

Partycharter bv

Postbus 8244
3009 AE Rotterdam

Tel: 010 2345 184
Fax: 010 2345 185

info@partycharter.nl
www.partycharter.nl



Cateringsuggesties MS Ameland 2009

Genoemde prijzen zijn excl. BTW



Een unieke locatie!

Party- Theater & Presentatieschip De Ameland is een unieke beweging op het water!

Wij kunnen u met zekerheid zeggen dat Partyschip De Ameland uniek is op het water. Aan boord van de Ameland bevinden zich diverse ruimtes waarvan één met een sensationele binnenhooft van bijna 5 meter. Iedere ruimte beschikt over een eigen bar, waarbij een loungebar aan boord niet ontbreekt. Strak, nostalgisch, eigentijds, gedurfd of over de top, Partyschip De Ameland biedt u de gelegenheid om bij uw evenement de ambiance te creëren waar mensen zich goed voelen.

Alle sferen passen in de mogelijkheden van De Ameland. Alles kan en mag aan boord van deze spetterende varende locatie.

Het schip beschikt over 3 verschillende dekken. De ruimtes zijn geheel naar eigen smaak in te richten, bijvoorbeeld: modern, klassiek, trendy, etc. Alle ruimtes zijn afsluitbaar behalve het videdek.

Het schip biedt tal van mogelijkheden. Van een zakelijke bijeenkomst tot een spetterend dansfeest. Niets is te gek!

Grand Café

Het Grand Café met een grote vaste bar heeft een rustieke, gezellige uitstraling en beschikt over een zeldzame binnenhoogte van 5 meter! Door de unieke binnenhoogte is het schip als één van de weinigen op de Nederlandse wateren inzetbaar voor lasershows, beamer presentaties, beurzen of festiviteiten met een showband op een groot podium. Voor productpresentaties is het zelfs mogelijk om bijvoorbeeld een auto te plaatsen in deze ruimte.



Panorama Salon

De Panorama Salon bevindt zich aan de achterkant van het schip en is gezellig ingedeeld met zitjes. In deze ruimte heeft u tijdens de vaart een perfect panorama-uitzicht. In deze salon is ook een ruime bar aanwezig.



Videdek

Het Videdek beschikt over een bordes welke uitzicht biedt over het Grand Café en aansluit op de Panorama Salon. Deze ruimte is uitermate geschikt als lounge- of ontvangstruimte.



Topdek

Bij mooi weer kan het topdek gebruikt worden als groot buiten terras en kan bij slecht weer overkapt worden door middel van een partytent, wat extra ruimte creëert voor een gezelschap van circa 150 gasten.



Zonnedek

Op het zonnedeck kan men heerlijk genieten van de omgeving. Op het zonnedeck staan verschillende bankjes waar de gasten plaats kunnen nemen om te genieten van het weer en de omgeving.



Dranken

Bij lekker eten hoort uiteraard ook lekker drinken. Aan boord van Partyschip de Ameland hebben wij een uitgebreid assortiment dranken. Wij hebben voor u een kleine greep uit ons assortiment weergegeven. Mocht u het gehele assortiment wensen dan kunt u dit opvragen.

Koffie & Thee	€ 1,75
Frisdranken	€ 1,90
Vruchtensappen	€ 2,35
Fristi & Chocomel	€ 2,35

Licht alcoholische dranken

Bier

	<i>Gedestilleerd</i>	
Maltbier	€ 2,33	
Tapbier Fluitje	€ 1,90	
Tapbier Vaasje	€ 2,50	

Bootwijnen

Wit, rosé of rode wijn per glas	€ 2,50
Wit, rosé of rode wijn per karaf (0,75)	€ 18,90
Port, Sherry en Vermouth	€ 3,30

Speciale Wijnen (prijzen per fles)

Witte Wijnen

Pinot Blanc uit de Elzas	€ 29,-
St. Alicia Chardonay Reserve	€ 19,75

Rosé Wijnen

St. Alicia	€ 19,75
------------	---------

Rode Wijnen

St. Alicia Merlot Reserve	€ 19,75
---------------------------	---------

Champagne per fles

Moet & Chandon Cuvee Brut	€ 54,62
Moet & Chandon Cuvee Sublime Demi-Sec	€ 54,62
Moet & Chandon Rose Sauvage Brut	€ 54,62
Moet & Chandon Brut Imperial	€ 71,42

Jenevers, vieux en kruidenbitter	€ 2,75
Gin, rum en wodka	€ 3,80
Likeuren	€ 4,10
Gognac's en whiskey's	€ 4,65
Luxe whiskey vanaf	€ 5,50
Gognacs VSOP	€ 5,85

Welkomstdranken

Vruchtencocktails non-alcoholisch	€ 2,60
Schippersbitter	€ 2,75
Kir	€ 4,15
Kir Royal	€ 6,10
Champenoise	€ 4,95
Champagne	€ 8,20



Drankenarrangementen
(prijzen per persoon)

Licht alcoholisch arrangement (5 uur) € 23,65

Koffie, thee, frisdranken, vruchtensappen, fristi, chocomel
Bier, wijn, port, sherry en martini

Nationaal arrangement (5 uur) € 26,50

Licht alcoholisch drankenarrangement + jenevers, vieux en kruidenbitter

Internationaal arrangement (5 uur) € 30,80

Nationaal drankenarrangement + gin, wodka, likeuren, cognacs, whiskey's
en cognac's VSOP

Extra faciliteiten

Wij kunnen de complete invulling van uw evenement verzorgen. Denkt u daarbij niet alleen aan het culinaire gedeelte, maar ook aan de juiste ambiance, gastvrouwen/heren, optimaal gebruik van de beschikbare ruimte, en het juiste entertainment of gastsprekers.

Locatie huur en zaal capaciteit

Passagiers	800 gasten
Staanrecepties en feesten	750 gasten
Buffetten	500 gasten
Diner	245 gasten
Presentatie/theater	380 gasten
Dinnershows	190 gasten



Koeken €. 1.80 per stuk, minimale afname 50 stuks

Vanaf een plateau presenteren wij echte royale gevulde koeken gevuld met amandelspijs en natuurlijk een amandel, American chocolate chip cookies, Goudse mini stroopwafels en een heerlijke plak versgebakken chocoladecake.

Koekjes trommel (ca 8 personen) per trommel €. 11,00

Op tafel plaatsen wij een leuke koekjestrommel gevuld met een assortiment van heerlijke hollandse roomboter en andersoortige koekjes.

