

## **Prijzen - catering 2012**

( Prijzen zijn excl. btw en per persoon , tenzij anders vermeld)

### **Drankenlijst**

Koffie of thee	€ 1,75	Kir Royal	€ 6,50
Frisdranken	€ 2,00	Wodka, Bacardi, Campari	€ 3,95
Jus d'orange /appelsap	€ 2,25	Cognac, Whisky	€ 5,50
Witte of rode huiswijn	€ 2,85	Champagne ( zie onze wijnkaart )	
Bier ( tap )	€ 2,25	Prosecco per fles van af	€ 26,50
Port, sherry, vermout	€ 3,25		
Hollands gedistilleerd	€ 3,25	Afkoop nationale bar per uur	€ 5,50

Voor meer wijnen zie onze wijnkaart

### **Lekker bij de Koffie**

- Appelgebak ( zelfgemaakt )	€ 2,95
- Walnootgebak, aardbeiengebak, mokkagebak, ( zelfgemaakt )	€ 3,50
Diverse andere soorten heerlijk zelfgemaakt gebak	
-Bruidstaart p.p.	€ 7,50

### **High Tea**

€ 21,50

- Verschillende soorten thee
- Naturel en Rozijnen Scones
- Vanille en Chocolade Muffins
- Lemon curd & tiptree Orange, deze confituren komen uit Essex in Engeland ,waar alleen wordt gewerkt met de beste ingrediënten.
- Clotted cream
- Hartige taart van beenham & prei in bladerdeeg
- Roomboter koekjes
- Bonbons
- Luxe "finger" sandwich met Schotse zalm ,
- cream cheese & gemengde sla.
- Luxe "finger" sandwich met Cheddar,
- gemengde sla en komkommer.
- Klein zoete broodjes
- Diverse luxe petitfours

# HOLLAND RIVER TOURS

## MARGARETHA PARTYJACHT

### Lunchen

#### **Belegde broodjes Buffet** € 12,95

Diverse luxe witte en bruine broodjes belegd met kaas, gegrilde achterham, Fricandeau en salami, een krentenbol met roomboter en fruitschaal

#### **Hollands Lunchbuffet** € 18,95

S o e p: Royale groenten soep

- Broodmand met diverse soorten luxe broodjes
- Schaal met Hollandse kazen o.a. Old Amsterdam, komijnkaas, jonge kaas.
- Diverse luxe vleeswaren o.a. rosbief, fricandeau, beenham.
- Boerenaardappelsalade met appel, bieslook en spekjes
- Salade van mozzarella, tomaten met een pesto dressing
- Rauwkost, tomaatjes, komkommer en hardgekookte eieren.

#### **Luxe Lunchbuffet** € 21,25

S o e p : Zaanse Mosterdsoep

- Witte sandwich zalm
- Bruine sandwich Mozzarella & Tomaat
- Waldkornbroodje met Brie
- Wit luxe zacht broodje met Coppa di parma en Rucola
- Waldkornbroodje met gerookte Forel
- Zacht wit bolletje met gekookte Beenham
- Zacht bruin bolletje met belegen Beemsterkaas
- Warme Krabtaart en Quiche Lorraine

D e s s e r t : Salade van vers fruit

- Griekse yoghurt met noten en honing

#### **Italiaans buffet** € 28,00

- Diverse soorten Italiaanse vleeswaren; salami, Coppa di parma, mortadella
- Gerookte zalm gemarineerd in pesto
- Salade van drie soorten pasta met bieslook, paprika, haricot verts, knoflook, pesto, ui, kaas, Sjalotjes en peper in yoghurt dressing
- Salade van vers gekookte pasta met tonijn, ansjovis, zwarte olijven, zongedroogde tomaten en dressing
- Salade van mozzarella, Italiaanse tomaten, verse basilicum en dressing
- Carpaccio met rucola, geroosterde pijnboompitten en dressing
- Drie soorten Italiaanse kaas
- Diverse soorten Italiaans brood
- Tapenade Kruidenboter Olijven

## **Borrelgarnituur**

### **Zoutjes arrangement**

€ 2,95

Diverse soorten zoutjes, kaaskoekjes en gemengde nootjes

### **Warm Borrelgarnituur**

€ 2,75

Bitterballen, party snacks, vlammetjes, kaassoufflés enz.

