



Arrangement: Running Dinner de Luxe

Dineren tijdens uw vaartocht door de grachten van Amsterdam aan boord van de prachtige klassieke salonboot de Jean Schmitz. Uw geniet van drie-gangen die gedurende uw tocht worden opgehaald op de desbetreffende locaties

Arrangementsprijs 10-12 pers.	€ 177,50
13-16 pers	€ 157,50
17-20 pers.	€ 145,00

Inclusief:

- Boothuur 3 uur
- Schipper en bediening
- Vermakelijkheidsbelasting
- Op-Afstappen Entrepotdok t.o. nr 15 (Parkeergarage: Markenhoven (€ 3.20 p.u) 5 min. lopen)
- Btw
- Drankjes (Hollandse bar (geen buitenlands gedistilleerde dranken))
- In-, uitcaterkosten
- Diner

Note

- Bijgevoegd treft u de menukaart. U kunt maximaal twee verschillende voor-, hoofd- en nagerechten kiezen
- Andere op- en afstapplaatsen op aanvraag ivm voorvaarkosten.





Voorgerechten van het Amstel Hotel

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, roquette en balsamico vinaigrette

Ceasar salade van Romeinse sla met schilfers Parmezaanse kaas en knoflook croutons (*)

Salade Nicoise met gegrilde verse tonijn, haricot verts, aardappel, ansjovis en zwarte olijven

Huisgerookte zalm met peterselie broodkruim, gefrituurde kappertjes, rode ui en mierikswortel crème fraiche



Hoofdgerechten van het Breitner Hotel

Vegetarisch ravioli met oesterzwam en morielje, bordure van fijne groenten en truffel boter van knolselderie (*)

Gebakken tongfilet met Zeeuwse mosselen en tartaar van gestoofde groenten, lucifer aardappel en gedroogde chorizo, coulis van ui en tijm en jus van saffraan

Zeebaars

Ibérico varken, gebraden rug met gelakeerde nek, andijvie omwikkeld met spek mousseline van aardappel, knolgroenten en jus met salie

Hertenrugfilet, Gebraden met een worstje van wild, zoetzure rode kool en spek spruiten salade van spruitblad, geglaceerde schorseneer en jus van vijg

Kalfslende, met rundersukade, spitskool en kleine quiche van paddenstoelen, fondant van aardappel en knolselderie, jus naturel



Nagerecht van Hotel de L'Europe

Selectie van vijf kazen

Gekarameliseerde appel met krokante maïsvlokken, vanilleroomijs en sabayon van Sauternes

Ijs en sorbetproeverij

Crème brulee van rood fruit met gelei van frambozen en crème van citroen

Cheesecake kruimeltaart met sorbet van aalbessen en gesuikerde bosbessen

Panna cotta van vanille met sorbet van frambozen en gemarineerde vijgen

Crêpes Suzette met vanilleroomijs (vanaf 2 personen)



(*) = *vegetarisch (geen vlees en geen vis)*