Friandises / Bonbonnerie €. 2.50 p.p

Op een etagiere, serveren wij u heerlijke snoeperijtjes voor bij de koffie. Bonbons, zeebanket, Chocoladebonen, pepermuntjes, e.d.

Appelpunt €. 3.50 p.st

Geen gewone appelpunt, nee deze appelpunt eet u nergens, vers gebakken, met heerlijke roomboter en gevuld met tot in de perfectie gekruide appeltjes, een punt zoals geen ander. Slagroom extra €. 0,75

Gesorteerd gebak €. 2.75

Het traditionele Hollands gebak, heerlijk vers, in diverse variaties, voor ieder wat wils.

Receptiegebak €. 1.95

Een mooi vierkant gebakje, ideaal voor recepties', niet te groot, heerlijk vers, precies goed. Logo extra €. 0.75

Vers gebrande grote zoute vliespinda's	€ 1,50 p.p.
Noten en Horeca mix melange	€ 1,75 p.p.
Luxe Noten Een heerlijke melange van vers gebrande en gezouten noten	
Tevens serveren wij hierbij gezouten roomboterstengels	€ 2,00 p.p.
Provençaalse knoflookolijven	€ 1,75 p.p.
Taco/Nachos chips met een pittige quacamole saus	
Heerlijke verse nachos in een rietenmandje.	€ 2,50 p.p.
Duo mosterd met Old Amsterdam	€ 1,75 p.p.
Heerlijke stukjes brokkelkaas, old Amsterdam met pittige Zaanse mosterd en een mosterdsaus.	
Mediterraans Worstpaletje	€ 2,45 p.p.
Melange van Italiaanse en Spaanse, grove pittige worstsoorten	
Rauwkost dipassortiment	€ 3,00 p.p.
Radijsjes, bleekselderij, komkommerreepjes, wortel, rode paprika en kerstomaatjes met een Yoghurt-bieslooksaus	
Vispalet	€ 3,50 p.p.
Een palet vissoorten bestaande uit gemarineerde mosselen, gerookte Sprotjes, stukjes Hollandse nieuwe, Kokkels met een kerrie-mayonaisedip	
Tapas Garnituur € 4,00 p.p.	
Heerlijk Tapas garnituur. In langwerpige schaaltes presenteren wij; Een melange van groene en zwarte olijven, gezouten en vers gebrande amandelen, dun gesneden gedroogde spaanse worst soorten, blokjes feta kaas, gemarineerde mosseltjes en pepertjes	

Lekker Hollands. € 1.00 per hapje

Blokjes belegen kaas, puntjes komijnekaas, halvemaantjes Leverworst, puntje cervelaatworst, gevuld eitje, toastje ossenworst, augurkjes, mayonaise en mosterd.

Bittergarnituur "Happy Hour" € 1.25 per hapje

- Pittig gekruide vlammetjes
- Romige kwekkeboom bitterballen
- Nugget van Kipfilet
- Zalig gekruide gehaktballetjes
- Mini-saucijzenbroodje
- Mini kaassoufflé's
- Geserveerd met zaanse mosterd, chilisaus en kerrysaus

Borrelgarnituur koud € 1.70 per hapje

- Bonbon van krab en zalmcarpaccio
- Mini-club sandwich van kip en spek
- Pikante Jumbogarnalen
- Crouton belegd met ardennerham afgemaakt met een meloenschijfje
- Crostini met tomaten/olijf tapenade
- Canape belegd met een plakje versgesneden brie van de mat.

Borrelgarnituur warm € 1.70 per hapje

- Mini sate spiesjes met teriyaki marinade
- Gefrituurde scampi met een pikante saus
- Mini quiche in diverse smaken
- Kantonese dim sum met een pikante saus
- Pasteitje met een kaas-kruiden ragout

Borrelgarnituur "bengel" € 2.25 per hapje

Borrelgarnituur "bengel" bestaat uit mini hapjes van brood laagjes met een heerlijk beleg van;

- Pesto-mousse en parmaham
- Dille-roomkaas met gerookte zalm
- Room brie met walnoten en rucola
- Filet American met martino saus
- Mozzarella met tomaten tapenade en verse basilicum
- Mousse van krab met alfalfa

Canapés € 2.00 per hapje

Canapés royaal belegd met diverse garnituren

- Stellendamse garnaaltjes met een romige wiskeysaus, peterselie en citroen
- Fijne krabsalade, ei en rode zalmeitjes
- Gerookte Paling
- Gerookte zalm, dille en limoen
- Rundercarpaccio met kaas en pesto

Lepelamuses € 3,00 per lepel

Overheerlijke luxe culinaire exclusiviteiten worden geserveerd op een sierlijk gekrulde lepel. Wij kunnen de volgende lepelamuses van harte aanbevelen:

- Rundercarpaccio; Dingesneden rundercarpaccio geserveerd met een mosterd-balsamico dressing en een rasp van Old Amsterdam kaas
- Ardennerham-meloen; Een bolletje meloen omwikkeld met een plakje dingesneden ardennerham welke wordt geserveerd op een tijm-crème fraiche dressing
- Stellendamse garnalen; Stellendamse garnalen licht overgoten met een frisse Dille roomcrème en zalmkaviaar
- Zalm en kreeft; Een tongstrelende combinatie van dingesneden gerookte zalm Geserveerd op een lobbige mayonaise van bisque en stukjes kreeft
- Tonijn; Een tongstrelende combinatie van dingesneden gemarineerde tonijn afgemaakt met pesto

Borrelgarnituur koud en warm Trendy € 1.90 per hapje

Het leuke van deze borrelgarnituur is, dat deze op een geheel eigentijdse wijze wordt gepresenteerd aan uw gasten. Wij serveren deze hapjes per soort op hun eigen wijze.

