

Catering aan boord - 2009

van de Nieuwe Liefde

WELKOM AAN BOORD

Ontvangst met koffie, thee en

Roombotercake	€ 3.85
Appeltaart	€ 5.25
Gesorteerd gebak	€ 5.75
Saucijzenbroodje	€ 5.75
Petit fours	€ 5.75

ONTBIJT

Morgenstond € 12.00

Verscheidende soorten vers brood, beleggen en jongbeleggen kaas, slagtersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

Morgendauw € 13.50

Verscheidende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, beleggen en jongbeleggen kaas, slagtersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

Ochtendgloren € 15.00

Verscheidende soorten vers brood en vers gebakken harde en zachte broodjes, krentenbrood, beleggen en jongbeleggen kaas, roombrie, slagtersachterham, fricandeau en rosbief, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, gebakken bacon met roereieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk, yoghurt en vers fruit.

LUNCH

Alle menu's zijn naar keuze aan te vullen met verschillende gerechten. Zie 'supplementen'.

Mondriaan € 15.25

Heldere groentesoep met balletjes en verse knapperige soepgroente. Verse broodjes belegd met jongbeleggen kaas, achterham, gezond: jongbeleggen kaas, sla, tomaat en komkommer.

Vermeer € 16.75

Champignonsoep met verse kruiden en heldere groentesoep met balletjes en knapperige soepgroenten. Verse broodjes belegd met jongbeleggen kaas, achterham, fricandeau en gezond: jongbeleggen kaas, sla, tomaat en komkommer.

Breughel € 6.10

Specialiteit van het huis

Verse, huisgemaakte en rijk gevulde erwtensoep met roggebroomd, katenspek en mosterd volgens oma's recept.

Monet € 14.50

Rijk gevulde rundvleeskroket op een wit bolletje. Verse harde en zachte broodjes belegd met jongbeleggen kaas, achterham, fricandeau en gezond: jongbeleggen kaas, sla, tomaat en komkommer.

Rembrandt € 17.00

Een variatie van Amsterdamse lekkernijen.

Broodje ossenworst, een delicatessie; een broodje halfof met lever en pekelvlees is zeker zo lekker; de echte Amsterdamse kroket van Van Dobbe op een wit broodje; en een heerlijk broodje Old Amsterdam: een lekkere oude kaas die springt op de tong met een garnituur van Amsterdamse uien en heerlijk gesorteerd Amsterdams zuur.

Van Gogh € 19.50

Luxe en royaal belegde broodjes. Maïsbroodje met gerookte zalm, groene sla, crème fraiche en ei. Vloerkadet met rosbief, ham-preisalade en tomaat. Meergranenbrood met romige brie en Waldorfsalade. Ciabatta met boerenham, mon chou en bleekselderij.

BUFFETTEN

Alle menu's zijn naar keuze aan te vullen met verschillende gerechten. Zie 'supplementen'.

Germania € 14.00

Szegediner Goulash: Goulash met uien, paprika, zuurkool en zure room, met gekookte aardappelen, verse groene sla en brood.

Captainsdiner € 16.75

Admiraal van Kinsbergen
Hollandse kapucijners met uitgebakken magere gerookte spekjes, een gepaneerde schnitzel met gebakken champignons en uienringen, gebakken aardappelschijfjes met spekjes, botersla met een heerlijke dressing, remouladesaus, piccalilly, vers gesneden uitjes en mosterd.

Stamppottenbuffet € 15.75

Boerenkool met rookworst, andijviestamppot met spekjes, kaas en een uitje, hutspot met magere speklapjes, geserveerd met hun eigen jus.

Jan von Werth € 19.00

Fleischkäse met een gebakken spiegelei, gebakken aardappelen met magere gerookte spekjes en een uitje; hierbij een krautsalat (koolsalade). Goulash met gekookte aardappelen en pasta.

Colonia € 20.00

Bismarck haringsalade, Hollandse maatjesharing, Jägerschnitzel met jagersaus, Kasseler, Kartoffelsalat, gebakken aardappelen met uitjes en gebakken spekjes, rauwkostsalade en verse broodjes.

