

## Cateringlijst “Lelie”, “Hydrograaf” en “Sanne Sophia”

**Prijzen voor 2008** exclusief BTW, de bedragen tussen haakjes zijn inclusief BTW

<i>Servicekosten (bediening en schoonmaak)</i>	<i>Hydrograaf</i>	<i>Lelie</i>	<i>Sanne Sophia</i>
3 uur (minimaal)	€ 250,00 (€ 297,50)	€ 150,00 (€ 178,50)	4 uur: € 150,00 excl.BTW
Overige uren, per uur	€ 60,00 (€ 71,40)	€ 40,00 (€ 47,60)	8 uur: € 225,00 excl.BTW
Nachttarief (na 00:00 uur), per uur	€ 100,00 (€ 119,00)	€ 65,00 (€ 77,35)	P/uur € 65,00 excl.BTW

Indien u vanuit een andere haven vertrekt dan de standaardhaven worden voor het bedienend personeel extra reiskosten in rekening gebracht.

### DRANKENLIJST (prijzen per persoon)

#### *Nationale bar, prijzen per glas*

<i>Koffie of thee</i>	€ 1,40 (€ 1,48)
<i>Frisdranken</i>	€ 1,75 (€ 1,86)
<i>Jus d'orange / appelsap</i>	€ 1,75 (€ 1,86)
<i>Chocomelk / Fristi</i>	€ 1,75 (€ 1,86)
<i>Bier</i>	€ 1,85 (€ 2,20)
<i>Alcoholvrij bier</i>	(alleen op aanvraag)
<i>Witte, rode, rosé huiswijn</i>	€ 2,50 (€ 2,98)
<i>Hollands gedistilleerd</i>	€ 2,20 (€ 2,62)
<i>Port, vermouth, sherry</i>	€ 2,50 (€ 2,98)

#### *Internationale bar, prijzen per glas*

<i>Smirnoff vodka</i>	€ 3,85 (€ 4,58)
<i>Bacardi rum</i>	€ 3,85 (€ 4,58)
<i>Gordon's gin</i>	€ 3,85 (€ 4,58)
<i>Famous Grouse</i>	€ 4,00 (€ 4,76)
<i>Glenfiddich</i>	€ 4,85 (€ 5,77)
<i>Rémy Martin VSOP</i>	€ 4,85 (€ 5,77)
<i>Likeuren</i>	€ 4,50 (€ 5,36)
<i>Oude port</i>	€ 4,85 (€ 5,77)

#### *Uitkoop nationale bar (per persoon)*

<i>Dagdeel (3 uur)</i>	€ 15,00 (€ 17,85)
<i>Verlenguren (per uur)</i>	€ 4,00 (€ 4,76)

#### *Uitkoop internationale bar (per persoon)*

<i>Dagdeel (3 uur)</i>	€ 21,50 (€ 25,59)
<i>Verlenguren (per uur)</i>	€ 5,50 (€ 6,55)

#### *Wijnen en champagnes, prijzen per fles*

*Huiswijn, wit, rood of rosé* € 15,00 (€ 17,85)

*Overige wijnen* op aanvraag

#### *Méthode Traditionelle*

*Belmer Brut* € 27,50 (€ 32,73) *Belmer Brut Rosé Reserve* € 30,75 (€ 36,59)

#### *Champagne*

*Pierre Moreau Brut / Demi Sec* € 41,00 (€ 48,79) *Pierre Moreau Brut Rosé* € 51,50 (€ 61,29)

*Moët & Chandon Brut / Demi Sec* € 47,50 (€ 56,53) *Pommery Brut Royal* € 53,50 (€ 63,67)

\*\*\*

## ONTVANGST AAN BOORD

(prijzen per persoon)

<i>Koffie en thee met cake en/of kruidkoek</i>	€ 3,75 (€ 3,98)
<i>Koffie en thee met brownies</i>	€ 4,25 (€ 4,51)
<i>Koffie en thee met appelgebak en slagroom</i>	€ 4,85 (€ 5,14)
<i>Koffie en thee met gesorteerd gebak</i>	€ 5,15 (€ 5,46)
<i>Glühwein (geserveerd vanuit grote pan op dek)</i>	(alleen op aanvraag)
<i>Kir Royale</i>	€ 4,60 (€ 5,47)
<i>Muier schipperbitter met gerookte forel op toast</i>	€ 5,00 (€ 5,95)
<i>Muier schipperbitter met paling op toast</i>	€ 5,90 (€ 7,02)
<i>Korenwijn met haring op roggebrood</i>	€ 5,00 (€ 5,95)