- Vanuit de broodmand serveren wij casinorolletjes met zalm en een tonijnmayonaise
- Vanaf een plateau serveren wij u in een glaasje een heerlijke gazpacho
- Met de Kaasplank presenteren wij u een canape roombrie gearneerd met een walnoot.
- Vanaf de Pizzaschep, serveren wij crosinitis met een tomaten tapenade
- Op de visplank vindt u grote gemarineerde gambagarnalen.
- In een stoommand serveren wij warme kantonese dimsum met een pittige saus
- Vanuit een minibraadslee serveren wij kwekkeboombitterballen met een grove mosterdsaus

Borrelgarnituur koud en warm Trendy Royaal € 3.25 per sideplate

Geserveerd op sideplates, met een florkje

- Kabbeljauwnuggets met een remouladesaus
- Dimsum met Gerookte eendereepjes, lenteuitjes en ananas
- Sushi met een passende dip
- Bedje van ruccolasla, met verse gemarineerde tonijnsnippers en een tonijnmayonaise

Soep buffet "1000 en 1 smaken". € 8,50 per persoon

Dit buffet word opgesteld in een ludieke soep kraam Zelf uw soep samen stellen. Bestaande uit:

- Tomaten bouillon.
- Groente bouillon.
- Vis bouillon.
- Omelet reepjes, soepballetjes, kipreepjes en diverse zeevruchten.
groente garnituur: prei reepjes, tomaat, rode ui blokjes, plakjes champignon, taugé, paprika reepjes, bleekselderie, peterselie en wortel.
- Crouton en soepstengels
- Stokbrood met kruidenboter

Ontbijtbuffetten

Eenvoudig ontbijtbuffet **€ 9,50 per persoon**

- Witte en bruine broodjes belegd met jongbelegen kaas, boerenachterham, paté en gerookte kip
- Krentenbol besmeerd met roomboter

De broodjes worden een dag van te voren bezorgd

Ontbijtbuffet "Goedemorgen" **€ 17,00 per persoon**

- Assortiment van zachte minibroodjes en harde bolletjes, belegd met jong belegen kaas, gekookte achterham, rosbief, paté en Ardennerham
- Sandwiches met gerookte kip
- Pain au chocolat
- croissant met marmelade
- Ham/kaas croissants
- Handfruit

Bij dit buffet staat er een kok achter het buffet

Eenvoudige broodjes (minimaal 200 stuks) **€ 2,00 per stuk**

- Zacht broodje met kaas zonder garnituur
- Zacht broodje ham zonder garnituur
- Zacht broodje cervelaat zonder garnituur
- Zacht broodje gebraden gehakt zonder garnituur
- Zacht broodje gebraden kip zonder garnituur

Broodjes worden afgeleverd

Feestelijke Lunch buffet "Rotterdam" **€ 16,75 per persoon**

Van de broodkar presenteren wij;

- Boerenbrood, croissants, stokbrood, Boerenbruin, tijgerbollen, luxe broodjes, harde broodjes, maanzaadbroodjes, bruine broodjes en krentenbollen.
- Boter en zoet beleg
- Palet van diverse Kaas soorten, notenkaas en roombrie.
- Palet van gegrilde ham, rosbief met mosterd en cervelaat
- Palet van diverse Pâté en Pâté en Croûte
- Rijk opgemaakte Huzarensalade
- Romige Roerei met spekjes
- warme beenham met een pepersausje

Lunch buffet "verrassend anders" **€ 29,95 per persoon**

- Helder kippensoepje met lente ui, zoete rode pepertjes en dragon Geserveerd met een mini bolletje en look boter
- Club sandwich met eisalade en alfalfa
- Broodrolletje met gerookte schotse zalm en mascarpone met een vleugje limoen
- Mini broodje huisgebraden rosbief met een licht mosterdsausje
- Cocktail van gepocheerde kipfilet in een crème fraise dressing en rucola
- Quiche met jonge lente groente en jonge gras kaas
- Roerei met reepjes gerookte schotse zalm
- Geserveerd met een brandnetel molensteenbrood
- In een glas geserveerde bavarois van aardbei met een witte chocolade Geserveerd met een tompoes van vruchtenbrood met een vulling van amandelspijs

Lunchbuffet "New York"

€ 12,95 per persoon

- Verse bagel met kipsalade, met een grove mosterdsaus
- Verse bagel met gerookte zalm, roomkaas en rucola
- mini club sandwich met gegrilde kip, tomaat, sla en mayonaise,
- minibroodje kaas en komkommer
- minibroodje eiersalade

Take away lunch

Alle lunches worden per persoon verpakt. De genoemde prijzen zijn exclusief BTW en exclusief eventuele transportkosten.

Broodjeslunch I

Prijs € 7,75 per persoon

- Bruin broodje jong belegen kaas,
- Wit broodje gerookte achterham,
- Wit broodje cervelaat,
- mini-mars
- Stuk vers fruit
- Verse melk

Broodjeslunch II

Prijs € 9,25 per persoon

- Drie broodjes met luxe boeren beleg,
- Een krentenbol met roomboter,
- Verse melk,
- Een stuk fruit

Broodjeslunch III

Prijs € 12,00 per persoon

- Verse bagel met kipsalade
- Bagel met room kruiden kaas
- club sandwich met gegrilde kip, tomaat, sla en mayonaise
- Mini broodjes kaas
- Mini broodje eiersalade

Niet maaltijdvervangend buffet €. 25,50 p.p.

Maaltijdvervangend buffet €. 35,00 p.p.

Er zijn enkele onderdelen waar een toeslag per persoon per buffet voor geldt. Achter elk buffet staat een kok die de gasten helpt bij het maken van een keuze bij de live cooking buffetten is de kok actief bezig met het bereiden en of trancheren van de gerechten.

Wilt u meer items aan uw gasten presenteren, dan berekenen wij een toeslag voor het extra item.

TRENDY FOOD®

Spaans buffet

- Catalaansgehaktballetje in een pittige tomatensaus.
- Heerlijke paella met zeevruchten.
- Inktvisringetjes met aioli.
- Gemarineerde kippenvleugeltjes.
- Diverse Spaanse worstsoorten.
- Gamba's in een knoflook-limoen sausje.
- Krab in een mayonaise dressing.
- Frisse gemarineerde Spaanse olijven met feta.
- Geserveerd met vers mediterrane broodsoorten.

Tricolore recepten uit Italië

- Ravioli Milanese: deegkussentjes gevuld met kaas, met een tomatensaus.
- Fagioli con poscutto: salade van witte bonen met hamsoorten
- Lasagne fruit de mare: compositie van deegblaadjes met daartussen een zachte vulling van zeevruchten, roomsaus en pikante Parmezaanse kaas.
- Een frisse Italiaanse pastasalade.
- Risotto met paddestoelen en parmezaanse kaas.
- Geserveerd met vers ciabatta en pesto's.

Meerprijs € 2,75 p.p.

Toscane Pastagerechten uit Italië (live cooking)

wij koken aan het buffet verse pasta, vervolgens hebben wij diverse ingrediënten staan, die uw gasten zelf over de vers gekookte pasta kunnen garneren. Natuurlijk met vakkundige adviezen van onze koks.