### **Hollands hapjes schaal** 50 stuks

€ 58,75

- Soesje gevuld met een mousse van belegen beemster met een mosterdchip
- Spiesje van Groninger worst en Amsterdamse ui
- Glasje gevuld met salade van Haring, tomaat en pittige augurk
- Korstdeegbakje gevuld met Hollandse garnalen en een mayonaise van kerrie, gember, citroensap en peterselie
- Rolletje runderrookvlees gevuld met geitenkaas

### **Fingerfood proeverij** ( vanaf 15 personen ) á

€ 19,00

- Flensjes gevuld met gerookte zalm, paksoi en mierikswortelmayonaise
- Zuurdesembrood met krabsalade, banaan en avocado
- Oregano focaccia met gerookte rib-eye pesto mayonaise
- Terrine van eend en eendenlever op friessuikerbrood
- Wrap met geroosterde beenham en pittige tomatenchutney
- Mini broodje met carpaccio van hert met truffelmayonaise
- Lolly van manchego met peppadews

### **Spaanse Tapas Bittergarnituur**

€ 16,75

#### **K o u d e g e r e c h t e n:**

- Gemarineerde gamba's met citroen en knoflook
- Manchegokaas met Spaanse peper
- Seranoham met Galiameloen
- Tortilla's (Spaanse omeletpuntjes)
- Gemarineerde zeevruchtencocktail in salsa
- Chorizo en Fuet schotel
- Geroosterde paprikasalade
- In sherry gemarineerde champignons met gekonfijte rode ui
- Salade van artisjokken
- Olijvenbroodjes, tapenade en kruidenboter

#### **A a n v u l l e n d e w a r m e g e r e c h t e n:** per stuk

€ 2,25

- Spaanse gehaktballetjes in tomatensalsa
- Geroosterde kippenvleugeltjes in salsa
- Gebakken chorizoworstjes
- Pangafilet verpakt in Seranoham met tomatentapenade en basilicum
- Spiesje met Gamba's en knoflookcitroenolie per stuk

€ 3,75

## **Buffetten**

### **Buffet Margaretha**

€ 27,25

#### **V i s s c h a a l**

- Zalmsalade met gerookte zalm

#### **V l e e s s c h a a l**

- Serrano ham met een dressing van olijven en balsamico
- Kalkoenfilets ingesmeerd met een tapenade van pittige tomaten

#### **S a l a d e s**

- Frisse Aardappelsalade met Amsterdams zuur
- Groene salade met gekookt hoeve ei, ansjovis en monsterdressing
- Tomaten komkommersalade gemarineerd met tuinkruiden

#### **W a r m e h o o f d g e r e c h t e n**

- Zalm uit de oven met een saus van witte wijn en roomboter
- Runderstoofpot met appeltjes en pruimen
- Aardappelpuree met nagelkaas
- Geroosterde groenten uit het seizoen

#### **B r o o d**

- Boerenbrood met roomboter en ajolie

### **Buffet Amsterdam**

€ 29,95

#### **V i s s c h o t e l s**

- Gamba met citroen, koriander en knoflook
- Gerookte makreelfilet met een tomatensalsa
- Huisgemarineerde wilde zalm met lente-uitje

#### **V l e e s s c h o t e l s**

- Zaanse runderlende met rucola, geroosterde nootje en basilicum dressing

#### **W a r m e h o o f d g e r e c h t e n**

- Gestoomde pangafilet in dragonsaus
- Albondigas (spaanse gehaktballetjes)
- Kippendijen met citroen, peterselie en knoflook

#### **S a l a d e s**

- Caprese salade,tomaten, mozzarella, basilicum op basis van olijfolie, groene pesto
- Toscaanse pastasalade met zwarte olijven en Parmezaanse kaas
- Compositie van bladsla, tomaten, komkommer, feta, olijven, groene paprika,

