

## Culinaire cruises: prijzen per persoon

### Ontbijt

Euro 27,- p.p.	
Koffie/thee met een mini-stroopwafeltje	Euro 2,50 p.p.
Koffie/thee met een overheerlijke bonbon	Euro 5,- p.p.
Koffie/thee met taart van hofleverancier patisserie Holtkamp	Euro 7,50 p.p.
Brunchcruise inclusief een glas champagne Veuve Cliquot	Euro 39,50 p.p.
Lunchcruise	Euro 21,- p.p.
Lunch 'national'	Euro 21,- p.p.
Lunch 'international'	Euro 27,50 p.p.
2 gangen warme lunch	Euro 48,- p.p.
3 gangen warme lunch	Euro 65,- p.p.
High Tea	Euro 27,50- p.p.
3 gangen diner	Euro 65,- p.p.
4 gangen diner	Euro 79,50 p.
5 gangen diner	Euro 92,50 p
Walking diner	Euro 99,50 p.p.
Menu Gastronomique	Euro 110,- p.p.

### Drank

Nespresso koffie: (regular-cappucino-espresso)	Euro 2,50
frisdrank:	Euro 2,50
huiswijn per fles	Euro 29,-
bier	Euro 2,50
binnenlands gedestilleerd	Euro 4,-
buitenlands gedestilleerd	Euro 5,-
likeuren:	Euro 5,-
cognac VSOP:	Euro 7,-
whisky red label	Euro 5,-
whisky black label:	Euro 7,-

## CULINAIR | BORRELCRUISE

“Relaxen aan boord onder het genot van een drankje en hapje” vanaf € 2,50 p.p.

Aan boord schenken wij de Hollandse en de internationale bar. U betaalt per consumptie, ook kunt u kiezen voor afkoop van de Hollandse bar a € 10,00 p.p. per uur.

Aan boord heeft u de keuze uit de volgende hartige hapjes:

Kaasplateau met Hollandse kaas en nootjes	Euro 6,- p.p
Hollandse en Franse kaas, vers fruit, dadels en toast	Euro 8,50 p.p.

Warm bladerdeeg met zalm, champignons, en rundvlees Euro 6,- p.p  
Gefrituurde borrelmixgarnituur 6 stuks Euro 7,50 p.p.

De volgende hapjes worden geserveerd per 10 stuks:

Handgemaakte bitterballetjes van kalbswang	Euro 14,-
Handgemaakte bitterballetjes van hollandse garnalen	Euro 14,-
Handgemaakte bitterballetjes van eekhoorntjesbrood en parmaham	Euro 14,-
Handgemaakte bitterballetjes van linzen en truffel	Euro 14,-
Bruschetta's met gegrilde oesterzwammen	Euro 10,-
Bruschetta's met gemarineerde pomodori	Euro 10,-
Bruschetta's met geroosterde pompoen	Euro 10,-
Bruschetta's met gepofte aubergine	Euro 10,-
Garnalentoast met zoete chili saus	Euro 12,50
Loempia's van kippedij met zwarte bonen vinaigrette	Euro 12,50
Loempia's van groenten en sesam met gepofte knoflook dressing	Euro 10,-
Hartige oliebolletjes van bloemkool met picalily	Euro 10,-
Dungesneden iberico ham	Euro 17,50
Dungesneden parmaham	Euro 11,50
Dungesneden lardo di colonnata	Euro 9,-
Dungesneden salame felino toscano	Euro 9,-
Taggiascha olijven	Euro 6,-
Bella cerignola olijven	Euro 6,-
Gemarineerde trostomaatjes	Euro 6,-
Zoetzure cipollini uitjes	Euro 6,-

## CULINAIR | KOFFIECRUISE

“Uitmundende Italiaanse koffie voorzien van lekkernijen” vanaf € 2,50 p.p.

Aan boord van onze boten geniet u van een heerlijk kopje vers gezette koffie. Aan boord van de Valentijn schenken wij Nespresso en aan boord van de Soeverein geniet u van een heerlijke Palombini koffie.

-Koffie/thee met een mini-stroopwafeltje € 2,50

-Koffie/thee met een overheerlijke bonbon € 5,-

-Koffie/thee met taart van hofleverancier patisserie Holtkamp € 7.50

## **Ontbijtcruise 'Begin de dag goed met een uitgebreid ontbijt'**

Euro 27,50 p.p.

Uw ontbijt bestaat uit diverse broodjes:

croissants

mini muffins

marmelades

verschillende soorten kaas

verschillende soorten vleeswaren

gerookte zalm

een kwarteleitje

scrambled eggs

worstjes

bacon

yoghurt

vers fruit

jus d'orange

onbeperkt koffie/thee

## **CULINAIR | BRUNCHCRUISE**

“Ons uitgebreide ontbijt inclusief glas champagne” € 39,50,- p.p.