- Bolognese saus,
- carbonarasaus,
- heerlijke saus met groente
- geschaafde parmezaanse kaas,
- verse groene kruiden,
- verse tomatenblokjes
- verse pesto's
- Reepjes warme kipfilet, gegrild met verse salie,
- Heerlijke salade van rucola, feta en tomaat

Meerprijs € 2,75 per persoon

Pizza Y Pasta (live cooking)

Voor het oog van uw gasten, bakken wij verse pizza's. deze worden in punten gesneden en geserveerd aan uw gasten. De bodems worden belegd met een originele

- tomatensaus,
- afgemaakt met diverse toppings zoals: champignons, uien, salami, tonijn, reepjes ham, paprika, tomaatjes, smeltkaas, tijm en oregano.

Meerprijs € 2,75 per persoon

Het beste uit Zuid-Amerika

- Taco's: krokante maïs-pannekoekjes gevuld met pikant rundvlees.
- Frisse garnalensalade met avocadosausje.
- Braziliaanse gehaktballetjes.
- Mexicaanse bonenschotel.
- Frisse witte koolsalade.
- Gepofte aardappel met zure room.

Hollands buffet

Gehaktballetjes geserveerd vanuit grootmoeders juspan.
Schotel van stronkjes witlof gegratineerd met ham en kaas.
Boontjes opgestoofd met stukjes spek
Malse Varkensvlees reepjes gestoofd met uien
Gebakken aardappeltjes
Mayonaise
Komkommersalade met fris zure dressing.
Hollandse wok stampot: in de wok gebakken spekreepjes en boerenkool, geserveerd op gestampte aardappelen, gegratineerd met geraspte oude kaas en rookworst in filodeeg.
Hete bliksem een stampot van zoete en zure appels, aardappelen en uien geserveerd met een plakje beenham
Spinazie stampotje met omeletreepjes en stukjes spek
Spaanse Stampot van aardappel, groene kool en chorizo, geserveerd met kipdrumstick en gamba.

Route 66 All the way American

(live cooking)

- Heerlijke Real American Burgers, op de bakplaat gebakken met royale garnituur, kaas en sausjes om zelf uw burger samen te stellen.
- Hot dog met diverse sausen, garnituur en zuurkool.
- Salade Bowl. Allerlei ingrediënten om zelf een heerlijke salade samen te stellen.

Duits en Oostenrijks

- Bratwurst (braadworst v/d grill)
- Schweinebraten, met uitjes in een gebonden jus
- wienerschnittseltjes met citroen
- Sauerkraut (zuurkool met spekjes)
- Tiroller Gröstel (geb. aard met spekjes)
- Aardappel puree
- Kartoffelsalade met bieslook
- Wurst Salat
- Wittekoolsalade met komijn
- komkomersalade
- Grune bonen salat

Griekse specialiteiten

(live cooking)

- Gegrilde lamsworstjes, pittig bereid met Griekse kruiden.
- Souvlaki: spiezen met verschillende soorten vlees.
- stoofschotel met aubergine en rundergehakt, mild gekruid met zuidelijke specerijen en kaas.
- Tzaziki: frisse komkommersalade in een milde yoghurtsaus.

Meerprijs € 1,75 p.p.

Het verre oosten nabij

- Gemarineerde saté, geserveerd met een pittige zoete pindasaus.
- Gehaktballetjes in een pittige saus.
- Babi pangang: het Chinese vleesgerecht in een rode zoetzure saus.
- Verschillende soorten zoetzure garnituren.
- Kroepoek.
- nasi goreng.
- witte rijst.

Wok buffet

(live cooking)

- Oosterse groenten met maïsolie, knoflook en taugé
- bamboescheuten, Taugé met gamba's en paksoi, op smaak gebracht met
- Zwarte bonensaus
- Kipreepjes gemarineerd in een oosterse saus met champignons, uien en taugé

Meerprijs 2,75 p.p.

Oversea Grill stand

(live cooking)

- Cajun dish New orleans: kalkoenbiefstukjes van de grill met een cajun saus.
- Crown of spare Ribs: heerlijke gemarineerde spare ribs
- Grilled salmon: typisch cajun gerecht, zalmootjes van de grill
- Jambalaya rice
- Jacked potato's
- Sweet corn
- Three beans salad
- Pine Apple

Meerprijs € 3,75 p.p.

Warm koud buffet “Charcuterie”

Prijs € 39,50 per persoon

Fruit de Mare buffet

- Hollandse nieuwe haring met rode ui garnituur
- Luchtige salade van gerookte forel met rode ui en rucola.
- Mediterrane salade van tagliatelle met fruit de mare en zongedroogde tomaat.
- getrancheerde gerookte heilbot met crème fraise en ricardo.
- Gerookte makreelfilet, op drie manieren gekruid.
- Jumbo cocktail van Hollandse garnalen

Charcuterie buffet

- Ambachtelijk gerookte boerenham met galia en suiker meloen.
- Creatie van verrassende patés en buitenlandse worstsoorten.
- Een frisse salade van prei en beenham

Warm gedeelte

- Pikant gekruide gehaktballetjes in een romige tomatensaus
- Kalkoen met grove mosterd en spek omwikkeld met een romig mosterd sausje
- Heerlijke Paëlla met een keur aan zeevruchten
- Een gratin van aardappel in een romige kaas saus

Crudite's en salade buffet

- Pittige mexicaanse bonen salade
- Huzarensalade gegarneerd met gevulde eieren en gevulde tomaten met hammousse.
- Aardappelsalade met gebakken spekjes en knoflook.
- Waldorfsalade met stukjes appel en walnoten.