#### **W a r m e b i j g e r e c h t e n**

- Geroosterde aardappel met zeezout en rozemarijn
- Groenten uit het seizoen met zon gedroogde tomaatjes

#### **B r o o d**

- Boerenbrood met roomboter en ajolie

**HOLLAND RIVER TOURS**  
**MARGARETHA PARTYJACHT**

**Italiaans buffet luxe**

€ 32,50

- Diverse soorten Italiaanse vleeswaren:  
Salami, Coppa di parma, Mortadella, Rauwe ham
- Salade van mozzarella en tomaat geserveerd met  
dressing van olijfolie, balsamico azijn en verse basilicum
- Salade van vers gekookte pasta met tonijn, ansjovis, Zon  
gedroogde tomaten en kappertjes,  
besprenkeld met rode pesto dressing
- Diverse soorten Italiaans brood
- Olijven, tapenade en pesto
- Champignons gevuld met kip en overgoten met gorgonzola
- Lasagne Bolognese
- Pangafilet verpakt in parmaham met  
zongedroogde tomaatjes en basilicum
- Pasta
- Perentaart met mascarponeroom

**Indonesisch buffet**

€ 24,95

- Sateh babi (Varkenssaté)
- Ajam Pedis (Kippenpoten gestoofd in sambalsaus)
- Daging smoor (Gesmoord rundvlees)
- Ikan pedis (Pittig gekruide pangafilet)
- Sambal goreng boontjes telor (Prinsessenboontjes in pittige saus)
- Sajoer Lodeh (Gemengde groenten in kokosmelk gekookt)
- Tahu-Tempeh
- Gele rijst ,Witte rijst
- Gado gado (Vegetarisch groentegerecht met pindasaus)
- Atjar tjampur ,Seroendeng
- Katjang ,Krupuk
- Sambal
- Uitbreiding met Spekkoek

€ 2,25

**Indonesisch buffet luxe**

€ 32,50

Koude gerechten:

- Garnalensalade
- Gemengde vissalade met kokos tomaten chutney
- Kipsalade met pinda's
- Komkommersalade
- Gado gado (Vegetarisch groentegerecht met pindasaus)

Warme gerechten:

- Sateh babi (Varkenssaté)
- Ajam Pedis (Kippenpoten gestoofd in sambalsaus)
- Daging smoor (Gesmoord rundvlees)
- Ikan pedis (Pittig gekruide pangafilet)
- Sambal goreng boontjes telor (Prinsessenboontjes in pittige saus)
- Sajoer Lodeh (Gemengde groenten in kokosmelk gekookt)
- Tahu-Tempeh
- Gele rijst
- Atjar tjampur
- Seroendeng
- Katjang
- Krupuk en Sambal

**Spaans tapas buffet**

€ 30,50

**Koude gerechten**

- Gemarineerde gamba's met citroen en knoflook
- Manchegokaas met Spaanse peper
- Seranoham met Galiameloen
- Tortilla's (Spaanse omeletpuntjes)
- Gemarineerde zeevruchtencocktail in salsa
- Chorizo en Fuet schotel
- Geroosterde paprikasalade
- In sherry gemarineerde champignons met gekonfijte rode ui
- Salade van artisjokken
- Olijvenbroodjes, tapenade en kruidenboter

**Warme gerechten**

- Spaanse gehaktballetjes in tomatensalsa
- Geroosterde kippenvleugeltjes in salsa
- Gebakken chorizoworstjes
- Pangafilet verpakt in Seranoham met tomatentapenade en basilicum

**Holland fingerfood walking dinner á**

€ 29,75

**Amuse 1**

- Eitje gevuld met crème van Hollandse garnalen
- Mini soesje gevuld met mousse van beemsterkaas

**Amuse 2**

- Gerold brood met west-friesche ham en west-zaner rookkaas

**Voorgerecht**

- Glaasje gevuld met salade van Haring, gele biet en pittige augurk
- Gerookte makreel op roggebrood en relisch van Amsterdams zuur

