

## Cateringlijst 2010

### Lelie, Hydrograaf en Sanne Sophia



*Hollands*  
**Glorie**



## Welkom aan boord van de Lelie, Hydrograaf of Sanne Sophia !

Nu de keuze van het schip gemaakt is, kunt u zich samen met ons richten op de verdere invulling van uw dag. Niet alleen de locatie maar ook de culinaire invulling en eventuele overige activiteiten of diensten spelen een belangrijke rol bij het slagen van uw evenement.

In dit document presenteren wij u onze standaard mogelijkheden voor de catering en geven wij u een aantal extra ideeën om uw evenement tot in de puntjes te verzorgen.

### Bijzonderheden en voorwaarden:

- Alle genoemde prijzen zijn per persoon, tenzij anders vermeld
- Alle genoemde prijzen zijn exclusief BTW (met tussen haakjes de bedragen inclusief BTW)
- De catering en non-alcoholische dranken worden met 6% BTW belast.
- De servicekosten en alcoholische dranken worden met 19% BTW belast.
- **Servicekosten:** bij iedere partij worden separaat servicekosten (voor het bedienend personeel en de eindschoonmaak) in rekening gebracht, welke afhangen van de lengte van uw vaartocht. Indien u vanuit/in een andere haven dan de standaardhaven vertrekt en/of aankomt, worden voor het bedienend personeel extra reiskosten in rekening gebracht.
- **Bestellingen:** deze kunnen tot uiterlijk 6 weken voor afvaart worden doorgegeven. Tevens geeft u dan het te verwachten aantal gasten op. Wijzigingen betreffende dit aantal gasten kunnen uitsluitend schriftelijk tot uiterlijk 14 dagen voor afvaart met een bandbreedte van 10% worden doorgevoerd.  
Per groep kan slechts één menu of buffet worden besteld.
- Voor het schenken van eigen wijnen en/of champagne brengen wij kurkengeld à € 7,50 excl. 19% BTW per geopende fles wijn of € 10,00 excl. 19% BTW per geopende fles champagne in rekening.
- **Facturering:** op basis van het aantal gasten en de bestelde catering en overige diensten stellen wij een offerte op. Indien u een offerte wilt op basis van nacalculatie nemen wij in de offerte een drankenschattig op en sturen wij u een voorschotnota van 90% van het totale offertebedrag. Indien u de bar uitkoopt, sturen wij u een nota voor het volledige offertebedrag.
- **Betaling:** de (voorschot)nota voor de catering en overige diensten dient uiterlijk 14 dagen voor afvaart op onze rekening bijgeschreven te zijn. In het geval van drank op nacalculatie sturen wij u na de vaartocht een eindfactuur, waarbij het werkelijk verbruik met het betaalde voorschot wordt verrekend.

Servicekosten:	Hydrograaf	Lelie	Sanne Sophia
3 uur (minimaal)	€ 250,00 (€ 297,50)	€ 150,00 (€ 178,50)	4 uur € 150,00 (€ 178,50)
Overige uren, per uur	€ 60,00 (€ 71,40)	€ 40,00 (€ 47,60)	8 uur: € 225,00 (€ 267,75)
Nachttarief*, per uur	€ 100,00 (€ 119,00)	€ 65,00 (€ 77,35)	Per € 65,00 (€ 77,35)

\* = na 00:00uur

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

### Informatie:

Hollands Glorie

Tel. 010 – 415 66 00 of 0294 – 271 561. E-mail: [info@hollandsglorie.nl](mailto:info@hollandsglorie.nl).