Barbecue € 20.00

Gemarineerde haaskarbonade, gekruide magere speklapjes, grillworstjes, spareribs, kipsaté met satésaus, stokbrood met kruidenboter en diverse sauzen. Aardappelsalade, vleessalade, gemixte groene salade.

Barbecue de luxe € 20.00

Gemarineerde filetlapjes, sjasliik, Texelse lamkoteletjes, spareribs, kipsaté met satésaus, moot zalm, garnalenspies. Alleen in combinatie, overige garnituur is door uzelf samen te stellen. Zie 'supplementen'.

Grillbuffet € 24.50

Gemarineerde spareribs, heerlijke gekruide entrecote mignons, varkenshaassaté met satésaus, garnalenspies, tonijnsteaks; groentespies met aubergine, tomaat, paprika, champignon en ui; vleessalade, maïskolf, Griekse boerenalade met feta, komkommer, tomaat, rode uien en olijven; alles met een heerlijke dressing, farmers frites, stokbrood met kruidenboter en diverse sauzen.

Nautisch buffet € 30.50

Op eikenhout gerookte duimpjes paling. Beenham in hooi gestoofd, geserveerd met rauwkostsalade. Aardappelsalade met kappertjes. Dagverse visfilet uit de oven op een groentebedje van tomaat, champignons, bosuitjes en courgettes met roomsaus en overbakken met oude kaas. Huisgemaakte boerenpaté met cornichons en uienmarmelade. Gebakken pangafilet met mosterdsaus. Malse runderentrecote met rode wijnsaus en sjalotjes. Uitgesneden lamsbout met krielaardappeltjes met daarbij een kleurrijke groenteratouille. Broodmand met verschillende broodjes en roomboter.

Leonardo Da Vinci € 33.50

Italiaans buffet

Caprese: pomodori, mozzarella en verse basilicum. Insalata capriciosa: groene salade met tonijn, geraspte italiaanse kaas, olijven, komkommer, uien, ei, tomaat en paprika. Vitello tonnato. Lasagne Bolognese. Garnalen gestoofd in knoflook. Gorgonzola schnitzel met tagliatelle. Carpaccio met geraspte kaas en rode pesto. Koude pastasalade, pasta penne met tomatensalsa. Ciabatta met tapenade.

Selamat makan € 33.50

Indonesisch buffet, specialiteit van de kok

Pangsit goreng, flinterdunne flensjes gevuld met kruidig gehakt. Saté babi, saté van varkensvlees. Rendang, pittig rundvleesgerecht gesmoord in kokos en exotische kruiden. Ajam kare, gebakken kipfilet overgoten met een kerriesaus. Babi ketjap, gebakken varkensfilet in een zoete ketjapsaus met cashewnoten, babymais en lente-uitjes. Sambal goreng boontjes. Gado gado, gemengde groenten met satésaus en kroepoek. Seroendeng, gemalen kokos met pinda's. Atjar tjoempoer, gemengde zure groenten; 2 sambals, kroepoek udang.

Ocean Going € 37.50

Victoriaabaarsfilet met dillesaus.

Forel in folie met wijn, groenten en kruiden gestoofd. Tournedos (ossenhaas)mignons met kruidenboter. Boeuf bourguignon: stukjes rundvlees gestoofd met ui, uitgebakken spekjes, champignons, wortel en wijn. Rösti's, aardappelkroketjes. Italiaanse groentemix, bloemkool met kaassaus en haricots verts. Compositie van bladsla, fêta, olijven, grote kappers, gedroogde tomaat. Ciabatta met pesto van gedroogde tomaten en kruidenboter.

La Barca € 54.00

Meergangendiner uitgeserveerd aan feestelijk gedekte tafels

Provençaalse bouillabaisse rijkelijk gevuld met diverse soorten visfilets, garnalen en mosselen. Koud gepresenteerde hapjes: gevulde casinorondjes met spread en rosbief, tomaatjes met een vulling van Noordzeegarnalen met een cocktailsaus.