\*\*\*

## DE LUNCH

(prijzen per persoon)

<b>Picknickbuffet:</b>	€ 13,95 (€ 14,79)
- diverse internationale kazen	
- diverse soorten paté en grove worst	
- huisgemaakte salade	
- baguettes en roomboter	

<b>Buffet Slangevecht:</b>	€ 17,95 (€ 19,03)
- assortiment van luxe broodjes en ciabattas	
- boerenpaté en cumberlandsaus	
- lamsham met mosterdcrème	
- cheddar met piccalillysaus	
- sandwiches met gerookte zalm en kalkoen	

<b>Uitgebreid lunchbuffet:</b>	€ 19,00 (€ 20,14)
- goed gevulde verse groentesoep	
- Hollandse en buitenlandse kazen	
- luxe vleeswaren	
- verschillende soorten gerookte vis	
- diverse soorten mini-broodjes, pistolets en ciabattas	

*Bij bovengenoemde lunches schenken wij koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange en melk of karnemelk\**

*\*(graag vernemen wij ruim voor afvaart uw keuze qua drank)*

<b>High Tea**:</b>	€ 21,50 (€ 22,79)
- scones met confiture en clotted cream	
- muffins, petit fours, éclairs	
- aardbeien met Engelse room	
- luxe sandwiches met gerookte zalm, kalkoenfilet met komkommer en roomkaas met bieslook	
- inclusief onbeperkt koffie en een uitgebreid assortiment thee	
** (minimaal 15 personen)	

<b>Aanvullingen op de lunchbuffetten:</b>	
<i>Kroket</i>	€ 1,00 (€ 1,06)
<i>Quiche</i>	€ 2,50 (€ 2,65)
<i>Warme beenham</i>	€ 3,50 (€ 3,71)

\*\*\*

## BORRELGARNITUREN

(prijzen per persoon)

**Zoutjesassortiment:** € 1,95 (€ 2,07)      **Brandschade:** € 3,75 (€ 3,98)  
- pinda's  
- gemengde nootjes  
- banketbakkerszoutjes  
- blokjes kaas  
- chorizo  
- gemengde olijven

**Bittergarnituur:** € 6,95 (€ 7,37)      **Borrelgarnituur:** € 6,95 (€ 7,37)  
- bitterballen  
- vlammetjes  
- mini-loempia's  
- kaassoufflés  
- warme kausballetjes  
- mini-saucijsjes  
- ham/kaashapjes  
- warme gehaktballetjes

**Uitgebreid borrelgarnituur:** € 7,95 (€ 8,43)      **Oriëntaals borrelgarnituur:** € 7,95 (€ 8,43)  
- gemengde nootjes  
- twee soorten kaas  
- Rotterdammertjes  
- haring op roggebrood  
- zalm met bieslook-roomkaas op toast  
- garnalen in bladerdeeg  
- mini-saté's  
- picadori's (warme gekruide balletjes)  
- oriental mix

**Aperitieven-plateau:** € 9,25 (€ 9,81)      **Tapas Variadas\*:** € 13,25 (€ 14,05)  
- kaas met gember  
- ossenworst  
- Gelderse worst  
- toastjes met gerookte forel  
- zalm met bieslook-roomkaas op bilini  
- warme gehaktballetjes  
- gesorteerde olijven  
- diverse tapenades met ciabatta  
- tortilla chips met salsasaus  
- met gorgonzola gevulde champignons  
- mini-pikanto's  
- calamares met knoflookmayonaise  
- gemarineerde kipvleugeltjes  
- chorizo uit de oven  
- gevulde tomaten met tonijnsalade  
- pikante gebraden gehaktballetjes  
- ansjovis spiesjes  
- spiesje van olijven met rauwe ham

\*(minimaal 15 personen)

**De tapas worden in buffetvorm gepresenteerd.**

**Op de Hydrograaf is het echter ook mogelijk deze garnituren per tafel te serveren (eventueel in combinatie met een fles Spaanse Rioja per tafel, zie wijnlijst).**