## ONTVANGST AAN BOORD

Koffie en thee met cake en/of kruidkoek	€	4,05	(4,29)
Koffie en thee met croissant	€	4,05	(4,29)
Koffie en thee met krentenmik	€	4,05	(4,29)
Koffie en thee met brownies	€	4,60	(4,88)
Koffie en thee met appelgebak en slagroom	€	5,20	(5,51)
Koffie en thee met gesorteerd gebak	€	5,50	(5,83)
Glühwein (geserveerd vanuit grote pan op dek)			(alleen op aanvraag)
Kir Royale	€	4,75	(5,65)
Muier schipperbitter met gerookte forel op toast	€	5,15	(6,13)
Korenwijn met haring op roggebrood	€	5,15	(6,13)
Méthode traditionelle	€	4,85	(5,77)
Champagne Moët & Chandon	€	8,15	(9,70)
Welkomst-amuse	€	3,75	(3,98)
Belegde broodjes met diverse soorten vleeswaren en kaas:			
Gesorteerde zachte broodjes	<b>Prijs per stuk:</b>	€ 2,25	(2,39)
Gesorteerde luxe broodjes	<b>Prijs per stuk:</b>	€ 2,75	(2,92)

## DRANKEN

Onze complete drankenlijst is op de volgende pagina van dit document opgenomen. De drankjes kunnen op de dag zelf worden geturfd, maar het is ook mogelijk de drank, of een gedeelte daarvan, uit te kopen.

### Drankarrangement (Uitkoop bar)

Nationale bar, 1 <sup>o</sup> 3 uur	€	16,00	(19,04)
Nationale bar, per verlenguur	€	4,50	(5,36)
Internationale bar, 1 <sup>o</sup> 3 uur	€	22,50	(26,78)
Internationale bar, per verlenguur	€	5,75	(6,84)

### Vergaderarrangementen (Uitkoop gedeelte bar)

Onbeperkt koffie, thee en mineraalwater, 3½ uur (*)	€	16,00	(19,04)
Onbeperkt koffie, thee, mineraalwater en frisdranken, 3½ uur (*)	€	17,50	(20,83)
Schaal met diverse koekjes en kleine zoetigheden	€	3,25	(3,45)

(\*) = Deze vergaderarrangementen gelden voor 3½ uur en zijn inclusief een flip-over en een projectiescherm op de schepen Lelie en Sanne Sophia. Op de salonboot Hydrograaf zijn deze arrangementen inclusief een flip-over, een projectiescherm en een overheadprojector.



## DRANKENLIJST

### Nationale bar

Koffie / Thee
Frisdranken
Jus d'orange / Appelsap
Chocomelk / Fristi
Bier
Alcoholvrij bier
Wijn (witte, rode of rosé huiswijn)
Hollands gedistilleerd (jenever, schipperbitter, vieux, korenwijn, Beerenburg)
Port

<b>Prijzen per glas</b>	
€	1,65 (1,75)
€	1,80 (1,91)
€	2,05 (2,17)
€	1,80 (1,91)
€	1,90 (2,26)
	(alleen op aanvraag)
€	2,55 (3,03)
€	2,25 (2,68)
€	2,55 (3,03)

### Internationale bar

Smirnoff vodka
Bacardi rum
Gordon's gin
Famous Grouse
Glenfiddich
Rémy Martin VSOP
Likeuren (Tia Maria, Grand Marnier, Drambuie, Amaretto)
Oude port
Alcoholvrij bier

<b>Prijzen per glas</b>	
€	3,95 (4,70)
€	3,95 (4,70)
€	3,95 (4,70)
€	4,10 (4,88)
€	4,95 (5,89)
€	4,95 (5,89)
€	4,60 (5,47)
€	4,95 (5,89)
	(alleen op aanvraag)

### Méthodes Traditionelles

Belmer Brut
Belmer Brut Rosé Reserve

<b>Prijzen per fles</b>	
€	28,50 (33,92)
€	31,75 (37,78)

### Champagnes

Pierre Moreau Brut / Demi Sec
Pierre Moreau Brut Rosé
Moët & Chandon Brut / Demi Sec
Pommery Brut Royal

<b>Prijzen per fles</b>	
€	42,25 (50,28)
€	53,00 (63,07)
€	49,00 (58,31)
€	55,00 (65,45)