Paddestoelensalade met walnoten en gorgonzola. Gebakken rode poon waarbij gebakken aardappelblokjes met knoflook en rozemarijn. Rauwkostsalade met verse kruidendressing, haricots verts in spekmandel. Eendenborstfilet met wilde bramensaus, rucola met geroosterde pijnboompitten en parmezaanse kaas. Aardappelkroketten. Pastasalade met kip en pesto. Bloemkool met kaassaus.

Kaasplank met een assortiment buitenlandse kazen, mango-ijs met exotische vruchten, koffie met petitfour.

DESSERT

Vlaflap in glas, yoghurt met vla en aardbeiensiroop	€ 2.85
Fruitcocktail, mix van vers fruit met slagroom	€ 3.90
Koffie met petitfour	€ 4.00
Buffet van verschillende smaken mousse	€ 4.50
Mix van vers fruit met slagroom en vanille-ijs	€ 4.95
Tiramisu	€ 5.95
Buffet met verschillende smaken ijs met slagroom en saus van passievruchten	€ 6.95
Buffet met verschillende smaken mousse, ijstaarten en frisse fruitsalade	€ 8.90

BIJ DE BORREL

Schaaltje met zoute koekjes en gemengde nootjes	€ 2.55
Schaaltje olijven in diverse marinades	€ 2.55
Kaas en worst met mosterd	€ 2.50
Hollandse haring met uitjes	€ 3.10

BITTERGARNITUUR

Schoener

Kipnuggets met dipsaus. Bitterballen van Kwekkeboom met mosterd. Vlammetje met zoetzure saus. Kleine warme saucijzenbroodjes.

4 hapjes p.p.	€ 4.90
5 hapjes p.p.	€ 5.15
6 hapjes p.p.	€ 5.95

Brigantijn

Haring met uitjes. Bonbon van gerookte zalm met mierikswortelcrème. Grote garnalen in rijstbloemdeeg met een pittige saus. Rundertartaar waarop gegrilde ossenhaas op toast. Gebakken inktvisringen met ravigotesaus. Zoute koekjes met kaascrème gevuld. Kleine warme saucijzenbroodjes.

4 hapjes p.p.	€ 7.15
5 hapjes p.p.	€ 7.35
6 hapjes p.p.	€ 7.90

Klipper

Plakje mozzarella met ansjovis en citroendressing. Parmaham met Galia meloen. Kalfsvleesrolletjes gevuld met olijven en kaas. Carpacciorolletjes gevuld met pesto.

Per 4 stuks	€ 7.00
-------------	--------

Tjalk

Bonbon van gerookte zalm met mierikswortelcrème. Paling op toast, Olijven gevuld met amandel. Rucola ingerold in Parmaham met pijnboompitten. Gevulde champignons met gorgonzola en walnoten.

Per 5 stuks	€ 7.50
-------------	--------

HINDELOOPEN-WORKUM

KINDERFEEST

Mickey Mouse € 7.50
Bolletjes vleessalade, ei, tomaat, komkommer, stokbroodje, blokjes versierde kaasjes en miniworstjes op prikker, fruitsalade, speksjespetitfour;