Uw brunch bestaat uit diverse broodjes

croissants

mini muffins

marmelades

verschillende soorten kaas

verschillende soorten vleeswaren

gerookte zalm

een kwarteleitje

scrambled eggs

worstjes

bacon

yoghurt

vers fruit

jus d'orange

onbeperkt koffie/thee

en een glas overheerlijke champagne

## CULINAIR | LUNCHCRUISE

“Van luxe broodjes tot exquise 3-gangen menu” vanaf Euro 22,50 p.p

Aan boord serveren wij een groot scala aan lunches. Voor de kleinere trek is er de Hollandse broodjes lunch. Wilt u liever uitgebreid genieten van een warme lunch? Ook dat behoort tot de mogelijkheden.

- soep van de dag
- baquette kaas
- baquette kipfilet
- baquette rosbeef

Lunch International € 27,50 p.p.

- soep van de dag
- hollands broodje paling
- engelse clubsandwich met kip en bacon
- franse croissant met brie
- amerikaanse bagel met gerookte zalm en roomkaas
- italiaans olijvenbrood met mozzarella en pesto

2 gangen warme lunch € 47,50 p.p.

Voor al onze menu's geldt uiteraard dat ze met zorg zijn samengesteld. U kunt echter ook uw eigen ideale menu keuze maken door de diverse menu's te combineren. Per gezelschap geldt een maximum van 2 keuzes per gang.

Lunchmenu verzorgd door onze chefkok Paolo de Vries

### Menu 1

Voorgerecht

Tartaar van tonijn met een crème van avocado, geplukte kruiden en een vinaigrette van soja en wasabi

Hoofdgerecht

Op de huid gebakken kabeljauw met een saus van bleekselderij en limoenblad, rolletjes van Chinese kool en basmati rijst en een loempiaatje van garnalen

### Menu 2

Voorgerecht

Tartaar van kalvslende met remoulade saus, krokante parmezaan en een gepocheerd scharrelei

Hoofdgerecht

Gegrilde ossenhaas van het Simmenthaler rund met een aardappel mousseline, geroosterde portobello en een saus van knoflook

### **Menu 3**

Voorgerecht

Groene salade met in zeezout gegaarde zeebaars, gegrilde groenten en salsa verde

Hoofdgerecht

Gebraden boerderij kipfilet met geglaceerde knolselderij, gebakken akker paddestoelen, saus van truffel en een krokant gebakken vleugeltje

### **Menu 4**

Voorgerecht

Kruidensalade met in five spices geroosterde eendenborst, rouleaux van eendenlever en gemarineerde rode biet

Hoofdgerecht

Gebraden Simmenthaler runderlende met pomme Anna, gegrilde witlof en rode wijn saus

3 gangen warme lunch € 65,00

### **Menu 1**

Voorgerecht

Tartaar van tonijn met een crème van avocado, geplukte kruiden en een vinaigrette van soja en wasabi

Hoofdgerecht

Op de huid gebakken kabeljauw met een saus van bleekselderij en limoenblad, rolletjes van Chinese kool en basmati rijst en een loempiaatje van garnalen

Dessert

Petit grand dessert

### **Menu 2**

Voorgerecht

Tartaar van kalflende met remouladesaus, krokante parmezaan en een gepocheerd scharrelei

Hoofdgerecht

Gegrilde ossenhaas van het Simmenthaler rund met een aardappel mousseline, geroosterde portobello en een saus van knoflook

Dessert

Petit grand dessert

### **Menu 3**

Voorgerecht

Groene salade met in zeezout gegaarde zeebaars, gegrilde groenten en salsa verde

Hoofdgerecht

Gebraden boerderij kipfilet met geglaceerde knolselderij, gebakken akker paddestoelen, saus van truffel en een krokant gebakken vleugeltje

Dessert

Petit grand dessert

#### **Menu 4**

Voorgerecht

Kruiden salade met in five spices geroosterde eendenborst, rouleaux van eendenlever en gemarineerde rode biet

Hoofdgerecht

Gebraden Simmenthaler runderlende met pomme Anna, gegrilde witlof en rode wijn saus.

Dessert

Petit grand dessert

## **CULINAIR | HIGH TEA CRUISE**

“Beleef deze Engelse traditie op de Amsterdamse grachten” € 27,50 p.p

Uw High-tea bestaat uit:

scones met clotted cream en marmelade

petit fours

mini muffins

minicakes

sandwiches met gerookte zalm en roomkaas

sandwiches met eiersalade en komkommer

bonbons

en diverse koekjes

## CULINAIR | DINNER CRUISE

“Van Walking dinner tot menu gastronomique, tongstrelende menu’s live aan boord voor u gekookt” vanaf Euro 65,- p.p.