Salade bar

Sla mix, rucola, paprika, komkommer , tomaat,radijs, augurk blokjes, croutons, notenmix, spek, feta, olijf en Dressings

Bijgerechten

- Breekbrood en Stokbrood.
- Gezouten roomboter en kruidenboter

Warm koud buffet "Ameland" €. 35,00 per persoon

Fruit de mare buffet

- Gemarineerde en gerookte Noorse zalm
- Cocktail van roze Noorse garnaal
- Huisgemaakte tonijnsalade met olijven
- Heerlijke salade van krab
- Gerookte makreel met heerlijke kruiden
- Salade van een rode zalm

Charcuterie buffet

- Keur aan romige paté en paté au crouté
- Huis gebraden rosbief met een kruidenmosterd en pijnboompit
- Creatie van gerookte kalkoenfilet tranche's en kiprollade met zomergroente

Crudite's en salade buffet

- Heerlijke mix van diverse sla soorten
- Komkommer, tomaat, wortel
- Dressings
- Pittige Mexicaanse bonen salade
- Rijk opgemaakte huzarensalade met gevulde ei en asperge met ham
- Kruidige aardappelsalade met bieslook

warm buffet

- Heerlijke beenham op het buffet getrancheerd en mosterdsaus
- Pikant gekruide gehaktballetjes in tomatensaus
- Pikant gekruide kipsaté in oosterse satésaus
- Pangafilet met Cajun kruiden
- Heerlijke mix van broccoli en wortel
- Rijst en krieltjes

Stokbrood met kruidenboter en roomboter

Warm Buffet “ prijs €. 34,00 per persoon

Warme gerechten

- Romige ragout van malse kipreepjes en grot champignons met verse tuinkruiden
- Goed gekruid goulash van rundvlees in een krachtige saus met tomaten, paprika's, grof gesneden rode uien en uitgebakken rookspek
- Brochette van Grieks gekruid varkensvlees, geserveerd met een pikante Tsatsiki saus
- Gehaktballetjes van mager lamsvlees met een heerlijke stroganoff saus
- Romige risotto met verse parmezaanse kaas en witte wijn
- Gratin van aardappel met knoflook verse bieslook
- Ratatouille van gegrilde groente als venkel, courgette en paprika
- Gestoofde aubergine gevuld met kleurige groente melange

Salade bar

- Sla mix, rucola, paprika, komkommer, tomaat, radijs, augurk blokjes, croutons, notenmix, spek, feta, olijf en
- Dressings

Warm buffet “ Prijs € 36,20 per persoon

Warme gerechten

- Rosé gebraden Lams filet aan het buffet getraceerd met een zoete saus van rode wijn
- Licht gerookte filet van het Speenvarken met een mosterdsabayon
- Malse gebraden kipfilet met romige dragonsaus
- Zalm au croute met verse spinazie
- Stoofpeertjes in rode wijnsaus met kaneel
- Gegratineerde Venkel met Béchamelsaus
- Broccoli met geschaafde amandelen
- Geglaceerde jongen worteltjes
- Gebakken krielaardappelen
- Romige Aardappelpuree met lente ui

saladebar

- sla mix, rucola, paprika, komkommer, tomaat, radijs, augurk blokjes, croutons, notenmix, spek, feta, olijf en
- Dressings

U kunt, afhankelijk van het aantal gasten, items uit de onderstaande lijst halen Wij plaatsen per item een in het thema gedecoreerd buffet.

1 item Niet maaltijdvervangend € 19,50 p.p.

1 item Maaltijdvervangend € 27,50 p.p.

Er zijn enkele onderdelen waar een toeslag per persoon per buffet voor geldt. Achter elk buffet staat een kok die de gasten helpt bij het maken van een keuze bij de live cooking buffetten is de kok actief bezig met het bereiden en of trancheren van de gerechten

Wilt u meer items aan uw gasten presenteren, dan berekenen wij een toeslag voor het extra item.

Oud Hollandse Viskraam

In het haring seizoen worden de maatjes haring door de kok al a minuut schoongemaakt.

Vanaf een Hollandse viskraam, serveren wij uw gasten diverse vissoorten;

- Noorse garnalen
- Gerookte makreel met pepertjes of tuinkruiden
- Mosselen in 't zuur
- Rolmopsen
- Landsmaatjesharing
- Als garnering; vers gehakte uitjes, zure bommen, Amsterdamse uitjes, kappertjes, zilveruitjes. Naast de cocktail en remouladesaus serveren wij tevens vers afgebakken stokbrood.

Franse heerlijkheden

Vanaf een decoratief plateau geserveerd wij diverse soorten Franse kaas Een aantal ambachtelijk bereide soorten Franse

- Room Brie van de mat
- Camembert
- Boursin met tuinkruiden
- Roquefort
- Peperpâté
- Roompâté
- Pâté en croûte
- kleurrijk palet van verschillende soorten vers gesneden rauwkost
- Stokbrood, gezouten roomboter, kruidenboter en knoflookboter "de Paris"

Amerikaanse beenham kraam

Overheerlijke, ter plekke aangesneden, gebraden beenham op Amerikaanse wijze,

- Heerlijke gegrilde beenham
- Gebakken aardappeltjes,
- Mexicaanse bonen ratatouille,
- Aardappeltaart en diverse
- Rauwkostsalades,
- Pittige mosterdroomsaus

Gyros shoarma kraam

(live cooking)

Van uit een reuze pan wordt voor u een heerlijk middellandse zee gerecht bereid.

- Gyros, reepjes vlees met heerlijke kruiden,
- Geserveerd in een Jaffabroodje
- Garnituur, knisperige ijsbergsla, knoflooksaus, een yoghurtsaus en een uisensaus.

Fun food

Oesterman (prijs op aanvraag)

Dit doen wij rondlopend tussen uw gasten als wandelende oesterman, gekleed in stijlvolle lederen schorten met RVS emmers en met alle ingrediënten om de rauwe oester naar wens op smaak te brengen,.

De oesterbar (prijs op aanvraag)

maar ook vanaf onze oesterkarren waarbij wij U laten zien en proeven dat wij de oester ook op andere manieren aan u kunnen serveren.

Turkse ijsman ijsco ali(prijs op aanvraag)

Geestig goochelen en jongleren met verrukkelijk Turks ijs. Optredens waar oud en jong de vingers bij aflikken. IJSCO Ali presenteert zijn gekoelde heerlijkheden met verve en zo virtuoos dat hij iedereen binnen enkele seconden weet te fascineren. De sublieme show van IJSCO Ali is geschikt voor zowel een groot publiek als voor kleine exclusieve gezelschappen. Bedrijfsfeesten, seminars, beurzen, braderieën en andere evenementen zijn bij voorbaat geslaagd met een optreden van IJSCO Ali.

Voordat IJSCO Ali zijn exclusieve Turkse ijs aan zijn watertandend publiek prijsgeeft, wordt een fenomenale show opgevoerd die direct grote hilariteit opwekt. Lachen, gieren, brullen! En als het exquise ijs wordt uitgedeeld gaat IJSCO Ali onverstoorbaar verder. U had zojuist toch zo'n heerlijk ijsje in uw hand? Nu is het opeens weg! Tja, IJSCO Ali is zo vlug als water. En waarom lachen al die mensen zo?

