

## Hollands borrelgarnituur

€ 7,00- per persoon

De klassieke garnituur voor bij de borrel.

- Gemengde nootjes, hartige kaas koekjes, olijven, oud en jonge kaas en heerlijke stukjes worst.

presentatie: schaaltes op tafel

## Tafel hapjes

Te bestellen vanaf 12 personen

U kunt een of meer van onderstaand suggesties bestellen

Per keuze zijn de kosten € 4,00 per persoon met een minimum

Bestelling van 10 personen per tafelhapje.

- Oversized cheesesticks  
Mexicaanse tortillachips € 4,00 per persoon  
(met een pikante salsasaus)
- Notenmelange € 4,00 per persoon  
(met hartige banketbakkerkoekjes)
- Olijven € 4,00 per persoon
- Schaaltes rauwkost € 4,00 per persoon  
(met diverse dipsausen)
- Schaaltes met reuze gamba's € 4,00 per persoon  
(met een chutney van tomaat)
- Harde Italiaanse salami met kappertjes

presentatie: schaaltes op tafel

## Amstel Amuse's

€ 18,50 per persoon

Tijdens de vaartocht varen wij langs het Amstel Hotel waar een schaal

Met luxe amuses aan boord wordt gebracht.

Arrangement "de Amstel"

- Gezouten bladerdeegkoekjes
- Crostini met auberginepuree en sesampasta
- Crostini met gerookte zalm

- Thaise salade van kreeft en mango
- Brioche met runderhaascarpaccio en truffelmayonaise
- Crostini met gegrilde parelhoen en prei

Presentatie: uitgeserveerd door gastvrouw

### **Luxe hapjes assortiment 1**

€ 12,00 per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen

- Crostini met kalfmuis, cream cheese en walnoten
- Lolly van een gekonfijte eend, rucola, gerookte eend en frambozen chutney
- Filodeeg buideltje gevuld met geitenkaas en noten
- Crouton met gerookte zalm, kwartelei en grove peper
- Mootje kabeljauw met saffraan en cognac hangop

presentatie: uitgeserveerd door gastvrouw

### **Luxe hapjes assortiment 2**

€ 14,00 per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen

- Soesje gevuld met een eendenlever -mousse en port, gegarneerd met ganzenlever
- Lasagne van drie soorten kaas gegarneerd met kaantjes van Serano
- Tartaartje van carpaccio en verse parmezaan en pesto
- Mootje zalm met dille crème frache en zalm kaviaar
- Crouton met zeewolf filet en truffel crème

presentatie: uitgeserveerd door gastvrouw

### **Vegetarische assortiment**

€ 11,00 per persoon

Te bestellen vanaf 20 personen

- Tarte tatin van pomodori tomaat en verse basilicum
- Lasagne van drie soorten kaas gegarneerd met pistache
- Taartje van gegrilde aubergine met kaviaar van trostomaat
- Bonbon van geitenkaas met honing en balsamico gepaneerd in pistache
- Mozzarella, pomodori en verse basilicum met grove peper en olijfolie

presentatie: uitgeserveerd door gastvrouw

## **Petites bouchees (koud)**

€ 4,00 per stuk

Te bestellen vanaf 60 stuks

- Gobelet met brochette van kreeftgarnalen en een brunoise van golden delicious en mango in vanillesaus
- Mini tumbler met een groentespiesje en een salsa van trostomaatjes met fris komkommersap
- Tompoes van paprikabavarois, pistachenootjes en bieslook met kletskoppen van Remeker Olde, gepresenteerd in een hot shot
- Verrerie met een luchtige zalmousse, gearneerd met zalmkaviaar en dille
- Shooter met een brochette van gerookte eendenborst en verse vijg, op een roquette salade met een port vinaigrette