**Tussengerecht**

- Zuurkoolsoepje met spekjes en rookworst

**Tussengerecht**

- Sateetje van witvis met hollandaise saus

**Hoofdgerecht**

- Varkenswangetje gestoofd in Heineken bier met Hollandse aardappelpuree

**Dessert**

- Drieluik van Goudse stroopwafelbavarois, schuim van amandel, en 3-vruchtenchutney

( hierbij moet een kok mee a Euro 32,- per uur )

**HOLLAND RIVER TOURS**  
**MARGARETHA PARTYJACHT**

**Menu 3 gangen à**

€ 26,50

- Frisse vissalade, rijkelijk gevuld met gerookte zalm, garnalen, rivierkreeftstaartjes, komkommer en tomaat getopt met gember – whisky mayonaise. Geserveerd met roomboter en wit/bruin stokbrood.
- Twee mooie zachte in de oven gebraden piepkuiken filets, geserveerd op roerbakgroenten met paprikacoulis en aardappeltaart
- Dessert drieluik van Aardbeienbavarois met een vleugje basilicum en roze peper met een saus van zwarte bessen en gezoete slagroom, Gemarineerd fruit en een schuim van pepermunt  
( hierbij moet een kok mee a Euro 32,- per uur )

**Barbecue**

**Barbecue Margaretha à**

€ 26,50

( u kunt kiezen uit vlees, vis of Vegetarisch )

**Vlees**

- Citroen - knoflook kippenvleugels
- Gemarineerde karbonade
- Grillworstje
- Twee stokjes varkenssaté met satésaus
- Spareribs
- Gepofte aardappel
- Sausen en salades
- Aardappelsalade, Rijstsalade met diverse groenten en noten
- Griekse boerensalade
- Knoflooksaus, Barbecuesaus, Cocktailsaus Tzatzikisau

**Vegetarisch**

- Tahoespies met champignons
- Groenteburger
- Maïskolf
- Paprika gevuld met notenrijst en groente
- Stokbrood met knoflookboter
- Sausen en salades
- Aardappelsalade, Rijstsalade met diverse groenten en noten
- Griekse boerensalade
- Knoflooksaus, Barbecuesaus, Cocktailsaus Tzatzikisau

**Vis**

- Gekruide pangafillets
- Visspies
- Zalm met verse groeten verpakt in folie
- Gepofte aardappel
- Turksbrood en kruidenboter
- Sausen en salades
- Aardappelsalade, Rijstsalade met diverse groenten en noten
- Griekse boerensalade
- Knoflooksaus, Barbecuesaus, Cocktailsaus Tzatzikisau

## **Nagerechten**

### **Slagroomijs met fruit**

van het seizoen, geroosterde amandelen met slagroom € 5,50

### **Verse fruit salade**

met mint en slagroom € 5,50

### **Dessert drieluik**

van Aardbeienbavarois met een vleugje basilicum en roze peper  
met een saus van zwarte bessen en gezoete slagroom,  
Gemarineerd fruit en een schuim van pepermunt € 7,25

### **Dessertbuffet Azie**

Spekkoek / Rijstbavarois / Limoentaart / Kokosmousse € 6,50

### **Dessert buffet Margaretha**

Diverse ijssoorten / Diverse vruchtenbavarois  
Salade van vers fruit / Slagroom, slagroomsoesjes  
Tiramisu, diverse vruchtentaarten € 12,50

### **Dessertbuffet Muiden**

Frisse citroentaart met geconfijte qumkuats  
Amarettomousse met amandelen en bitterkoekjes  
Vers fruitsalade in sinaasappelsap en basilicum gemarineerd  
Schuitjes gebrande crème brulee van vanille en lavendel  
Cappuccinobavarois in glaasjes met mokkaboontjes en cacao € 11,50

### **Dessertbuffet Amsterdam**

Limoentaart met gekonfijte limoen, aalbessen en mint  
Pannacotta in glaasjes met gemarineerde amarenekersen  
Griekse yoghurt met klaverhoning en Pecannoten  
Mascapone-perentaart met hierop perengelei  
Mangobavarois met passievrucht en sinaasappelpeper € 12,50

Kleine veranderingen niet uitgesloten i.v.m seizoen