Chocolade fontein (prijs op aanvraag)

Overheerlijke warme chocolade stroomt als een waterval waarin u allerlei lekkers kunt dopen. Fruit en koekjes worden bedekt met een zalige chocoladelaaag waarvan u direct kunt genieten! Lekker anders, lekker verrassend, lekker feestelijk!

Op elk feestje is deze Chocolatefall een unieke attractie: Bruiloften, tuinfeesten, recepties, doopfeesten, buffetten, smulfeesten, kinderfeestjes en verjaardagen. Kortom, bij elke gelegenheid is de Chocolatefall het lekkerste "toetje" van de avond, op een wel heel bijzondere manier...

Wij gebruiken uitsluitend topkwaliteit Belgische chocolade. Er is keuze uit pure, melk of witte chocolade. Naar wens kunnen we ook andere smaken en kleuren leveren. De chocolade is van een speciaal type dat goed vloeibaar wordt in de fontein

De mosselpan €. 29,50 per persoon

Onbeperkt mosselen eten bereid op Zeeuwse wijze Aangevuld met friet, diverse broodsoorten, sauzen en boters

De creatieve catering oplossing voor beurzen en evenementen.

World of portion pack® heeft een uniek concept, eigentijdse gerechten met een trendy uitstraling. Geen uitgebreide buffetten, maar gewoon een heerlijke smakelijke portie. (125 gr.) in een handzame verpakking. Op de juiste thematische wijze gepresenteerd, geen poespas, maar gewoon een (h)eerlijk gerecht. deze eigentijdse gerechten met een leuke presentatie en personeel in bijpassende kleding aan uw gasten geserveerd.

Mobiel en flexibel World of portion pack is, snelle mobiele units, overal inzetbaar, bereiding middels Front cooking, smakelijke en geurige gerechten met een passende uitstraling. De units zijn verrijdbaar, door onze kook en bak techniek, kunnen de gasten mee genieten van de bereiding, zien dat de producten met de meeste zorg vers worden bereid.

World of portion pack staat voor; smakelijk, vers, goed, gezond, snel en...gewoon lekker.

Asian Food

Walk the wok € 5,50 per persoon

Walk the wok Chicken

- malse pikant gemarineerd kipfilet met heerlijke verse taugé, Wilde en Witte Rijst, soja, mix hot & spicy, kroepoek en atjar

Walk the wok Shrimps

- Gemarineerde gamba's, heerlijke verse taugé, Wilde en Witte Rijst, soja, mix hot & spicy, kroepoek en atjar

Walk the Wok Vegetarian

- Sjii Take en Grotchampignons, heerlijke verse taugé, Wilde en Witte Rijst, soja, mix hot & spicy, kroepoek en atjar

Let's talk Sushi € 8,50 per persoon

- Sushi in diverse beroemde smaken volgens Japanse traditie. Geserveerd met Kikkoman, zoete gember en wasabi Wij gaan uit van 4 sushi hapjes per persoon.

Asian Delight € 4,25 per persoon

- Twee Vietnamese loempia's per persoon ter plekke gefrituurd met een overheerlijk zoet, pittig chili sausje.

Saté today € 5,50 per persoon

- Ter plekke gebakken overheerlijk gemarineerde saté's van kipfilet of malse stukjes varkenshaas en een pittige balie pindasaus. wij stukjes vers afgebakken stokbrood. Wij gaan uit van 3 stukjes saté per persoon.

Pasta chef € 4,75 per persoon

- Verse Tagliatelle welke wordt geserveerd met een saus van crème Fraiche rijkelijk gevuld met een julienne van gerookte rookspekjes, tijm, rozemarijn, Pomedores, ansjovis filets, en milde roze pepers.

Pizza man Salami € 4,50 per persoon

- Overheerlijke, vers afgebakken pizzapunten met tomaten, Italiaanse salami, uien en een stevige laag pizzakaas, olijven en knoflook, royaal oregano en rozemarijn. vers uit de oven.

World Food Delicacies

Catch of the day € 5,50 per persoon

- Vers gefrituurde vis Kibbeling, gebakken mosselen, alles uiteraard met overheerlijke knoflook-en kerriesausjes

All American € 3,50 per persoon

- Het traditionele hot dog broodje met een overheerlijke Frankfurter worst. Met als garnituur de keuze uit zuurkool, diverse sauzen en chili Wij gaan uit van 1 hotdog per persoon

Soup Corner € 4,50 per persoon

- runderbouillon en een vegetarische bouillon. Bij de Soup Corner serveren wij een uitgebreid garnituur om uw smaak aan uw soep te geven

Very Berry € 6,50 per persoon

- verse voor u gesneden fruitsalades met heerlijk fruit uit het seizoen. Geserveerd met diverse sausje en yoghurt.

Wrap your Way! € 5,50 per persoon

- heerlijke wraps gevuld met een heerlijk garnituur van een verse groente wij serveren een drie tal smaken; pikant gekruide varkensreepjes, gegrilde tonijn en gegrilde groente. De wraps worden geserveerd met een zure room.

Wing it € 4,50 per persoon

- Heerlijk krokante gepaneerde kippenvleugeltjes kort gefrituurd en door middel van hete lucht verwarming knapperig lichtbruin gebakken. De chicken wings worden geserveerd met een pittige cream curry sauce.

Mexican chief € 4,50 per persoon

- Taco's met een pittig gekruid rundergehakt, kidney beans, een knapperig groentemengsel, een ragfijne julliene van ijsbergsla en een pikant chili sausje

Met een ventbak lopen onze medewerkers tussen uw gasten met heerlijke gerechten, snack of een handijsje.

Nootjes en candybars

Ouderwetse gevuld met zakjes chips, zakjes nootjes € 1,00 per item of een candybar

Handijs

- Diverse heerlijke handijsjes uit het luxe assortiment € 2,50 per item
- Luxe schepijs geserveerd in een glas

Snack

Ideaal als tussendoortje of als late night snack.