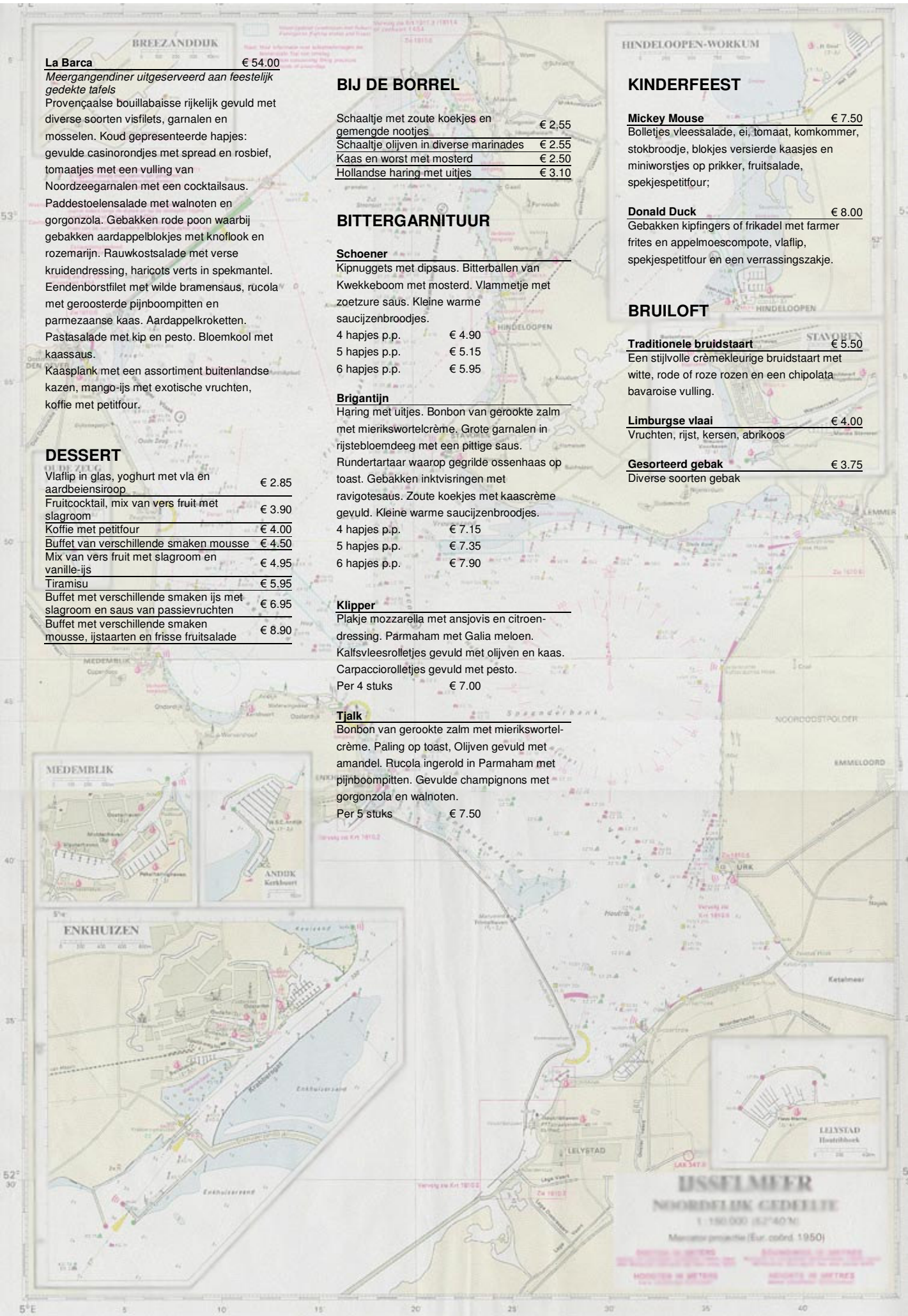
Donald Duck € 8.00
Gebakken kipfingers of frikadel met farmer frites en appelmoescompote, vlaflap, speksjespetitfour en een verrassingszakje.

BRUILOFT

Traditionele bruidstaart € 5.50
Een stijlvolle crèmekleurige bruidstaart met witte, rode of roze rozen en een chipolata bavaroise vulling.

Limburgse vlaai € 4.00
Vruchten, rijst, kersen, abrikoos

Gesorteerd gebak € 3.75
Diverse soorten gebak



Lunchbuffet Rubens

Rijkelijk gevulde broodmand met verschillende soorten brood en broodjes. Lunchbuffet door uzelf samen te stellen uit de volgende plateaus en desgewenst aan te vullen met diverse gerechten uit het 'supplementenoverzicht'. Prijzen per persoon.