Ook voor onze diners geldt uiteraard dat ze met veel zorg zijn samengesteld. Indien u zelf uw ideale menu wenst samen te stellen is dit mogelijk. Per gezelschap geldt een maximum van 2 keuzes per gang. Naast “Sitting dinners” bieden wij ook een 15 gangen [Walking dinner](#) aan en voor de ware liefhebber is er het 5 gangen Gastronomisch diner.

3-gangen diner Euro 65,-\*  
4-gangen diner Euro 79,50  
5-gangen diner Euro 92,50 \*\*  
walking dinner Euro 99,50.-  
5-gangen diner Gastronomique Euro 110,-

\* hierbij vervalt het tussengerecht

\*\* incl. kaasplateau van boerderij de Lindenhoff

Diners verzorgd door chefkok Paolo de Vries

### Menu 1

Voorgerecht

Tartaar van tonijn met een crème van avocado, geplukte kruiden en een vinaigrette van soja en wasabi

Tussengerecht

Gegrilde coquille op risotto van artisjok met een vinaigrette van sherry en sjalotjes

Hoofdgerecht

Op de huid gebakken kabeljauw met een saus van bleekselderij en limoenblad, rolletjes van Chinese kool en basmati rijst en een loempiaatje van garnalen

Dessert

Petit grand dessert

### Menu 2

Voorgerecht

Tartaar van kalfslende met remouladesaus, krokante parmezaan en een gepocheerd scharrelei

Tussengerecht

Cannelloni van paddestoelen met kaantjes van zwezerik, gefrituurde kruiden en een saus van peterselie

Hoofdgerecht

Gegrilde ossenhaas van het Simmenthaler rund met een aardappel mousseline, geroosterde portobello en een saus van knoflook

Dessert

Petit grand dessert

### **Menu 3**

Voorgerecht

Groene salade met in zeezout gegaarde zeebaars, gegrilde groenten en salsa verde

Tussengerecht

Gestooft kalfssukade op gestooft Puy linzen met een crème van zoete aardappel

Hoofdgerecht

Gebraden boerderij kipfilet met geglaceerde knolselderij, gebakken akker paddestoelen, saus van truffel en een krokant gebakken vleugeltje

Dessert

Petit grand dessert

### **Menu 4**

Voorgerecht

Kruidensalade met in five spices geroosterde eendenborst, rouleaux van eendenlever en gemarineerde rode biet

Tussengerecht

Gegrilde sliptong filets met gekonfijte zuurkool met krokant spek en een schuimige saus van mosterd.

Hoofdgerecht

Gebraden Simmenthaler runderlende met pomme Anna, gegrilde witlof en rode wijn saus.

Dessert

Petit grand dessert

## **5-gangen menu Gastronomique voor de echte liefhebber!**

### **Menu 1**

Voorgerecht

Groente salade met gegrilde kreeft, in Ahornsiroop gegaarde citroen en een creme van gepofte knoflook.

Tussengerecht

Zachtgegaarde tongfilet met coquille en langoustine, saus van schaaldieren, gepofte tomaatjes en citrus tuilles.

Hoofdgerecht

Gegrilde tarbotfilet met parmezaan mousseline, gepofte mini groenten en een saus van bladgroen.

Kaas

Assortiment kazen van boerderij de Lindenhoff

Dessert



In specerijen gebraden ananas met een mousse van tonkabonen, warme saus van witte chocolade, vanille roomijs en pistache klets koppen

## **Menu 2**

Voorgerecht

Terrine van ganzenlever met geroosterd brioche brood, fijne kruiden salade, reductie van port en een compote van vijgen

Tussengerecht

Krokant gebakken kalfszwezerik met een risotto van truffel met geschaafde truffel en beurre noisette

Hoofdgerecht

Gebraden anjou duif met gestoofde pootjes in zijn eigen jus, blini's van mais en een salsa van geroosterde bieten

Kaas

Assortiment kazen van boerderij de Lindenhoff Dessert Cylinder van kletskop gevuld met vanille mousse, gepocheerde peer en chocolade roomijs.

## **3 gangen Indonesische rijsttafel gemaakt door onze chef kok**

Voorgerecht

Yakitori kipsate

Hoofdgerecht

Indonesische rijsttafel met nasi kuning met 9 verschillende gerechten, t.w.