Overige wijnen, méthodes traditionelles en champagnes

op aanvraag



## LUNCHES

### Picknickbuffet

€ 14,00 (14,84)

- twee soorten Hollandse en één soort internationale kazen
- twee soorten paté en twee soorten vleeswaren
- rundvleessalade en huisgemaakte kartoffelsalade
- baguettes, mini-bolletjes en roomboter
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

### Lunchbuffet Slangevecht

€ 18,50 (19,61)

- assortiment van zachte broodjes en stokbrood
- boerenpaté en cumberlandsaus
- lamsham met mosterdcrème
- boerenkaas met piccalillysaus
- sandwiches met gerookte zalm en kalkoen
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

### Uitgebreid lunchbuffet

€ 20,25 (21,47)

- goed gevulde verse groentesoep
- twee soorten Hollandse en twee soorten internationale kazen
- drie soorten luxe vleeswaren
- drie soorten gerookte vis (forel, makreel en zalm)
- diverse luxe mini-broodjes (hard en zacht) en baguettes
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

### High Tea \*

€ 22,00 (23,32)

- scones met confiture en clotted cream
- muffins, petit fours, éclairs
- aardbeien (seizoensgebonden (mei – september)) met Engelse room
- luxe sandwiches met gerookte zalm, kalkoenfilet met komkommer en bieslookroomkaas
- koffie en een uitgebreid assortiment thee

\* = minimum afname 15 personen

### Mogelijke aanvullingen op de lunchbuffetten

Kroket	€ 1,25	(1,33)
Salade méditerranée (frisse rauwkostsalade met olijven en fetakaas)	€ 2,45	(2,60)
Groentesoep	€ 3,25	(3,45)
Tomatensoep	€ 3,25	(3,45)
Quiche	€ 3,25	(3,45)
Warme beenham	€ 3,50	(3,71)



## BORRELGARNITUREN

<b>Zoutjesassortiment</b>	€	2,00	(2,12)
- pinda's			
- gemengde nootjes			
- banketbakkerszoutjes			
<b>Borrelgarnituur mini</b>	€	3,95	(4,19)
- blokjes jonge en oude kaas			
- chorizo			
- gemengde olijven			
<b>Borrelgarnituur midi (warm)</b>	€	7,15	(7,58)
- warme kaasballetjes			
- mini-saucijsjes			
- vegetarische loempia's			
- warme gehaktballetjes			
<b>Bittergarnituur (warm)</b>	€	7,15	(7,58)
- bitterballen			
- vlammetjes			
- mini-loempia's			
- kaassoufflés			
<b>Borrelgarnituur maxi</b>	€	8,15	(8,64)
- gemengde nootjes			
- twee soorten kaas			
- ossenworst			
- haring op roggebrood			
- zalm met bieslook-roomkaas op toast			
<b>Oriëntaals borrelgarnituur (warm)</b>	€	8,15	(8,64)
- garnalen in bladerdeeg			
- mini-saté's			
- picadori's (warme gekruide balletjes)			
- dim sum hapjes			
<b>Mogelijke uitbreidingen op de borrelgarnituren</b>			
- Gelderse worst	€	0,65	(0,69)
- Rotterdammertjes	€	1,25	(1,33)
- toastjes met gerookte forel	€	1,25	(1,33)
- Indische gehaktballetjes	€	1,25	(1,33)
- met gorgonzola gevulde champignons	€	1,25	(1,33)
- gemarineerde kipvleugeltjes	€	1,25	(1,33)
- tortilla chips met salsasaus	€	1,25	(1,33)
- gevulde tomaten met tonijnsalade	€	1,25	(1,33)
- calamares met knoflookmayonaise	€	1,50	(1,59)
- diverse tapenades met stokbrood	€	1,75	(1,86)



### Zelf samen te stellen borrelgarnituren:

#### Bittergarnituur

Prijs per stuk: € 0,75 (0,80)

waarbij u uw keuze kunt maken uit o.a.:

Borrelballetjes

Gevulde eieren

Soesjes gevuld met kaasmousse

Pasteitje gevuld met roompaté

Kaasblokje met garnituur

Dadels gevuld met mon-chou

Gesneden stokbrood belegd met o.a.; gerookte zalm, gerookte forel, filet americain, etc.

