



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

Ontvangst aan boord

Twee kopjes koffie of thee met ...	
Cake/suikerbrood	4,75
Westfrieze krentenmik/koek	4,75
Appelgebak	5,50
Petit fours met logo	6,25
Gesorteerd gebak	5,75

Welkomstdrankjes

Kir Royal	5,25
Scheepscocktail	4,75
Champagne	7,50
Champagne Méthode Champenoise	4,75
Scheepsbitter	2,30
Prosecco	3,75

Dranken

Koffie/thee	1,90
Warme chocolademelk met slagroom	2,75
Bier	2,65
Vaasje bier (0,25)	2,75
Alcoholvrij bier	2,75
Speciaal bier (op aanvraag) vanaf	3,75
Frisdranken / sappen	2,10
Wijn / Rosé	3,50
Sherry/port/martini	3,25
Binnenlands gedistilleerd	2,50
Korenwijn	3,50
Buitenlands gedistilleerd vanaf	4,75
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		6,75
* Onbeperkt drinken van de binnenlandse bar:	4 uur	19,50
	6 uur	24,50
	8 uur	29,50

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

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

Consumptiebonnen	2,75
4 stuks	10,75
6 stuks	15,50
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

Bovendeks 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 margarine.

Lunch

Bij de lunches zijn koffie/thee en melk inbegrepen.

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

Zuiderzeelunch 14,75
Diverse broodsoorten met ham, rosbief, fricandeau, jonge en oude kaas, gearneerd met sla, tomaat en komkommer. Een mand fruit. In buffetvorm

Lunch 'Voor de wind' 21,50
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 27,50
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 meloen, tropisch fruit 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 pompensoep

Soep bijbestellen? In combinatie met een lunch: Tomaten, kippensoep of bouillon 3,25

Kinderlunch
Op aanvraag.

Borrelgarnituur

Diverse zoutjes en gemengde nootjes	2,20
Olijven in diverse marinades	2,50
Hollandse haring met uitjes	4,25

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.	3,75
4 hapjes p.p.	4,75
5 hapjes p.p.	5,75

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

Stampotten buffet

19,25

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

20,75

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

Nasi, kipsate, fou yong hai, atjar, sambal, zzzketjap, seroendeng, kroepoek, gekibbelde uitjes, zure komkommer

Pasta buffet

20,50

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.
Vegatarische lasagne

Buffet Admiraal de Ruyter.

26,25

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 (in rode wijn champignonssaus)

Indiase kip (kipfilet in kerriesaus)

Varkenshaas puntjes (in champignonssaus)

Zuiderzeeschotel (stoofpot van vis)

Zalmmootje

Vegetarische lasagna

Alle gerechten worden geserveerd met diverse salades, verse groenten van het seizoen; een "oven" heerlijk aardappelgerecht en rijst. Stokbrood en kruidenboter.

Buffet Hoorn

24,75

Koude gerechten:

Huzaresalade met garnituur, zalmsalade met visgarnituur, eieren met rookvlees, aardappelsalade, seizoens salade.

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

25,75

Warme gerechten.

Balletjes gehakt in ketjap saus

Rendang: Rundvlees in pikante saus

Saté ajam

Dada isi: met groenten gevulde omelet

Bijgerechten

Indonesische tomatensalade

Seroendeng, ketjap, sambal, komkommersalade en atjar

Gedroogde geroosterde uitjes

Kroepoek

Geserveerd met witte rijst, nasi en bami.

Buffet VOC

29,50

Koude gerechten:

Huzarensalade, couscous salade, 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 en kruidenboter.

Tapa's-buffet Kaap Hoorn

30,50

Koude tapas

Bon bon met zalm

Gemarineerde Olijven en Gedroogde Tomaat

Gevulde eieren met Chorizo

Tortilla met roomkaas en quacomole

Lamsvlees met pruim en abrikoos

Dadels met roomkaas

Meloen met munt en limoen (Seizoensgebonden)

Schaal met diverse worst-soorten

Tapenade

Warme tapas

Gekonfijte rode uien met balsamico

Vis op pasta

Pikante kippenvleugeltjes

Mini kipspiesjes

Gemarineerde champignons

Gevulde tomaat met mozzarella

Aardappeltjes met citroenpeper

Buffet Bretagne

40,75

Visgerechten

Plateau gerookte vissoorten geserveerd met frisse appelsalade

Gemarineerde gegrilde grote garnalen

Gepocheerde zalm "belle vue"

Vleesgerechten

Gerookte ham uit de Ardennen met meloen en uiencompote

Combinatie van gerookte eend & scharrelkip

Salades

Franse rauwkostsalade met oa ijsbergsla, Tomaat, crouton en spekjes

Salade Niçoise: Tonijnsalade met oa tonijn, ui & haricot verts

Quinoasalade

Warme Gerechten

Visrolletjes in witte wijnsaus

Gebraden varkensrib met een garnituur van gebakken uien, champignons, ham en blauwschimmelkaas

Boeuf Bourguignonne, gestoofd rundvlees in een volle rode-wijnsaus

Aardappelgerecht, Groenteplateau

Nagerecht : tropische fruitsalade met slagroom en dessert gebak

Dit buffet wordt geserveerd met diverse broodsoorten, tapenade en kruidenboter.

Barbecue de gouwzee

21,75

Runderhamburger, van Dils worst van varkensvlees, twee stokjes kipsate.

Griekse salade, couscous salade.

Sate-, knoflook- en barbecuesaus.

Stokbrood en kuidenboter.

Barbecue Markermeer

27,50

Een biefspies, Amerikaanse hamburger,

Gemarineerde drumsticks, twee stokjes Indische saté, Barbecue worstjes.

Saté-, Knoflook- en Pindasaus.

Griekse fetakaas salade, couscous salade, groene salade.

Geserveerd met stokbrood, Tapenade en kruidenboter

Barbecue Zuiderzee

30,75

Biefstuk, zalm moot, lamskotelet, twee stukjes Indische saté, hamburger

Barbecue saus, knoflooksaus, warme zoet/zure saus, pindasaus

Seizoen rauwkostsalade, couscous salade, Griekse fetakaas salade, fruitsalade.

Geserveerd met stokbrood, Tapenade en kruidenboter

*) 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

Kindermenu op aanvraag.



Nagerechten

Crème brûlée gekarameliseerd met rietsuiker	6,10
Roomijs met vers fruit en slagroom	6,10
Tiramisu naar Italiaans recept	6,10
Kleine Zomerparade (vanaf 20 personen) Klein dessertbuffet met onder andere chocolademousse, diverse soorten bavaroïstaart, vers fruit en verschillende smaken sorbetijs	10,75