Vleesplateau 1 € 3,15

Rosbief
Snijworst
Leverworst
Kipfilet
Grillworst

Kaasplank 1 € 3,95

Jonge kaas
Old Amsterdam
Roombrie
Roomkaas met bieslook

Visplateau 1 € 5,20

Maatjesharing met uitjes
Gekruide makreelfilets
Warmgerookte haring
Noorse garnalen
Zure haring

Vleesplateau 2 € 5,20

Rosbief
Achterham
Fricandeau
Kipfilet
Salami

Kaasplank 2 € 4,95

Jonge kaas
Old Amsterdam
Roombrie
Komijnkeas
Dana blue
Rambol

Visplateau 2 € 7,90

Maatjesharing met uitjes
Noorse zalmfilet
Forelfilet
Noorse garnalen
Gekruide makreelfilets
Mosselen in het zuur
Zure haring

Vleesplateau 3 € 7,90

Rosbief
Rollade
Fricandeau
Roompaté
Cranberrypaté
Beenham

Kaasplank 3 € 7,20

Jonge kaas
Old Amsterdam
Kruidenbrie
Roquefort
Peperroomkaas
Bressot

Visplateau 3 € 12,40

Palingfilet
Gravad Lachs
Forelfilet
Hollandse garnalen
Noorse zalmfilet
Fruits de mer
Ansjovisspiesjes met kruiden
Maatjesharing met uitjes

SUPPLEMENTEN VOOR LUNCH EN BUFFET

Meerdere supplementen zijn mogelijk vanaf 20 stuks per supplement, met een minimale besteding van € 790,- over het geheel.

Salades

Rauwkostsalade met verse kruidendressing	€ 1.90
Aardappelsalade met fijne kruiden	€ 1.95
Salade van bamboescheuten, kidneybeans en maïs	€ 2.00
Rijstsalade met diverse groenten en noten	€ 2.00
Gemixte bladsla met 3 soorten dressing	€ 2.20
Rundvleessalade	€ 2.70
Huzarensalade	€ 2.70
Waldorfsalade	€ 2.95
Pastasalade met kip en pesto	€ 2.95
Kipkerriesalade met vers fruit	€ 2.90
Zalmsalade	€ 3.20
Tonijnsalade	€ 3.20
Caprese: pomodori, mozzarella en verse basilicum	€ 3.20
Griekse boerensalade met feta, komkommer, tomaat, rode uien en olijven, alles in een heerlijke dressing	€ 3.70

Soepen

Specialiteit van het huis: erwtensoep volgens oma's recept met roggebrood en katenspek	€ 4.90
Heldere groentesoep met balletjes en verse knapperige soepgroenten	€ 3.55
Champignonsoep met verse kruiden	€ 3.55
Tomatensoep met verse tomaten en heerlijke kruiden	€ 3.55
Bruinebonensoep, rijk gevuld	€ 3.55
Tomatengroentesoep met balletjes en soepgroenten	€ 3.70
Krachtige rundvleessoep met groente en vermicelli	€ 3.80
Franse uiensoep met croutons	€ 3.80
Macaronisoep met tomatenciabatta	€ 3.80
Linzensoep	€ 3.80
Goulashsoep	€ 4.50

Warme gerechten

Kalfsvleeskroket	€ 1.60
Saucijzenbroodje	€ 1.60
Kaasbroodje, warm	€ 1.60
Ragoutbroodje	€ 1.85
Quiche: hartig spinazietartaarje	€ 1.85
Drie soorten verse groenten: Italiaanse groentemix, bloemkool met kaassaus en sperziebonen	€ 2,80
Ratatouille gemengde groenten	€ 3.20
Meloen met parmaham	€ 3.20
Malse kotelet in eigen jus met een uitje	€ 3.20
Heerlijke Indisch gekruide gehaktballetjes met Indische saus	€ 3.20
Kip kerrie in een heerlijke kerrieoomsaus	€ 3.50
Kipfilet met mascarponeaus	€ 3.50
Fleischkäse met mosterd	€ 3.50
Heerlijke malse gyros met verse paprika en uien	€ 3.50