#### Uitgebreid Bittergarnituur

Prijs per stuk: € 0,95 (1,01)

waarbij u uw keuze kunt maken uit o.a.:

Ham gevuld met roompaté

Pain domino

Visterinne

Eieren gevuld met met rode zalmmousse

Stokbrood belegd met o.a.; gerookte zalm, gerookte forel, filet americain, etc.

#### Luxe Bittergarnituur

Prijs per stuk: € 1,20 (1,27)

waarbij u uw keuze kunt maken uit o.a.:

Canapés belegd met rauwe ham

Canapés belegd met gerookte forel

Canapés belegd met graved lachs

Canapés belegd met filet americain

Canapés belegd met room brie

Serrano ham gevuld met roompaté

Eieren gevuld met rode zalmmousse

#### Exclusieve Bittergarnituur

Prijs per stuk: € 1,95 (2,07)

waarbij u uw keuze kunt maken uit o.a.:

Canapés belegd met eendenlevermousse

Canapés belegd met kreeftenstaartjes

Canapés belegd met Hollandse garnalen

Canapés belegd met carpaccio

Canapés belegd met gemarineerde zalm

Canapés belegd met gerookte forel

Canapés belegd met filet americain

Gegrilde gamba`s



**Uitgebreid hapjes buffet (gemiddeld ca. 10 hapjes p.p.)**

**€ 19,95 (21,15)**

- canapé met gerookte zalm en dille
- canapé met gerookte forel en bieslook
- canapé met roomkaas en blauwe druif
- witlofschuitje met garnalensalade
- haring op roggebrood
- gevulde tomaat
- gevulde eieren
- diverse kaassoorten
- diverse worstsoorten
- ardennerham met meloen
- gehaktballetjes in tomatensaus (warm)
- spiesje van zalm met zongedroogde tomaat (warm)
- met gorgonzola gevulde champignons (warm)



## **BUFFETTEN**

- \* Voor alle buffetten geldt een minimum afname van 15 personen, tenzij anders vermeld.
- \* Voor de buffetten aan boord van de LELIE geldt een maximum aantal personen van 30.
- \* 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 1: Buffet Kombuis**

€ 19,85 (21,04)

#### **Koude gerechten**

- pastasalade
- kartoffelsalade
- rauwe ham met meloen
- gerookte forel
- rauwkost
- verse fruitsalade
- stokbrood, sauzen, boter en kruidenboter

#### **Warme gerechten**

- saté
- shoarmavlees

### **Buffet 2: Buffet Stuurhut**

€ 24,95 (26,45)

#### **Koude gerechten**

- tonijnsalade
- tricolore pastasalade
- kartoffelsalade
- gerookte en gemarineerde zalm
- gemengde rauwkost
- Ardennerpaté
- rauwe ham met meloen
- stokbrood, sauzen, boter en kruidenboter

#### **Warme gerechten**

- saté
- entrecôte
- botervis in witte wijnsaus
- rozemarijn-aardappeltjes
- groenten van het seizoen



### **Buffet 3: Buffet Vredenhorst**

€ 29,95 (31,75)

#### **Koude gerechten**

- in dille gemarineerde gerookte zalm
- gerookte forel
- Italiaanse tonijnsalade
- garnalensalade
- Coburger ham met meloen
- tomatensalade met mozzarella en verse basilicum
- drie soorten Franse kazen
- gemengde groene salade
- kartoffelsalade
- 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 4: Buffet Weeresteijn**

€ 34,95 (37,05)

