



Alle genoemde prijzen zijn in euro's en inclusief btw.

## Ontvangst aan boord

Twee kopjes koffie of thee met ...	
Cake/suikerbrood	3,80
Westfriese krentenmik/koek	4,20
Appelgebak	5,25
Petit fours met logo	5,50
Gesorteerd gebak	5,95

## Welkomstdrankjes

Kir Royal	5,36
Scheepscocktail	4,75
Champagne	7,50
Champagne Méthode Champenoise	4,75
Scheepsbitter	2,30
Prosecco	3,75

## Dranken

Koffie/thee	1,75
Melk	1,90
Warme chocolademelk met slagroom	2,20
Bier	2,10
Vaasje bier (0,25)	2,30
Alcoholvrij bier	2,30
Speciaal bier (op aanvraag) vanaf	2,85
Frisdranken	1,90
Wijn / Rosé	3,30
Sherry/port/martini	3,00
Binnenlands gedistilleerd	2,50
Korenwijn	3,25
Buitenlands gedistilleerd vanaf	4,50
Wijn van het schip wit/rood per fles vanaf	16,00

Heeft u liever een afspraak over de kosten van de drankjes? Wij bieden het volgende aan:

\* De hele dag koffie in de pot 6.50

* Onbeperkt drinken van de binnenlandse bar:	4 uur	18,50
	6 uur	23,50
	8 uur	27,50

Aan boord van de Toekomst wordt een uitstekende wijn geschonken. De rode wijn is de Petit Chapoton.

De witte wijn en de rosé zijn de Domaine de Taverna. De witte wijn werd in 2006 bekroond door de Amsterdamse horeca als beste huiswijn, en de rosé kreeg deze waardering in 2007. Het Algemeen dagblad schreef in 2008 een stuk over het volwassen worden van de rosé. Als beste koop kwam ook hier weer de Domaine de Taverna uit. Domaine de Taverna ligt ten noorden van de lijn Nimes Avignonon.

Liever een rekening achteraf?  
Drankjes op nacalculatie.  
Liever consumptiebonnen?

### Consumptiebonnen

4 stuks	10,00
6 stuks	14,50
Tarieven gelden voor binnenlands gedistilleerd	

Fijnproevers komen bij ons ruimschoots aan hun trekken. Bij onze kok zijn de maaltijden in goede handen. Voor een ontvangst, lunch of borrel, een voedzame maaltijd of een exquise diner draaien onze cateringmedewerkers hun hand niet om.



## Ontbijt

**Bovendecks** 9,80  
Belegde broodjes met ham en kaas (twee broodjes per persoon) en een koffiebroodje

**Buitengaats** 12,55  
Assortiment witte en bruine broodjes, croissants en krentenbollen, drie soorten vleeswaren, jonge kaas en twee soorten zoet beleg, gekookte eieren, cornflakes, yoghurt en melk, roomboter en Becel

## Lunch

Bij de lunches zijn koffie/thee en melk inbegrepen.

**Zeven Provinciën lunch** 12,50  
Soep met 3 harde/zachte belegde broodjes (ham, kaas, rosbief)

**Zuiderzeelunch** 14,75  
Soep, diverse broodsoorten, ham, rosbief, fricandeau, jonge en oude kaas, gearneerd met sla, tomaat en komkommer.

**Lunch 'Voor de wind'** 17,50  
Visschotel met zalmzalade en diverse soorten vis, oa makreel, forel, gerookte zalm en haring. Verschillende fijne vleeswaren, jonge en oude kaas, diverse broodsoorten. Geserveerd met koffie, thee, melk en karnemelk.

**Mediterrané** 20,20  
Minestrone soep naar Italiaans recept, ovenverse gebakken ciabatta, focaccia en panini brood, belegd met parmaham, pastrami, Parmezaanse kaas, roomkaas. Diverse slasoorten, olijventapende, pesto en basilicum.

**Lunchbuffet** 25,10  
Een krachtige, heldere runderbouillon met verse kruiden, gerookte zalm. Noorse garnalen en gerookte forel gearneerd met gevulde eieren. Haring met gesnipperde uitjes, gebraden rosbief, fricandeau en achterham. Ardennerham met meloen, huzaren-salade met gevulde eieren. Salade caprese met mozzarella, tomaat en verse basilicum. Thaise kipsalade met galiameloen, papaja en rode paprika in een honing-citroendressing. Cocktailsaus en remouladesaus. Stokbrood en roomboter.

