

Lunches Aan Boord - Menu 2009

Trakteer uw gasten op een varend lunch!
U kunt een klassiek boot huren in Amsterdam en genieten van de diverse lunch mogelijkheden terwijl u een rondvaart door de grachten van Amsterdam maakt. Onze lunchcruises kunnen op elk gewenst tijdstip van de dag geboekt worden. Van heerlijke sandwiches tot exclusieve, aangeklede buffetten. U kunt bij ons terecht voor een smakelijke lunch.

Lunch Sterk Staaltje

€ 14,50 pp

vanaf 12 personen

Een luxe lunch, vers bereid door delicatessenzaak Sterk Staaltje. De lunch bestaat uit:

- een bagel met zalm en creamcheese
- een pistolet kaas
- een bakje fruitsalade
- een brownie (chocolade cake)

Lunch a la Carne

€ 19,50 pp

vanaf 12 personen

Een heerlijke Italiaanse lunch bestaande uit

- Een focaccia (Italiaans brood met rosemarijn)
- parmaham
- Stukje bananenwalnootbrood
- Fruitsalade

Lunch a la Vegetariana

€ 19,50 pp

vanaf 12 personen

Een heerlijke vegetarische Italiaanse lunch bestaande uit

- Een focaccia (Italiaans brood met rosmarijn) gegrilde groenten
- Truffel pastasalade met pijnboompitjes
- Stukje bananenwalnootbrood
- Fruitsalade

Grande Lunch

€ 25,- pp

vanaf 12 personen

Broodmand

Een mand met verschillende versgebakken broodjes, belegd met:

Assortiment beleg

- jonge Goudse
- old Amsterdam
- bretonse kipfilet met bieslook
- roastbeef met real mayonaise

Mediterrane Wrap

Een wrap met gegrilde groenten zoals aubergine, courgette en paprika

Italiaanse wrap

Een wrap met gerookte zalm en groene salsa

Torta de Oliva

huisgemaakte hartige taart met groene en zwarte olijven

Quiche van mozzarella en pommodori

huisgemaakte quiche met verse mozzarella en Italiaanse pommodori

Salade van het seizoen

Een frisse salade van knapperige seizoensgroenten

Haricots verts au noix

Een salade van haricots verts met walnoten en Parmezaanse kaas

Vers fruit van de markt

Veelkleurig en fris fruit van het seizoen

Luxe lunch 1

€ 26,25 pp

-
- Licht gebonden waterkerssoep met gevogelte en room
 - Salade van roquetsla en eikenbladsla met een zachte geitenkaas, walnoten, kerstomaatjes, reepjes 'crispy bacon' en een honingvinaigrette
 - Salade van wilde spinazie met tomaat concassé, knapperige croutons, kreeftgarnalen, pesto en crème fraîche
 - Gebakken zalm op een torentje van mousseline omringd door een beurre blanc
 - Parelhoenfilet geserveerd op bospadenstoeltjes en een jus de volaille met dragon
 - Een roerbak van verse venkel met komijn
 - Huisgemaakte truffeltagliatelle
 - Diverse luxe broodsoorten
 - Bosvruchten bavarois met een soepje van rood fruit

Luxe lunch 2

€ 27,00 pp

-
- Cappuccino van pomodori met een schuimige kraag van basilicumroom
 - Lollo rosso en kruisla met bospaddenstoelen, geroosterde paprika's, bosuitjes en truffelvinaigrette
 - Salade van wilde spinazie met julienne van Texelse schapenkaas, reepjes 'crispy bacon', cashewnoten en een roquefortdressing
 - Maïskipfilet op een ratatouille van pittige Provençaalse saus
 - Diverse vissoorten met botersaus van Champagne en dille
 - Riz pilaf met sjalotjes
 - Haricots verts met geroosterde knoflook en zeezout
 - Luxe broodsoorten
 - Chocolade truffeltaart met crème Anglaise

Eko Fusion Lunch

€ 27,50 pp

Een trendy buffetje uit diverse werelddelen met biologische verantwoorde producten

- Romige paprikasoep met crème fraiche en knapperige mihoen
- Pasta salade uit Toscane met zeesla, zalm en een dille vinaigrette
- Originele Caesar salade met croutons en Grana Padano
- Couscoussalade met lamsgehakt, mint en zoete pepers (vegetarische variant mogelijk)
- Gebakken scharrel Barnevelder met grotchampignons en een saus van pimperl
- Stoofje van het Hollands weiderund en oosters gekonfijt fruit
- Gewokte paksoi met sesam en okra
- Eerstelingen met brandnetel en crème cru
- Biologische tarwe bonkjes met Necker grasboter, hummus en tapenade

*prijzen zijn exclusief 6% btw