#### **Koude gerechten**

- pastasalade
- kartoffelsalade
- tonijnsalade
- luxe visshotel met rauw gemarineerde zalm, forel en Hollandse garnalen
- carpaccio (dun gesneden ossenhaas met basilicumdressing)
- paté
- rauwe ham met meloen
- rosbief
- gemengde rauwkost
- vers fruitsalade
- stokbrood, sauzen, boter en kruidenboter

#### **Warme gerechten**

- warme beenham
- boeuff stroganoff
- warme vissoorten met een witte wijnsaus
- groenten van het seizoen
- korianderrijst



### **Buffet 5: Buffet Leeuwenburg**

€ 36,50 (38,69)

#### **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
- Schwarzwald Schinken met meloenbolletjes in witte port
- carpaccio van ossenhaas met 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-gembersaus geserveerd met een gekruide rijst en een garnituur van ananas
- gemarineerde beenham (door de chef getrancheerd) met een honing- en tijmsaus

### **Buffet 6: Buffet Nijenrode \***

€ 39,75 (42,14)

\* = minimum afname 25 personen

#### **Aperitief**

- schipperbitter en korenwijn met haring op roggebrood

#### **Koude gerechten**

- forel met een garnituur van mosselen
- tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen in cocktailsaus
- twee soorten paté
- tonijnsalade met ansjovis, paprika en rode uienringen
- Griekse salade met balsamicodressing
- 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 een honing-tijmsaus
- gebraden ossenhaas met een keur aan groenten, witte en wilde rijst



### Mogelijke aanvullingen op de buffetten 1 t/m 6

Provençaalse aardappelen	€	3,50	(3,71)
Lofschotel met beenhamsnippers en kaas	€	3,50	(3,71)
Aubergineschotel met tomaat, paprika en kaas	€	3,50	(3,71)
Kippenborstfilet in een spinazie-witte wijnsaus	€	6,50	(6,89)
Kippenborstfilet in een witte wijnsaus met pommedori	€	6,50	(6,89)
Beenham (door de chef bereid) met honing-tijmsaus	€	6,50	(6,89)
Gamba's met pepers en koriander	€	7,50	(7,95)
Zalmfilet in saffraansaus	€	7,50	(7,95)
Ossenhaaspuntjes met stroganoffsaus	€	8,50	(9,01)
Seizoensgerecht (april – juni):			
Verse asperges met ei en botersaus	€	8,75	(9,25)

### THEMABUFFETTEN:

- \* Voor alle themabuffetten geldt een minimum afname van 15 personen, tenzij anders vermeld.
- \* Voor de themabuffetten aan boord van de LELIE geldt een maximum aantal personen van 30.
- \* Voor alle themabuffetten 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 7: Mediterraans buffet** € 24,95 (26,45)

#### Koude gerechten

- tonijnsalade met gemarineerde olijven
- vegetarische pastasalade
- Griekse kaassalade
- carpaccio met pesto, pijnboompitten en oude kaas
- fruits de mer salade van inktvis en schelpdieren
- focaccia en Turks brood met tapenade, olijfolie en knoflooksaus

#### Warme gerechten

- borello rundvlees in Italiaanse rode wijnsaus
- vissoorten uit de Middellandse zee met witte wijnsaus
- pasta bolognaise
- ratatouille
- paella
- Italiaans gekruide aardappels uit de oven



### **Buffet 8: Indonesisch Buffet**

€ 30,95 (32,81)

#### **Koude gerechten**

- atjar 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 groenten met taugé)
- sambal goreng boontjes (boontjes met een lichte pedis sambal gorengsaus)
- sajour lodeh (diverse groenten)
- gado gado (groenteschotel met pindasaus)
- satéstokjes
- nasi, bami en witte rijst

### **Buffet 9: Barbecue aan dek**

€ 29,00 (30,74)

#### **Koude gerechten**

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

#### **Warme gerechten**

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

#### **Mogelijke aanvullingen op de barbecue**

Spareribs	€ 4,50	(4,77)
Garnalenspies	€ 5,50	(5,83)
Zalmmoot	€ 5,50	(5,83)



**Buffet 10: Stamppottenbuffet** \* (leverbaar vanaf oktober t/m maart)

€ 19,50 (20,67)

\* = minimum afname 25 personen

Stamppottenbuffet, geserveerd met ambachtelijk bereide Gelderse rookworst, casselerrib, zuur, mosterd en uitgebakken spekjes.