**Soep met een klein broodje**  
Kippensoep of een krachtige runderbouillon 4,95  
Pomodorie-Pesto- of pompoensoep 6,55

**Kinderlunch**  
Broodje hagelstag, broodje jonge kaas 3.50

## Borrelgarnituur

Roomboterzoutjes en gemengde nootjes	2,20
Olijven in diverse marinades	2,20
Hollandse haring met uitjes	4,00

### Eenvoudige borrelhapjes

Verschillende kaas en worstsoorten met mosterd (Minimaal 60 stuks)

3 hapjes p.p.	2,65
4 hapjes p.p.	3,55
5 hapjes p.p.	4,40

### Warme borrelgarnituur

Bijvoorbeeld:

Kipnuggets met dipsaus, bitterballen van Kwekkeboom met mosterd.

Albondigas (pittige Spaanse gehaktballetjes).

Bladerdeeghapjes met verschillende vullingen. (Minimaal 60 stuks)

3 hapjes p.p.	3,50
4 hapjes p.p.	4,55
5 hapjes p.p.	5,65

### Koude Borrelgarnituur

Bijvoorbeeld:

Haring met uitjes op toast, bonbon van gerookte zalm met mierikswortelcreme.

Gamba met olijven. Gevuld eitje. Tortilla met ham en kruidenkaas. (Minimaal 60 stuks)

Vloeibare caprese met een bolletje buffelmozzarella en basilicumolie

3 hapjes p.p.	5,95
4 hapjes p.p.	7,85
5 hapjes p.p.	9,80

### Tapas garnituur

6,30

Bijvoorbeeld:

Spaanse Chorizoworst, gemarineerde olijven, mozzarella met cherrytomaatjes en basilicum.

Tortilla met roomkaas en quacomole.

Gamba met olijven.



## Diner

Al onze diners worden geserveerd in buffetvorm

### Stamppotten buffet 17,50

Boerenkool met rookworst, Zuurkool met speklapjes. Hutspot met hachée.  
Alle gerechten geserveerd met jus, mosterd, zuren en appelcompote.  
Bitterkoekjes pudding voor maar € 2,00 extra.

### Captainsdiner 17,50

Kapucijners met speklapjes en braadworst gearneerd met uitjes, piccalilly en Amsterdamse uien.  
Gebakken aardappeltjes, appelcompôte en boerenbruin met roomboter.  
Griesmeelpudding met bessensap voor maar € 2,00 extra.

### Nasi tafel 19,50

Nasitafel: kipsate, fou yong hai, atjar, sambal, ketjap, seroendeng, kroepoek, gekibbelde uitjes, zure komkommer

### Pasta buffet 19,50

Spaghetti en penne rigate met 2 sauzen.  
Fungi; een romige saus met paddenstoelen en lenteuitjes.  
Bolognaise; een stevige saus van gehakt en pomodori.  
Tomaten salade, groene salade, ciabattabrood, stokbrood en kruidenboter.

### Buffet Admiraal de Ruyter. 24,75

Stel zelf uw buffet samen!  
Voor gezelschappen tot 30 personen kiest u twee hoofdgerechten  
Voor gezelschappen met meer dan 30 personen kiest u drie hoofdgerechten

Boeuf Bourguignon: Rundvlees gestoofd in rode wijn met champignons, geserveerd met pommes gratin, kleurrijke ratatouille en een salade.  
Indiase Kip: Stukjes kipfilet in romige saus geserveerd met rijst, wokgroente en een salade.  
Varkenshaas: Getrancheerde vakenshaas met champignonroomsaus geserveerd met aardappelwedges, seizoensgroente en een salade.  
Zuiderzeeschotel: Verschillende soorten vis en schelpdieren in romige witte wijnsaus geserveerd met aardappelgratin, seizoensgroente en een salade.  
Zalmmootje met olijvenpasta uit de oven geserveerd en een kleurrijke ratatouille.  
Vegetarische lasagne: Het bekende Italiaanse gerecht, in een vegetarische variant.

### Buffet Hoorn 24,75

Koude gerechten:  
Huzaresalade met garnituur, zalmsalade met visgarnituur, seizoenssalade, gevulde eieren (vega) Kipkerrie salade met gerookte kip garnituur, caprese  
Warme gerechten:  
Kippenvleugeltjes in knoflooksaus en rode pepers,  
Saté in pindasaus geserveerd.  
Gehaktballetjes in tomatensaus. Witte rijst en een aardappelgerecht.  
Dit buffet wordt geserveerd met stokbrood en kruidenboter  
Koffie of thee met een bonbon.