- Romige kwekkeboomkroket in een puntzakje € 1,85 per stuk
- Warm saucijzen broodje € 1,60 per stuk
- Heerlijk loempiaatje met chillisaus € 1,40 per stuk
- Van dobben ragoutbroodje € 1,80 per stuk

Gerechtjes

Ideaal als tussendoortje of als late night snack.

kipsate met pikante satésaus in een porseleinen € 5,52 per item bakje met stokbrood toast en atjar

oosters gegrilde zalm met een kikkoman dressing met € 6,75 per item lente ui

sushi spies, drie soorten sushi aan een spies € 6,95 per item met kikkoman dressing

Barbeque menu “Willemstad” Prijs € 23,50 per persoon

Vlees

- Gemarineerde kipfilet
- Gemarineerde filet karbonade zonder been
- Gyrosspies (gekruide varkensfricandeau) of spies naar keuze
- Barbecueworst
- Hamburger

Sauzen en salades

- zigeunersaus
- cocktailsaus
- knoflooksaus
- Komkommersalade in roomsaus
- Verse rauwkostsalade
- Mexico partysalade (wortel, maïs en paprika)
- Bourgondische Huzarensalade
- Duitse Kartoffelsalade
- Perziken

Stokbrood en kruidenboter

Barbeque menu “Mixed Grill” Prijs € 24,35 per persoon

Vlees

- gemarineerde biefstuk
- gemarineerde speklap
- gemarineerde kipfilet
- gemarineerde filet karbonade (zonder been)
- kipsate (twee stokjes)
- grill burger

Sauzen en salades

- cocktailsaus
- knoflooksaus
- satesaus
- komkommersalade in knoflook saus
- frisse witte koolsalade met rozijnen
- Mexicaanse partysalade
- Bourgondische huzarensalade
- Duitse kartoffelsalade
- perziken

Stokbrood en kruidenboter

Koude voorgerechten**€ 8,00 per stuk**

- Een frisse tonijntartaar, aangemaakt met citroenolie en zwarte peper, de tartaar is getopt met een komkommer-wasabicrème en kaviaar
- Op een langwerpige bordje serveren wij een mooi dungseden rundercarpaccio, waarop streepjes pesto, vlokken pecorinokaas en stengels verse bieslook
- Mooie salade gemaakt van gekookte kwarteleitjes en groene aspergepunten. De salade serveren wij op een tomaten- rucolatartaar. Gegarneerd met een mooie tak kervel
- In een felgekleurd schaalje serveren wij een frisse salade van ongeschilde krielaardappeltjes, op smaak gebracht met zure room en rozemarijnolie. Daarop leggen wij spiesjes van grote pikante garnalen en plakjes gegrilde courgette

Warme voor- en tussengerechten**€ 12,00 per stuk**

- Op een langwerpige diep bordje krijgt u in het ene kuiltje een gegrilde coquille met een likje Hollandaise saus verrijkt met balsamicosirop. In het tweede kuiltje een mooi gebakken scampi met warme lemoncurd en sinaasappelolie
- Dunne einodels, aangemaakt met de beroemde oosterse five spice kruiden, daarop serveren wij een mootje gebakken zalm met druppels ketjapsaus en verse bosuitjes Als u durft natuurlijk eten met chopsticks
- Hamburgertje van aubergine waarbij zoete wortelchips, jonge rucolasla en gemarineerde courgette repen. Geserveerd met mascarpone aangemaakt met grove mosterd en dragon
- Fijne blokjes van bietjes op smaak gebracht met appelstroop en lavendelazijn, daarop komen een gekonfijt kwartelboutje en -borstje

Soepen**€ 6,00 per stuk**

- Lekker lichtgebonden soepje gemaakt van waterkers met een garnituur van fijne blokjes gegrilde paprika en komkommerblokjes
- Lichtgebonden, romig soepje gemaakt van schorseneren met een garnituur van verse tuinkers en een reepje gedroogd spek op het kopje
- Met steranijs getrokken tomatenbouillon, geserveerd met een garnituur van kip, omelet en mihoen
- Ietwat pikante Thaise bouillon, met daarin een garnituur van verse kruiden, taugé en vlokjes gember. Boven het kopje leggen wij een spiesje met pikante scampi's

Hoofdgerechten**€ 12,00 per stuk**

- Gebakken tagliatelle met veel groente en paddenstoelen met daarop twee spiesjes met stukjes gegrilde lamsfilet gelakt met lamjus en verse koriander
- Getrancheerde kalfsbiefstuk, geserveerd op een bedje van tuinbonen en schorseneren, met ingekookte room en tijm op smaak gebracht. Daarbij wat honing-tijmsaus
- Een hoog taartje van aardappel en knolselderij, gebakken groene groente en een stukje gebakken baarsfilet. Daarnaast druppels groene mosterdsaus
- Blokjes knolselderij met truffelolie en morilles vermengt, met daarop plakjes kuikenborstfilet. Dit geheel wordt afgemaakt met Hollandaise saus

Desserts

De bedieningsmedewerkers lopen met plateaus rond waarop glaasjes met een compositie van:

- Aalbessenbavarois
- biergelei en meringue Italienne
- witte chocolademousse, geparfumeerd met groene thee en een compote van papaja
- gekonfijte ananas,
- een luchtige mousse van piña colada en afgemaakt met een kokosmakroon
- kruidige abrikozenmousse, gegarneerd met ananasschips
- crème brûlée met rum en gekarameliseerde rietsuiker

Sit-down diners (vanaf 100 personen)

De keuze is aan u! Kies uw favoriete gerechten en geef ons aan in welke volgorde u van deze gerechten wilt genieten.

3-Gangen diner (1 voorgerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert)
€ 69,50

4-Gangen diner (1 voorgerecht, 1 tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert)
€ 77,50

5-Gangen diner (1 voorgerecht, 1 soep, 1 tussengerecht, 1 hoofdgerecht, 1 dessert)
€ 85,50

soepje

Lekker, lichtgebonden soepje gemaakt van waterkers met een garnituur van fijne blokjes gegrilde paprika en komkommer ** Krachtige kalfsbouillon met een garnituur van dungseden rundertong, truffelschilfers en verse lavas ** Romig soepje gemaakt van schorseneren met een garnituur van verse tuinkers en een reepje gedroogd spek ** Met steranijs getrokken tomatenbouillon, geserveerd met een garnituur van kip, omelet en mihoen ** Shii-takesoep waarin wat druppels droge sherry en ragfijn gesneden bieslook (v) **

Koud voorgerecht

Altijd lekker, carpaccio van ossenhaas geserveerd met een slanestje, pijnboompitten, verse Parmezaanse kaas en pesto ** Italiaans gekruide rauwe zalm geserveerd op een bedje van veldsla, lollo rosso en zalmmayonaise, daarnaast een bonbon van krabsalade en gerookte zalm, geserveerd met een saus gemaakt van citroengrappa ** Frisse groentesalade op smaak gebracht met walnotenolie, waar omheen een kring van Hollandse garnalen en mootjes gebakken baarsfilet, geserveerd met olijfolie en kaviaarroom ** Leuke, kleine salade gemaakt van gekookte kwarteleitjes en groene aspergepunten, geserveerd op een tomaten-rucola tartaar, gearneerd met een mooie tak kervel (v) ** Taartje gemaakt van Hollandse garnalen, krab en truffelmayonaise, getopt met plakjes coquille St. Jacques, kleurrijk gearneerd met wat luxe slasoorten en verse groene kruiden **