Voor gezelschappen tot 50 personen bestaat het buffet uit:

- boerenkoolstamppot
- zuurkoolstamppot

Voor gezelschappen boven de 50 personen is het buffet aangevuld met:

- hutspot met klapstuk

**Buffet 11: Captainsdiner**

€ 22,50 (23,85)

Kapucijners met uitgebakken spekjes, gehaktballetjes, gehaktsaus, saucijsjes, Amsterdamse uien, diverse tafelzuren en een rauwkostsalade.

Het gerecht wordt geserveerd met gekookte aardappeltjes of met rijst.

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

€ 8,00 (8,48)

Frietjes, een kroket, appelmoes en een kinderijsje.

**Tevens bieden wij u de mogelijkheid om:**

- in samenspraak met onze chefkok uw eigen buffet samen te stellen: met uw fantasieën en zijn vakkennis kan dit leiden tot een geweldig buffet;
- een walking dinner bij ons aan boord te gebruiken voor groepen vanaf 40 personen (zie pag. 16);
- een compleet 3-, 4- of 5-gangendiner (sitting dinner) bij ons aan boord te gebruiken: dit kan voor groepen van max. 50 personen en kan in samenspraak met onze chefkok samengesteld worden.



## **NAGERECHTEN**

Koffie en thee met friandises of bonbons	€ 4,55	(4,82)
Koffie en thee met petit fours	€ 5,55	(5,88)
Profiterolles (roomsoesjes) met karamel- of chocoladesaus	€ 4,90	(5,19)
Vers fruit salade met anijslikeur en slagroom	€ 5,45	(5,78)
Roomijs, vers fruit en slagroom	€ 5,50	(5,83)
Profiterolles met koffie en Grand Marnier	€ 7,25	(7,69)
Dessertbuffet (minimaal 25 personen)	€ 10,25	(10,87)
- drie soorten ijs (vanille, pistache en citroen)		
- twee soorten bavarois (framboos en sinaasappel)		
- vers fruit en slagroom		
- profiterolles		
Dessertbuffet van verschillende bavarois en ijstaarten	€ 12,50	(13,25)
Champagnedessert met eetbaar bladgoud	€ 12,95	(15,41)



## WALKING DINNER

### Walking Dinner

€ 39,75 (42,14)

- \* Een walking dinner is mogelijk voor groepen vanaf 40 personen.
- \* Bij dit walking dinner kunt u per gang 1 keuze maken.

#### **Amuse/Starter**

- geitenkaasje met honing

#### **Koude soep**

- komkommersoep met gerookte zalm
- klassieke Spaanse gazpacho

#### **Voorgerechten, vegetarisch**

- rauwe ham, pommodori en basilicum
- groene asperge-quiche met blauwe kaas

#### **Voorgerechten, vlees**

- saltimbocca: kalfsrollade met mozzarella, tomaat en basilicum
- rundercarpaccio met parmezaanse kaas

#### **Hoofdgerechten, vegetarisch**

- salade van appel, venkel en mango
- bospaddenstoelensalade met frisse dressing
- groentestrudel
- schuitje van courgette met vulling "gratin"

#### **Hoofdgerechten, vlees**

- aspergeschotel met beenhamsnippers
- kalkoenmedaillons in kruidenkaas
- teriyaki spiesjes
- lamsgehaktballetjes in amandelsaus

#### **Hoofdgerechten, vis**

- visschelp gevuld met fruits de mer "gratin"
- diverse leuke visspiesjes: garnalen, zalm, inktvis

#### **Dessert**

Assortiment dessertglasjes met:

- bosbes-custardmousse
- aardbei panna cotta
- ananas-cocosmousse