



De Muider Compagnie
★★★★★
EEN KLASSE APART

CATERING AAN BOORD

Consumpties

Koffie, thee	€ 1,50	Sherry, port	€ 2,50
Melk	€ 1,50	Binnenlands gedistilleerd	€ 2,50
Bier (ook alcoholvrij)	€ 2,00	Korenwijn	€ 3,10
Frisdranken	€ 1,75	Buitenlands gedistilleerd vanaf	€ 4,60
Wijn (rood, wit, rosé)	€ 2,95		

Ontvangst aan boord

Twee kopjes koffie/thee met:

Cake	€ 3,50
Krentenmik	€ 3,50
Appelgebak	€ 4,95
Petit fours	€ 5,25
Gesorteerd banketbakkers gebak	€ 6,25

Welkomstdrankjes:

Scheepsbitter	€ 2,50
Kir Royal	€ 6,70
Hele haring met korenwijn	€ 5,3
Champagne	€ 7,50
Méthode Champenoise	€ 4,75

Voor speciale wijnen en champagnes verwijzen wij u naar onze wijnkaart.

Dranken aan boord worden afgekocht voor het aantal uur dat u aan boord bent, wenst u dit niet dan kan er dmv consumptiebonnen betaald worden welke aan boord gekocht kunnen worden.

Afkoop drank voor het aantal uren dat u aan boord bent:

4 uur	€ 12,00
5 uur	€ 14,00
6 uur	€ 16,00
7 uur	€ 18,00
8 uur	€ 20,00
9 uur	€ 22,00

Consumptiebonnen € 2,10 per stuk of 5 stuks € 0,00

Ontbijtje uit de Pruimentijd:

€ 16,50

- Diverse gevarieerde broodjes, roomboter croissant, gesneden casino en boerenbruin en roomboter. Gekookt eitje, jonge- en komijnkaas, pruimenjam, ham, kipfilet en rosbief.
- Koffie, thee, melk en jus d'orange



De Muider Compagnie
★★★★★
EEN KLASSE APART

Lunches “uit het handje”

Bij al onze lunches serveren wij koffie, thee, melk en karnemelk
Deze lunches vertellen u wat Muider zo speciaal maakt

Spiering lunch: € 11,50

- 2 zachte belegde broodjes met een krentenbol

Pampus lunch: € 14,50

- 2 grote luxe broodjes, keuze uit de Lighthouse-lunchkaart
www.thelighthouse.nl tabblad Eten & Drinken

Lunches in buffetvorm

Ook bij deze lunches serveren wij koffie, thee, melk en karnemelk
Onze lunches dragen de namen van de bewoners van het Muiderslot

Lunch van Graaf Floris: € 12,50

- Gevarieerde broodsoorten
- Kopje Pomodorisoep
- Plateau met diverse Hollandse kazen o.a. jonge kaas, komijnekaas en roomkaas
- Plateau Yorkham, gerookte kip, cervelaatworst

Lunch van P.C. Hooft: € 16,50

- Gevarieerde vers afgebakken broodjes en broodsoorten en roomboter
- Kopje Pomodorisoep
- Plateau met diverse Hollandse en Franse kazen zoals jonge kaas, komijnekaas, Langres, Brie de Meaux, Emmenthaler.
- Plateau met diverse luxe vleeswaren zoals Parmaham, beenham, coppa di Parma, filet Americain
- Warme: Koninginne-pasteitje

Aanvullingen op de lunches (prijzen per persoon):

Plateau zoute haring, per stuk	€ 3,50
Plateau Fruit de Mer (vanaf 10 personen)	€ 8,50
Fruitschaal (vanaf 10 p) met divers fruit	€ 30,00
Saucijzenbroodje / koffiebroodje	€ 3,50



De Muider Compagnie
★★★★★
EEN KLASSE APART



Borreltijd !

Onze borrel dragen wij op aan de kunst, wetenschap en letterkunde

P.C. Hooft was de stichter van de Muiderkring (17e eeuw), een culturele ontmoetingsplaats van schrijvers, kunstenaars en geleerden. Enkele belangrijke regelmatige bezoekers op het slot waren Vondel, Huygens, Bredero, Maria Tesselschade, Jan Pieterszoon Sweelinck en Roemer Visscher.

Rondje Bredero; plateau voor 10 pers. (circa 40 st.) € 39,50

- Assortiment van kaas, worst en ovenhapjes

Rondje Huygens; plateau voor 10 pers. (30 st.) € 59,50

- Dadels in bacon
- Crostini met rundercarpaccio
- Crostini gerookte zalm
- Kip yaketori
- Tomaat garnaal
- Pittige gazpacho
- Hummes met brood

Ook voor bij de borrel:

- Roomboterzoutjes en gemengde noten € 1,75
- Hele haring € 3,50
- Schaal haring met uitjes/zuur en prikkertje plateau 25 pers. € 40,00



De Muider Compagnie
★★★★★
EEN KLASSE APART

Scheepsmaaltijden

- **Boerenkool** € 12,50
Hollandse stamppot met spek en worst
- **Lasagne** € 12,50
Italiaanse ovenschotel met bechamel, tomaat en gehakt
- **Chili con carne** € 12,50
Mexicaanse bonenschotel met gehakt
- **Boeuf Bourignon** € 15,00
Rundvleeschotel met aardappelpuree
- **Paella** € 17,50
Met vis en kip
- **Kipsate** € 17,50
Met bami, pindasaus, kroepoek en stokbrood en een koolsalade
- **Rauwkostsalade (bijproduct)** € 5,00
Met hummes en tzaziki met Turks brood