Kasseler	€ 3.50
Witlof met gerookte zalm	€ 3.75
Saté babi, 2 stuks	€ 3.80
Lasagne bolognese	€ 4.00
Gebakken mosselen met champignons en een meegebakken uitje	€ 4.00
Gebakken gamba's in knoflook ingelegd	€ 4.00
Gebraden runderrollade met eigen jus	€ 4.50
Varkenshaasmignons in champignonoomsaus	€ 4.50
Verse pangafilet, gebakken in zoetzure saus	€ 5.00
Forelfilet met kruidenboter en groenten uit de folie	€ 5.25
Texelse lamskoteletjes	€ 5.50
Witte rijst	€ 0.70
Aardappelpuree	€ 0.70
Spirelli (pasta)	€ 0.70
Farmer frites	€ 1.95
Aardappelkroketten	€ 2.50
Gebakken krielaardappeltjes	€ 2.25

Barbecue

Rundvleessalade	€ 2.50
Huzarensalade	€ 2.50
Aardappelsalade met fijne kruiden	€ 1.95
Salade van bamboescheuten, kidneybeans en maïs	€ 1.95
Kipkerriesalade met ananas	€ 2.80
Rauwkostsalade met verse kruidendressing	€ 1.90
Zalmsalade	€ 3.00
Tonijnsalade	€ 3.00
Waldorfsalade	€ 2.75
Pastasalade met kip en pesto	€ 2.75
Insalata capriciosa, bonte sla met tonijn	€ 3.00
Pittige perensalade met roquefort	€ 3.25
Gemixte bladsla met 3 soorten dressing	€ 2.00
Griekse boerensalade met feta, komkommer, tomaat, rode uien en olijven met een heerlijke dressing	€ 3.50
Caprese: pomodori, mozzarella en verse basilicum	€ 3.00
Stokbrood met kruidenboter en tapenade	€ 3.00
Tomatenciabatta	€ 3.00
Gefrituurde Farmers frites	€ 2.00
Gebakken gekruide aardappeltjes met uitjes en spek	€ 2.25
Aardappelkroketten	€ 2.25
Twee sauzen, keuze uit: cocktailsaus, knoflooksaus, ravigotesaus, barbecuesaus, tzaziki, dillesaus, mierikswortelsaus, mosterdsaus, kerriesaus, kruidenboter, pesto, satésaus, ansjovisboter	€ 1.50

MEERDAAGSE ARRANGEMENTEN

Nieuwe Liefde: 32 personen. Minimaal 2 dagen. Prijzen per persoon per dag.

Volpension arrangement € 46.00

Elke dag ontbijt, lunch en diner, exclusief dranken. Keuze door de kok te bepalen.

Full service weekendarrangement € 110.00

Van vrijdagavond tot en met zondag; Keuze uit onderstaande dagmenu's zonder de vrijdagavond en een aangepast zondagmiddagmenu.

Full service arrangement € 75.00

Elke dag ontbijt, lunch en diner, exclusief dranken. Vastgestelde dagmenu's.

Uitkoop dranken

Binnenlands gedistilleerd:	€ 30.50
Binnen- en buitenlands gedistilleerd	€ 42.50

Dagmenu A

Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, beleggen en jongbeleggen kaas, slagersachterham, fijne salami en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

Lunch: Rijk gevulde rundvleeskroket op een wit bolletje, verse harde en zachte broodjes belegd met jongbeleggen kaas, rosbief, slagersachterham, fricandeau en broodje gezond: jongbeleggen kaas, sla, tomaat en komkommer.

Diner: Victoriabaarsfilet met dillesaus, boeuf bourguignon: stukjes rundvlees gestoofd met ui, uitgebakken spekjes, champignons, wortel en wijn, rōsti's, aardappelkroketjes, bloemkool met kaassaus en haricots verts, compositie van bladsla, fêta, olijven, grote kappers, gedroogde tomaat, ciabatta met pesto van gedroogde tomaten en kruidenboter. Kaasplank met een assortiment buitenlandse kazen.

Borrelgarnituur: Bitterballen van Kwekkeboom met mosterd, vlammetjes met zoetzure saus, klein warm saucijzenbroodje.