### Oosters buffet

25,15

Rempah: Pittige rundergehaktballetjes met chilisaus.  
Pisang Goreng: bananen beignets.  
Atjar Ketimoen: zoetzure komkommer en tomaten en kokosdressing.  
Sambal Goreng boontjes  
Sajoer Lodeh: warme, gemengde groenteschotel.  
Saté Ajam: kipsaté met verse pindasaus.  
Daging boemboe bali: gesmoord rundvlees met mango en tamarinde ketjap.  
Ajam Kerrie: Stoofschotel van kip met groente en Indonesische kerriesaus.  
Ikan Bali: makreelfilet in pittige saus.  
Gebakken garnalen met koriander.  
Bami, witte en gebakken rijst, seroendeng en kroepoek.

### Buffet Kaap Hoorn

28,95

Pittige merguez worst.  
Ossenhaasspies met paprika.  
Huisgemaakte hamburger van rundvlees.  
Kipsaté met pindasaus.  
Krokant gegrilde Schotse zalmfilet.  
Diverse slasoorten met komkommer en tomaat.  
Couscous salade.  
Pastasalade met gedroogde tomaten en pestodressing.  
Griekse salade met fetakaas.  
Gemarineerde olijven en tomaten.  
Gebakken krieltjes.  
Stokbrood en kruidenboter.  
Bij alle vlees- en vis gerechten worden verschillende sausjes geserveerd.

### Buffet VOC

29,50

Koude gerechten:  
Huzarensalade, aardappelsalade, seizoen rauwkostsalade.  
Gevulde scharrel eitjes.  
Schaal met luxe vleeswaren.  
Plateau gerookte vis: o.a. zalm,forel en makreel.  
Warme gerechten:  
Stoofschotel van rundvlees, rode wijn en uitjes.  
Vis op pasta.  
Kip in Madeirasaus.  
Gegratineerde aardappels, witte rijst.  
Ratatouille  
Dit buffet wordt geserveerd met diverse broodsoorten,  
tapenade, kruidenboter en 2 koude sauzen.

### Buffet Caraïbische zee

30,50

Koude gerechten:  
salsa en salades  
Escabeche: gebakken vis met sinaasappeldressing  
Ensalade de Moros y cristianos: salade van Rijst & zwarte Bonen  
Rode Bonen salsa  
Kipsalade met vruchten  
Garnalensalade met avocado

Koolsla met lemmetjes (limoen) en grapefruit  
Aioli  
Warme Gerechten  
Kip Jambolaya  
Picadillo: Pikant rundvleesgerecht met rozijnen  
Varkensfilet Isla Bonita  
Cubaanse maïsschotel  
Witte Rijst met gember  
Zoete aardappel met wortel  
Nagerecht:  
Tropische fruitsalade met kokos & chocoladeroom  
Sinaasappel & citroencustard  
Dit buffet wordt geserveerd met diverse broodsoorten, kruidenboter en tortilla chips.

**Barbecue de gouwzee** 19,75

Runderhamburger, gemarineerde varkensfilet,  
twee stokjes kipsate.  
Griekse salade, seizoensrauwkostsalade.  
Sate-, knoflook- en barbecuesaus.  
Stokbrood en kruidenboter.

**Barbecue Hoornse Hop** 24,50

Runderhamburger, gemarineerd varkensfilet,  
twee stokjes kipsaté, barbecueworst, kipfilet.  
Griekse salade met fetakaas, paprika en tomaat.  
Rundvleessalade, Seizoens rauwkostsalade  
Sate-, knoflook-, kerrie-, cocktail- en barbecuesaus.  
Stokbrood en kruidenboter.

**Barbecue Markermeer** 27,50

Gemarineerde biefstuk, twee stokjes kipsate, runderentrecote.  
Vispakketje van kabeljauw, zalm en gamba.  
Aardappelsalade.  
Couscoussalade, seizoensrauwkostsalade, mixed salade bar.  
Sate-, knoflook-, kerrie-, cocktail- en barbecuesaus.  
Diverse broodsoorten, kruidenboter en tapenade.

\*) Tijdens de barbecue ligt het schip voor anker op een beschutte plaats.  
Sinds 2017 zijn gas en houtskoolbarbeques niet meer toegestaan op charterschepen.  
Wij grillen het vlees daarom in de kombuis

**Kindermenu** 9,80

Kip met frietjes en appelmoes, roomijs met slagroom of een waterijsje

**Nagerechten**

Crème brûlée gekarameliseerd met rietsuiker 5,60  
Roomijs met vers fruit en slagroom 5,75  
Tiramisu naar Italiaans recept 5,50  
Kleine Zomerparade (vanaf 20 personen) 8,75  
Klein dessertbuffet met onder andere chocolademousse, diverse  
soorten bavaroistaart, vers fruit en verschillende smaken sorbetijs