\*\*\*

## SOEPEN

(prijzen per persoon)

**Groentesoep\*:** goed gevuld met verse groenten en gekruide rundergehaktballetjes € 3,25 (€ 3,45)

**Bouillon\*:** dubbel getrokken runder- of groentebouillon € 3,60 (€ 3,82)

**Franse uiensoep:** apart eserveerd met gratineerd stokbrood en kaas € 4,00 (€ 4,25)

**Erwtensoepe:** geserveerd met roggebrood en katenspek € 4,75 (€ 5,04)

\*(geserveerd met stokbrood en roomboter)

\*\*\*

**BUFFETTEN**  
(prijzen per persoon)

*Alle buffetten kunnen worden aangevuld met een soep naar keuze, tegen meerprijs*

*Voor de buffetten aan boord van de LELIE geldt een maximum aantal personen van 30*

**Buffet Vredenhorst\***

**€ 28,95 (€ 30,69)**

**Koude gerechten:**

- in dille gemarineerde gerookte zalm
- gerookte forel
- krabsalade met een garnituur van ei en gerookte mosselen
- Italiaanse tonijnsalade
- garnalen
- Parmaham met meloen
- tomaatjes met mozzarella en basilicum
- eendenlever paté
- diverse Franse kazen
- gemengde groene salade
- aardappelsalade met bieslook
- diverse sauzen
- roomboter en kruidenboter
- luxe mini-broodjes en baguettes

**Warme gerechten:**

- beenham van het mes (door de chef getrancheerd) met een honing tijmsaus

\*\*\*

**Buffet Leeuwenburg\***

**€ 35,50 (€ 37,63)**

**Koude gerechten:**

- gerookte forel met een garnituur van gevulde eieren
- tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen
- gemarineerde gerookte zalm in dille met een pikante mosterd-kruidensaus
- Schwarzwaldler Schinken met meloenbolletjes in witte port
- carpaccio van ossenhaas en pijnboompitten op een bed gemengde salade
- aardappelsalade
- grove boerensalade met croutons en kruidenvinaigrette
- diverse sauzen
- roomboter en kruidenboter
- diverse luxe mini-broodjes

**Warme gerechten:**

- kippenborstfilet in een pittige kerrie-gember saus geserveerd met een gekruide rijst en een garnituur van ananas, mango en rozijnen
- gemarineerde beenham (door de chef getrancheerd) met een honing- en tijmsaus
- asperges met diverse soorten ham
- roereieren

\*\*\*

\* (voor deze buffetten geldt een minimum van 15 personen)

\*\* (voor deze buffetten geldt een minimum van 25 personen)

N.B. Voor alle buffetten geldt dat indien u vegetarische en/of dieetwensen heeft, u dit ruim van tevoren door dient te geven, zodat wij voor vervangende gerechten kunnen zorgen.

**Buffet Nijenrode\*\***

€ 38,50 (€ 40,81)

**Aperitief:**

- schippersbitter en korenwijn met haring op roggebrood

**Koude gerechten:**

- forel met een garnituur van mosselen
- krabsalade
- tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen in cocktailsaus
- verschillende soorten paté
- tonijnsalade met ansjovis, paprika en rode uienringen
- Griekse salade met balsamico dressing
- tomatensalade met mozzarella en verse basilicum
- Serranoham met meloen in witte port
- Roomboter en kruidenboter
- diverse luxe mini-broodjes en baguettes

**Warme gerechten:**

- gamba's met Spaanse pepers, koriander en knoflook
- kippenborstfiletjes in een witte wijnsaus met pommedori
- beenham (door de chef getrancheerd) met honing-tijmsaus
- gebraden ossenhaas met een keur aan groenten, witte en wilde rijst

\*\*\*

**Buffet Oudaen\*\***

€ 45,95 (€ 48,71)

**Koude gerechten:**

- Hollandse garnalen
- gerookte forel
- gerookte Schotse zalm
- carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en pijnboompitten
- gerookte eendenborst met een cranberrysaus
- asperges met boerenbeenham en gekookt ei
- rucolasalade met lamsham
- tomatensalade met mozzarella en verse basilicum
- boeren groene salade met roombrie en croutons
- roomboter en kruidenboter
- ciabatta, toast en baguettes