Dagmenu B

Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, beleggen en jongbeleggen kaas, slagersachterham, fijne salami en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

Lunch: Luxe en royaal belegde broodjes, maïsbroodje met gerookte zalm, groene sla, crème fraîche en ei, vloerkadet met rosbief, ham-preisalade en tomaat. Meergranenbrood met romige brie en Waldorfsalade. Ciabatta met boerenham, monchou en bleekselderij.

Diner: Franse uien soep met croutons, eendenborstfilet met wilde bramensaus, rucola met geroosterde pijnboompitten en parmezaanse kaas, gebakken pangafillet met zoetzure saus, pastasalade met kip en pesto, rōsti's, rauwkostsalade met verse kruidendressing. Fruitcocktail.

Borrelgarnituur: Roompaté, filet americain, krabsalade, kruidenbrie, tapenade van gedroogde tomaten, Melba toast en stokbrood.

Dagmenu C

Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, beleggen en jongbeleggen kaas, slagersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, gebakken bacon met roereieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

Lunch: Lunchbuffet bestaande uit: macaronisoep met tomatenciabatta, rijkelijk gevulde broodmand met verschillende soorten brood en broodjes, gebraden runderrollade met eigen jus, gebakken kipfilet met mascarponesaus, saucijzenbroodjes, kaasbroodjes (warm), roompaté, beenham, rosbief, jongbeleggen kaas, Old Amsterdammer, roombrie en roomboter.

Diner: Texelse lamkoteletjes, varkenshaasgnons in champignonroomsaus, capriciosa groene salade met tonijn, geraspte Italiaanse kaas, olijven, komkommer, uien, ei, tomaat en paprika, farmers frites, gekookte aardappelen, bloemkool met kaassaus. Tiramisu.

Borrelgarnituur: Kaas en worst met mosterd, haring met uitjes, olijvengarnituur.

Dagmenu D

Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, beleggen en jongbeleggen kaas, slagersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, gebakken spiegelei met spek, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

Lunch: Captainsdiner Admiraal van Kinsbergen: Hollandse kapucijners met uitgebakken magere gerookte spekjes en een uitje, hierbij een krautsalat (koolsalade), goulash met gebakken champignons en uienringen, gebakken aardappelschijfjes met spekjes, malse botersla met een heerlijke dressing, remouladesaus, piccalilly, vers gesneden uitjes en mosterd.

Diner: Pangsit goreng, flinterdunne flensjes gevuld met kruidig gehakt, tournedos (ossenhaas) met kruidenboter, gebakken poon waarbij gebakken aardappelblokjes met knoflook en rozemarijn, rōsti's, wilof met gerookte zalm, Griekse boerensalade met feta, komkommer, tomaat, rode uien en olijven, alles met een heerlijke dressing. Vanille ijs met warme kersensaus.

Borrelgarnituur: Mini satésjes met satésaus, olijvengehaktballetjes, stokbrood met tapenades.

Dagmenu E

Ontbijt: Verschillende soorten vers brood, vers gebakken harde en zachte broodjes, beleggen en jongbeleggen kaas, slagersachterham, fijne snijworst en kipfilet, diverse soorten jam, de Ruyter hagelslag, gekookte eieren, muesli, cornflakes, jus d'orange, melk en vers fruit.

Lunch: Fleischkåse met een gebakken spiegelei, gebakken aardappelen met magere gerookte spekjes en een uitje, hierbij een krautsalat (koolsalade), goulash met gekookte aardappelen of pasta.

Diner: Tomatengroentesoep met balletjes en knapperige groenten met verse mini broodjes en tapenade. Zalmmoot in roomboter gebakken. Kalfsschnitzel Wiener Art, aardappelkroketten, pasta tricolore, gemixte bladsla met 3 soorten dressing, broccoli met sauce hollandaise, verse gekookte jonge worteltjes. Koffie met petitfour.

Borrelgarnituur: Kipnuggets met dipsaus, bitterballen van Kwekkeboom met mosterd, vlammetje met zoetzure saus, kleine warme saucijzenbroodjes.