- rendang pedis (rund)
- daging smoor (rund)
- dendeng ragi (rund)
- ayam rujak (kip)
- sate ayam (kip)
- babi kecap (varken)
- telur sos tomat (ei)
- atjar kuning (vegetarisch)
- sambal goreng pete (vegetarisch)

Dessert

petit grand dessert

## CULINAIR | WALKING DINNER

Tijdens de 3 uur durende informele cruise over de grachten worden de volgende gerechten geserveerd:

### Koud

- Tartaar van tonijn met een creme van avocado, geplukte kruiden en een vinaigrette soja en wasabi.
- Tartaar van kalfslende, krokante parmezaan en gebakken kwartelei.
- Five spice geroosterde eendenborst met een rouleaux van eendenlever en gemarineerde rode biet.
- In zeezout gegaarde zeebaars met salsa verde en gegrilde groenten.
- Carpaccio van coquille met een salade van Granny Smith appel en een vinaigrette van truffel.

### Warm

- Gegrilde coquille op een risotto van artisjok en een vinaigrette van sherry en sjalot.
- Gestoofde kalfssukade op lauwwarme Puy linzen.
- Gegrilde sliptong filets met gekonfijte zuurkool, krokant spek en een schuim van mosterd.
- Simmenthaler runderlende met krokante panchetta, aardappel mousseline en een rode wijn saus.
- Boerderij kipfilet met geglaceerde knolselderij en een saus van truffelkaas.

### Dessert

- Parmezaan Vacche Rosse met truffelhoning.
- Livarot met notenbrood en appelstroop.
- Gemarineerde ananas met tonkabonen pannacotta
- Vanille mousse met bloed sinaasappel
- Chocolade ganache taartje met karamel saus

## WIJNKAART

### Huiswijn | wit

Monarco	2007	Verdicchio dei Castelli di Jesi	Marken	Italy	€	29.00
Domaine du Tariquet	2006	Chardonnay	Sud-Ouest	France	€	29.00

### Huiswijn | rood

Barone Cornacchia	2005	Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzo	Italy	€	29.00
Roche Mazet	2006	Cabernet Sauvignon Cuvee Speciale	Languedoc	France	€	29.00

### Huiswijn | sparkling

Tallero	NV	Prosecco Frizzante Bianco	Colli Trevigiani	Italy	€	29.00
Tallero	NV	Prosecco Frizzante Rosato	Colli Trevigiani	Italy	€	29.00
Moutard Pere & Fils	NV	Champagne Brut Grande Cuvee	Champagne	France	€	64.50
Moutard Pere & Fils	NV	Champagne Brut Grande Cuvee Rose	Champagne	France	€	64.50
Deutz	NV	Brut Classic	Champagne	France	€	79.00

### Other champagnes on request

### Wit

Henri Bourgeois	2007	Sancerre 'Les Baronnes'	Loire	France	€	42.50
Masson Blondelet	2006	Pouilly Fume 'Villa Paulus'	Loire	France	€	42.50
Philippe Portiers	2007	Quincy	Loire	France	€	38.00
William Fevre	2006	Chablis	Burgundy	France	€	45.50
Jacques Girardin	2005	Santenay 'Les Terrasses de Bievaux'	Burgundy	France	€	45.50
Domaine Maillard	2006	Meursault	Burgundy	France	€	74.50

### Rose

Roche Mazet	2007	Cinsault Rose Cuvee Speciale	Provence	France	€	29.00
Chateau les Crostes	2007	Cotes de Provence	Provence	France	€	32.50
Henri Bourgeois	2007	Sancerre 'Les Baronnes'	Loire	France	€	45.50
Domaine Ott	2005	Chateau de Selle	Provence	France	€	74.50

### Rood

Domaine Maillard	2005	Chorey-les-Beaune	Burgundy	France	€	44.50
A. Chopin	2005	Nuits-Saint-Georges 'Les Bas de Combes'	Burgundy	France	€	63.50
Chateau Haut-Grelot	2005	1er Cotes de Blaye 'Methez'	Bordeaux	France	€	42.50
Chateau de Fonbel	2003	Saint-Emilion Grand Cru	Bordeaux	France	€	64.50
Angelo Gaja	2005	Camarcanda Promis	Tuscany	Italy	€	68.00
Cusumano	2003	Nero d'Avola 'Sagana'	Sicily	Italy	€	68.00
CVNE	1998	Imperial Gran Reserva	Rioja	Spain	€	69.00
Dessert wijn						
Regnier-David	2003	Coteaux de Saumur Biologique	Loire	France	€	43.50
Chateau Memoires	2004	Loupiac 0,375	Bordeaux	France	€	27.50
Chateau Memoires	2004	Loupiac	Bordeaux	France	€	48.00
Cruz	2000	Vintage Port	Douro	Portugal	€	48.00