presentatie: uitgeserveerd door gastvrouw

## **Sushi assortiment**

€ 14,50 per persoon

Te bestellen vanaf 12 personen

Dit assortiment word geserveerd met gari (Japanse gember), sojasaus en wasabi

- Maki sake: Sushi rol met zalm
- Maki tekka: Sushi rol met tonijn
- Nigiri ebi: Sushirijst-blokje met grote garnaal
- Nigiri tamago: Sushi-rijstblokje met Japans omelet
- Gunkan kani salad: Sushirijst-blokje met Japanse krab salade

presentatie: uitgeserveerd door gastvrouw

## **Chef's Tafel**

€ 19,00 per persoon

Kleine hapjes: tot 50 personen p/p 6 hapjes

- Spiesje van tonijn in 3 smaken (peper, curry en maanzaad) met wasabi.
- Brioche brood gevuld met zalm
- Brandade van gerookte makreel
- Verse oesters met pittige tomaten gelei
- Coquille met walnoot, sinaasappel en witlof.
- Gefrituurde gamba in kerrie panco met limoen mayonaise
- Bakjes van filodeeg met eendenriette en ganzenlever
- Kalf roulloux met spinazie en notenmix
- Spiesjes van eendenborst gelakt met een port gelei
- Canapé met eendelever mousse

Presentatie: uitgeserveerd door gastvrouw

- prijzen exclusief 6% btw

## **Tapa's of taste**

€ 20,50,- per persoon

**Minimum aantal 20 personen**

### **KOUDE TAPAS**

#### **Champignones al ajillo**

Champignons in knoflooksaus

#### **Aceitunas**

Groene en zwarte olijven in kruidenmarinade

#### **Cabrales Picos**

Een kruidig schimmelkaas in druivenblad gerijpt uit Astrurië

#### **Jamon Serrano**

Lucht gedroogde bergham

#### **Pimientos en vinagre**

Pimientos in vinaigrette

#### **Carpaccio de bacalao fresco**

In limoensap en Baskische olijfolie gemarineer de kabeljauw, roze pepertjes en Seranoham crisps

#### **Ensalada de Tomate con Aceitunas**

Tomatensala de met olijven

#### **Pa amb tomáquet**

Catalaans brood, geroosterd met olijfolie en knoflook, dat wordt ingewreven met tomaat

### **WARME TAPAS**

#### **Patatas cocidas sin pelar con moje**

Aardappelen in de schil met kruiden

#### **Salmón a la ribereña**

Asturische Zalm, in een saus van appelcider lente ui en tomaat

#### **Pollo al ajillo**

Gebraden kip met een pikante knoflooksaus

#### **Alboronia**

Aubergine, paprika en tomaten met komijn en koriander

#### **Cordero y champiñones aliñados**

Gebraden lamsrugfilet met diverse padde stoelen, zijn eigen jus, geparfumeerd met een rioja essence

#### **Tortilla con gambes**

Spaanse tortilla met gamba's diverse gegrilde seizoensgroenten, aardappel en groene kruiden

## **Tapa's**

€ 19,50,- per persoon

### **Minimum aantal 12 personen**

Tapaz bestaat uit een aantal hapjes uit Spanje en Portugal.

#### **Pan**

spaans brood

#### **Aioli**

salsa van knoflook

#### **Albondigas**

pittige spaanse gehaktballetjes

#### **Chorizo al tinto**

pittige chorizo gestoofd in rode wijn

#### **Embutidas variadas**

diverse spaanse vleeswaren zoals jamon serrano en salchichon

#### **Gamba fuerte**

Gamba met spaanse pepertjes en knoflook

#### **Boquerones**

kleine ansjovisjes ingelegd in een marinade van olijfolie en wijnazijn uit Jerez

#### **Salmon vasco**

gerolde plakjes gerookte zalm met frisse komkommer

#### **Paddestoelen uit Cantabria**

kleine paddestoelen, kort gebakken in pepers, knoflook en citroen

#### **Manchego piccante**

de beroemde schapenkaas uit La Mancha ingelegd in olijfolie met zeezout en fijngehakte rode en groene pepers

#### **Pollo al pincho**

kip aan een atokje

#### **Aceitunas variadas**

diverse spaanse olijven

\*prijzen zijn exclusief 6% btw

