

Extra warm gerecht (€ 9,90)
Saltimbocca Romana (kalfsschnitzel met ham en salie).

Klassiek Hollands Buffet € 29,50 p.p. *

Salade met gerookte vissoorten
Diverse soorten bladsla met gebakken paddenstoelen, spekjes,
Hollandse geitenkaas en noten
Aardappelsalade met boerenmetworst
Quiche van het seizoen
Hollandse garnalenkroketjes
Gebraden kalfsfricandeau met Groninger Marne mosterdsaus
Gemengde visschotel met witvis, zalm, schaal- en schelpdieren in een saus van groene kruiden en tomaten
Brood met boerenboter

Extra bijgerecht (€ 9,90)
Gebraden rosbief met een saus van verse groen peperkorrels

DESSERT BUFFET

Kaasbuffet €12,50 p.p. *

met Hollandse en Franse kaas

Grand dessert buffet € 9,50 p.p. *

Diverse taarten van Patisserie Holtkamp en diverse verse fruitsalades van het seizoen.

*** INCATERKOSTEN**

Enmalige leverings-, opbouw-, schoonmaakkosten : Buffet € 150,00
Enkele cateraars werken en/of bezorgen niet op zondag

Prijzen zijn exclusief BTW.