

Borrelhapjes:

Als u alleen van een drankje aan boord wilt genieten en de lekkere trek een beetje wilt stillen, hebben wij voor u verschillende opties: van schaalpjes met goede geroosterde noten en verse hartige banketbakkerskoekjes, heerlijke Hollandse haring (aan boord gefileerd), oesters, boerenkaas en Amsterdamse ossenworst, tot door onze chef bereide heerlijke en luxe appetizers.

Fingerfood Selection 1:**Gemarineerde Alaska zalm:**

Wilde zalmfilet gemarineerd met lenteui, mosterd en sesamolie.

Tuna Cubes:

Tonijnfilet uit de Malediven met sesam, basilicum mayonaise en chuka wakamé.

Vegetable Brochette:

Spies van seizoensgroenten met een dip van miso en knoflook.

Thai Beef:

Spoon van gemarineerde runderlende in kokos, koriander en rode peper.

Jamon:

Serranoham met in port gemarineerde Galia meloen.

Prijs € 14,50 p.p.

Fingerfood 2 Selection:**Lobster Sashimi:**

Sashimi van lauwwarme Oosterschelde kreeft met artisjok, mousse, lemonzest en kreeftenolie.

Coquilles Saint Jacques:

Gegrilde Schotse Jacobsschelp met togarashi peper en sereh vinaigrette.

Wagyu :

Gerookte wagyu-lende met miso extract.

Roquefort:

Roquefort met een salsa van zwarte wintertruffel en rucola.

Foie gras:

Terrine van eendenlever met jelly van cranberry en saké.

Prijs € 24,00 p.p.

Prijzen zijn exclusief BTW.