Scheepsbuffetten

- Captainsdiner vanaf 15 personen** € 20,00
- Kapucijners met spek en ui
 - Gebakken zuurkool met rookworst
 - Rundervlees met champignons in rode wijn
 - Rijst, salade en div. tafelzuur
- Stamppottenbuffet vanaf 20 personen** € 25,00
- Buffet bestaande uit 3 stamppotten, 1 puree en 3 vleesgerechten geserveerd met appel- en perencompote
- Stamppot rucola, hutspot en stamppot boerenkool
 - Puree met Emmentaler en nootmuskaat
 - Hollands runderstoofschotel met foelie, kruidnagel en tomaat
 - Verse worst met gebakken uien en champignonjus
 - Gekookte Gelderse rookworst



De Muider Compagnie
★★★★★
EEN KLASSE APART

Soepen

Onze soepen worden geserveerd met stokbrood

- Tomaat pomodori € 3,50
- Seizoen soep € 3,50
- Kippensoep € 3,50
- Bisque € 4,95

Dieetgerechten

Vegetarisch

- Vegetarische lasagne € 12,50
- Indiase groentecurry, rijst en naanbrood. € 17,50
- Spies met gemarineerde tofu, pittige ketjapsaus en gebakken noedels € 17,50

Hallal

- Gegrilde kipfilet met sesam, citrus en tabouleh € 15,00
- Lamskoteletjes, gegrilde groenten, puree en lamsjus. € 17,50
- Rode mulfilet gepocheerd in pittige saus, rijst en groenten. € 17,50



De Muider Compagnie
★★★★★
EEN KLASSE APART



De Buffetten

Onze buffetten dragen de namen die Muiden heeft gekend door de eeuwen heen

Buffet “Amuthon”

€ 27.50

Voor gezelschappen vanaf 20 personen, groepen kleiner dan 20 personen 2 gerechten

Starter:

- Turks brood met hummes en tzaziki

Hoofdgerechten:

- Roseval aardappelen uit de oven
- Jasmijn rijst
- Seizoensalade
- Boeuf Bourignon
- Thaise curry
- Rode mul in pittige saus

Dessert;

- Tiramisu

Buffet “Muyen”

€ 35,00

Voor gezelschappen vanaf 20 personen, groepen kleiner dan 20 personen 2 gerechten

Starter:

- Tomaat pommadori
- Turks brood met hummes en tzaziki

Hoofdgerecht:

- Roseval aardappelen uit de oven
- Jasmijn rijst
- Pasta-salade
- Rundercarpaccio met truffelolie
- Entrecote met peperjus
- Tongrolletjes met witte wijn saus
- Hoeve kip met saffraan en citroen

Dessert:

- Brownies met vanille ijs en slagroom



De Muider Compagnie
★★★★★
EEN KLASSE APART

Indonesisch buffet

€ 28,50

Voorgerecht

- soto ayam, krachtige kippenbouillon

Bijgerechten;

- Nasi goreng- gebakken rijst
- Nasi Putih- witte rijst
- Kroepoek
- Serundeng- pinda's en gemalen kokos
- Sambal badjak

Vlees en visgerechten;

- Daging rendang- rundvlees in een kokossaus
- Babi ketjap- gesmoord varkensvlees in ketjap
- Sateh ayam- stokjes sate
- Ikan goreng- gebakken dagvis
- Ayam asem manis- gefrituurde kip in zoetzure saus met ananas

Groentegerechten;

- Sambal goreng boontjes- boontjes en bamboespruiten in pittige saus
- Sambal goreng telur- eieren in pikante saus

Dessert;

- Spekkoek- gelaagde kruidcake
- Vers fruitsalade



De Muider Compagnie
★★★★★
EEN KLASSE APART

Tapas buffet

€ 26,00

- Dadels in bacon
- Albondigas
- Sardientjes in het zuur
- Russische salade
- Champignons a l'escargot
- Patatas Brava
- Kipkluijjes in pittige kruidenolie
- Spaanse ham
- Brood met knoflookmayonaise
- Gamba's in knoflook
- Roerei met spinazie en garnaal

Barbecuefestijn "Lighthouse"

€ 28,50

Het barbecuefestijn vindt bij ons aan boord van het schip plaats.

Realiseer dit goed bij het maken van uw keuze:

Een BBQ geeft altijd een romantisch gevoel: avondzonnetje, drankje het kabbelende water, heerlijk! En dan de BBQ aan. Wat wil een mens nog meer? Maar..... helaas is dit in Nederland niet altijd het geval. Als het weer het niet toelaat zal het vlees gebakken worden in de koekenpan, een prima oplossing maar toch een mindere maaltijd.

Inclusief: tomatensalade, aardappelsalade, komkommersalade, stokbrood, cocktailsaus, satésaus, bbq-saus en kruidenboter.

Grillgerechten:

- Spareribs
- Gemarineerde steak
- Kipsate
- Vispakketje met kruidenboter en citroen

Extra's

- Lighthouse hamburger, burger van biologisch rundvlees € 4,00
- Gemarineerde lamskoteletjes € 4,25
- 3 gamba's met aioli € 8,50