**Warme gerechten:**

- diverse soorten vis gestoofd in witte wijnsaus geserveerd met gekruide rijst
- kipfilet met een romige spinazie-kruidensaus
- gebakken ossenhaaspuntjes met roerbakgroenten geserveerd met tagliatelle

\*\*\*

**Stampottenbuffet\*\*** (leverbaar vanaf oktober t/m maart)

€ 18,95 (€ 20,09)

Stampottenbuffet, geserveerd met ambachtelijk bereide Gelderse rookworst) met een keuze voor de gast uit: boerenkoolstampot, zuurkoolstampot met spekjes, rozijnen en ananas of hutspot met klapstuk. (N.b. de totaalhoeveelheid van de stampotten is afgestemd op de grootte van het gezelschap; bij gezelschappen tot 50 personen wordt een beperkter aantal stampotten geserveerd)

\*\*\*

\* (voor deze buffetten geldt een minimum van 15 personen)

\*\* (voor deze buffetten geldt een minimum van 25 personen)

N.B. Voor alle buffetten geldt dat indien u vegetarische en/of dieetwensen heeft, u dit ruim van tevoren door dient te geven, zodat wij voor vervangende gerechten kunnen zorgen.

**Barbecue aan dek \***

€ 29,00 (€ 30,74)

**Warme gerechten:**

- culotte (gemarineerde biefstuk)
- grote stok kipsaté
- lamsspies

**Koude gerechten:**

- aardappelsalade
- gemengde groene salade
- Huzarensalade
- verse fruitsalade
- satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus en gembersaus
- roomboter en kruidenboter
- stokbrood

**Aanvullingen op de barbecue:**

- garnalenspies € 4,50 (€ 4,77)
- zalmmoot € 4,50 (€ 4,77)
- spareribs (alleen op aanvraag)

\*\*\*

**Captainsdiner \***

€ 22,00 (€ 23,32)

*Kapucijners met uitgebakken spekjes, gehaktballetjes, gehaktsaus, saucijsjes, gekookte krieltjes, Amsterdamse uien, diverse tafelzuren en een rauwkostsalade*

\*\*\*

**Indonesisch Buffet \***

€ 29,95 (€ 31,75)

**Koude gerechten:**

- atjam tjampoer (zure witte kool)
- atjar ketimum (zure komkommer)
- seroendeng (gebakken kokos)
- roedjak manis (verse fruitsalade met palmsuiker)
- kroepoek
- spekkoek

**Warme gerechten:**

- babi ketjap (varkensvlees met een milde ketjapsaus)
- daging roedjak (kipfilet met een licht scherpe ketjapsaus)
- tumis tahoe en taugé (diverse groente met taugé)
- sambal goreng boontjes (boontjes met een lichte pedis sambal gorengsaus)
- sajour lodeh (diverse groente)
- gado gado (groenteschotel met pindasaus)
- satéstokje
- nasi, bami en witte rijst

\*\*\*

**Kindermenu (kinderen t/m 12 jaar)**

€ 7,75 (€ 8,22)

*Frietjes, een kroket, appelmoes en een kinderrijsje*

\*\*\*

\* (voor deze buffetten geldt een minimum van 15 personen)

\*\* (voor deze buffetten geldt een minimum van 25 personen)

*N.B. Voor alle buffetten geldt dat indien u vegetarische en/of dieetwensen heeft, u dit ruim van tevoren door dient te geven, zodat wij voor vervangende gerechten kunnen zorgen.*

**HET DESSERT**  
(prijzen per persoon)

<i>Koffie of thee met friandises of bonbons</i>	€ 4,35 (€ 4,61)
<i>Koffie of thee met petit fours</i>	€ 5,35 (€ 5,67)
<i>Roomsoesjes (profiterolles) met karamel- of chocoladesaus</i>	€ 4,90 (€ 5,19)
<i>Roomijs, vers fruit en slagroom</i>	€ 5,50 (€ 5,83)
<i>Frans kaasplateau met notenbrood en roomboter</i>	€ 7,00 (€ 7,42)
<b><i>Dessertbuffet</i></b> (minimaal 25 personen)	€ 9,40 (€ 9,96)
- diverse soorten ijs	
- bavarois	
- vers fruit en slagroom	
- profiterolles	

\*\*\*