Warme voorgerechten en tussengerechten

Een sappig, gebakken mootje zeewolf licht overgoten met een sauce beurre blanc Vergezeld van groene, gekookte asperges ** Mootje krokant gebakken Zalmfilet, geserveerd op een bedje van Taglitella noir Overgoten met een Noilly Prat roomsaus, Stellendamse garnaaltjes en lauwwarme zeekraal ** Gegrilde baarsfilet, gegratineerd met kruidentapenade geserveerd met roergebakken rijst en olijfolie met blokjes tomaat ** Krokant deegnestje gevuld met repen parelhoender en oesterzwammen, waarbij een rode portsaus ** Tomaatjes gevuld met roergebakken courgettereepjes, geserveerd met een botersausje waarin vers gesneden lavas (v) ** Combinatie van gegrilde coquille St. Jacques, met een likje Hollandaisesaus verrijkt met balsamicosiroop, en gebakken scampi met warme lemoncurd en sinaasappelolie ** Dunne einoedels, aangemaakt met oosterse five spices kruidenmix, met daarop een stukje gebakken zalm met druppels ketjapsaus en verse stoneleek. **

Tussengerecht

Spoom van citroen met mousserende wijn verfrissende mint

Hoofdgerechten

Roze gebraden eendenborst met een rode wijnsaus en lente ui Gearomatiseerde sjalotten, Risotto met grot champignons en Parmezaanse kaas ** Malse, gebraden medaillons van zwijnhaas met een jus de veau met vers geneden rozemarijn , Een groenteratouille, en een cocotte risotto verrijkt met een julienne van truffel ** Mals gebraden gevuld paretfilet, overgoten met een rode wijn saus, royale gearneerd met een gevulde courgette met groenteratouille en bospaddestoelen waarbij een kruidige aardappel gratin ** Mooi rosé gebraden kalfsbiefstuk, geserveerd met roomzachte paddestoelenrisotto, groene asperges en rodewijn-basilicumsaus ** Getrancheerde kalfsbiefstuk, geserveerd op een bedje van tuinbonen en schorseneren met ingekookte room en tijm, afgemaakt met ietwat zoetige honing-tijmsaus ** Kalfsribeye gegrild en daarna zacht gestoofd in een kalfsjus. Geserveerd op een stampotje van rozevalaardappel, rucola, kleine champignons en grove mosterd. Daarbovenop een crouton van olijvenbrood ** Getrancheerde tournedos geserveerd met couscous, gebakken groene groente en kalfsjus. Als gimmick serveren wij een pipetje gevuld met zoete sherry bij het vlees, de gast knijpt zelf de sherry over het gerecht ** Zalmfilet doorregen met een stukje gerookte paling en gemarineerd met basilicum en basilicumolie. Vervolgens in de oven gebakken en geserveerd met fluweelzachte puree van doperwt en groene mosterdsaus met verse dragon en komkommerblokjes ** Plakjes mooi medium gebakken runderhaasbiefstuk met gebakken oesterzwammen, een bitterballetje van prei en krachtige rode wijnsaus ** Taartje van aardappel en knolselderij met gebakken groene groente en een filet van gebakken tilapia met groene mosterdsaus ** Blokjes knolselderij vermengd met truffelolie en morilles, met daarop plakjes gevogeltefilet en Hollandaisesaus ** Groene asperges en diverse groente aangebakken en op smaak gebracht met kummel, verpakt in bladerdeeg en krokant afgebakken in de oven, geserveerd met een saus waarin een vleugje ketjap en knoflook .

Desserts

De bedieningsmedewerkers lopen met plateaus rond waarop glaasjes met een compositie van: Timbaaltje van bruine chocolademousse, waarnaast slagroom met karamelsuiker en een romig sausje gearomatiseerd met advocaat ** Parfait gemaakt van pernod, waarbij een kersencompote met steranijs ** Exotische fruitsalade zoals ananas, mango en lychees waarbij oer-Hollandse romige hangop en ijs gemaakt van Zeeuwse babbelaars ** Parade van dessertglaasjes; Compositie van aalbessenbavarois, biergelei en meringue Italienne Witte chocolademousse, geparfumeerd met groene thee en een compote van bergpapaya Gekonfijte ananas met een luchtige mousse van piña colada en een kokosmacaron

Dessert Buffetten

Dessert ijs uitdelen € 5,25 per persoon

Van uit een oud Hollandse ijscokar serveren wij; Een knapperig wafelbakje, twee heerlijke bolletjes schepijs, met verse vruchtjes, Slagroom, een chocolaatje en een wafeltje (tevens bestaat de mogelijkheid dit op ludieke wijze te laten doen door een typetje)

Kaasdessert €6,50 per persoon

kaas buffetje met heerlijke dessert kaasjes uit binnen en buitenland geserveerd met diverse brood soorten en toast

Dessertbuffet € 8,50 per persoon

Creatie van diverse mousse en bavarois Aardbeienijs met aardbeiensaus Vanille-ijs met ananassaus Chocolate-ijs met chocoladesaus Schotel met vers gesneden fruitsalade kleine bavaroistaartjes in diverse smaken en verse slagroom.

IJs buffet € 8,75 per persoon

Walnotenijs met warme karamel Vanille-ijs met warme kersen Bananen ijs met gekarameliseerde verse banaan Crêpe suzette met sinaasappelijs Geserveerd met verse slagroom, diverse wafels en strooisels

Omelet siberienne € 5,75 per persoon

Heerlijke combinatie van bourbon vanille ijs en sinaasappelijs bedekt afgedekt met getemperde roomboter cake en eiwitschuim. Deze omelet siberienne wordt door de koks de zaal in gedragen met vuurwerk, en geflambeerd met een sinaasappellikeur en door de koks aangesneden en verdeeld.

Fruitkraam (minimaal 100 personen) € 5,25 per persoon

Vanaf een kleurrijk gedecoreerd buffet maken wij à la minute verse fruitsalade van diverse vruchten. De fruitsalade wordt geserveerd in salade shakers. Daarnaast staan twee zoete dressings die de gast op het fruit kan sprenkelen. Er kan ook gekozen worden voor diverse fruitsappen met yoghurt en diverse fruittaarten