



De Muider Compagnie

\*\*\*\*\*  
EEN KLASSE APART

## CATERING AAN BOORD 2015

### Consumpties

Aan boord is standaard een Hollandse bar aanwezig. De prijzen per consumptie bedragen:

Koffie, thee	€ 1,75
Bier (van de tap)	€ 2,25
Frisdranken	€ 2,00
Wijn (rood, wit, rosé)	€ 3,25
Binnenlands gedistilleerd (Jenever, schipperbitter)	€ 2,75



Op aanvraag zorgen wij voor aanvulling van onze bar.

Drankjes worden tijdens de vaartocht geturfd. U betaalt de rekening voor de dranken dan na de vaartocht.

U kunt ook voor een **drankenarrangement** kiezen.

Voor afkoop Hollandse bar betaalt u voor de eerste 4 uur € 19,00 per persoon. Elk volgend uur kost € 4,00 per persoon.

### Ontvangst aan boord

Koffie/thee met cake en koekjes	€ 4,15
Koffie/thee met muffins	€ 5,20
Koffie/thee met appelgebak en slagroom	€ 5,50
Koffie/thee met gesorteerd gebak	€ 6,50

### Welkomstdrankjes/ Aperitivi:

Schipperbitter	€ 2,75
Prosecco	€ 4,95
Spritzissimo (scheepscocktail, keuze uit Apreol, Campari, Cynar, Bianco Sarti)	€ 5,50
Bellini – frisse cocktail van gepureerde perzik met droge prosecco	€ 5,50
Sgroppino – feestelijke cocktail van prosecco, citroen-sorbetijs en wodka	€ 5,50
Champagne	€ 7,50

### LUNCHES - bij al onze lunches serveren wij melk en karnemelk

**Lunch van Graaf Floris:** € 15,50

- Kopje soep (vegetarisch)
- Gevarieerde vers afgebakken broodjes, roomboter en margarine
- Plateau met diverse Hollandse en Franse kazen
- Plateau met diverse vleeswaren

**Lunch van P.C. Hoof:** € 18,50

- Kopje soep (vegetarisch)
- Gevarieerde vers afgebakken broodjes, roomboter en margarine
- Plateaus met diverse luxe Hollandse en Franse kazen.
- Plateaus met diverse luxe vleeswaren.
- Tonijnsalade
- Handfruit
- Rauwkost

### Lunch van de Muiderkring

€ 21,50

Een luxe lunchbuffet bestaande uit:

- Goed gevulde verse groentesoep
- Diverse luxe broodjes
- Diverse verse broodsoorten
- Plateaus met diverse luxe Hollandse en Franse kazen.
- Plateaus met diverse luxe vleeswaren
- Plateau gerookte vis
- Rauwkost
- Diverse salades
- Handfruit

### Mogelijke aanvullingen op de lunches

Zoute Hollandse haring met zuur en uitjes, per stuk

€ 3,50

Saucijzenbroodje

€ 3,50

Quiche

€ 3,75

Lasagne

€ 8,50



### VOOR BIJ DE BORREL - MUIDERKRING

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. Onze borrelgarnituren hebben wij vernoemd naar deze beroemde leden van de Muiderkring.

#### Tesselschade

- amuses bereid van verse ingrediënten uit het seizoen, per stuk € 2,25

#### Vondel

- Assortiment zoutjes, nootjes en zoute koekjes € 2,50

#### Huygens

- Diverse gefrituurde snacks (3 p.p.) € 3,25

#### Visscher

- Schaal met stukjes haring, uitjes en zuur (halve haring p.p.) € 2,50

#### Vossius

- Abondigas: pittige gehaktballetjes (2 p.p.) € 2,25

#### Bredero

- Assortiment van kaas, worst, zuur € 4,55
- Ovenhapjes, bladerdeeg
- olijven



De Muider Compagnie

\*\*\*\*\*  
EEN KLASSE APART

**De Groot** € 4,55

- Zelfgebakken boerenbrood
- zeezout en olijfolie
- anchoiade
- rauwkost

**Sweelinck** € 1,00

- Luxe belegde toastjes (vis/vlees/kaas)

**Kielhalen – over de plank - van alles wat en meer** € 10,00

Een zeer uitgebreid borrelgarnituur bestaande uit een combinatie van ingrediënten uit bovenstaande garnituren, aangevuld met verrassende creaties uit Julia's keuken.



**SCHEEPSGERECHTEN**

Eenvoudige, maar kakelverse, huisgemaakte en goed gevulde maaltijden voor hongerige varengasten

**Maaltijdsoep** € 9,50

- Rijk gevulde Hollandse soep met zelf gebakken brood

**Captainsdiner** € 22,50

- Raasdonkers op traditioneel Hollandse wijze
- Saté
- Worstjes en speklapjes
- Rijst
- Diverse salades
- Amsterdams tafelzuur en piccalilly
- Brood
- Seizoensgroenten

**Stampottenbuffet** € 25,00

- Stampot van Brusselse witlof met zalm
- Italiaanse andijviestampot
- Zoute aardappelstampot met spinazie
- Echte Hollandse boerenkoolstamp met Gelderse slagersrookworst

**BUFFETTEN – HOLLANDSE ZEEHELLEN** - Onze buffetten zijn genoemd naar historische Nederlandse zeehelden

**Buffet Michiel de Ruyter – Indonesische rijsttafel** € 27,50  
Samenstelling buffet in overleg met u. Vraag naar de mogelijkheden

**Buffet Tromp – Italiaans buffet** € 27,50

Voorgerecht

- Italiaanse soep
- Antipasti (3 sorten)
- Stokbrood met kruidenboter en verse tapenade

Hoofdgerechten

- Penne met kipfilet, champignons en courgette in een saus van rozemarijn en witte wijn
- Lasagna a la Bolognese
- Lasagna Verde
- Lambsbout met rozemarijn en knoflook

Bijgerechten

- Verschillende Italiaanse salades
- Mediterraan gekruide aardappeltjes uit de oven
- Seizoensgroenten bvb. gemarineerde Sperziebonen met spek

Nagerecht

- Huisgemaakte tiramisu

**Buffet Piet Heijn – Tapas –Mezze - Antipasti** € 27,50

Een tafel vol kleine hapjes die samen een heerlijke maaltijd vormen

Laat u verassen met al het lekkers dat Julia op tafel zet. Heeft u speciale wensen dan houden wij daar natuurlijk rekening mee.

**Buffet Corneliszoon** € 27,50

Starter:

- Turks brood met hummes en tzaziki

Hoofdgerechten:

- Roseval aardappelen uit de oven
- Jasmijn rijst of pasta
- Seizoensgroenten
- Boeuf Bourignon
- Hoevekip met saffraan en citroen
- Rode mul in pittige saus

Dessert

- Koffie/thee met petit fours



De Muider Compagnie

\*\*\*\*\*  
EEN KLASSE APART

### Buffet Stellingwerff

€ 35,00

Starter:

- Rundercarpaccio met truffelolie, rucula en Parmezaanse kaas
- Verschillende soorten brood met tapenades, hummes en tzaziki

Hoofdgerecht:

- Entrecote met peperjus
- Zalm uit de oven met zeekraal
- Hoeve kip met saffraan en citroen

Bijgerechten

- Roseval aardappelen uit de oven
- 2 soorten seizoensgroenten
- Diverse salades

Dessert:

- Koffie/thee met vers fruit, vanille ijs en slagroom

### Buffet Willem de Zwijger

op aanvraag

- Uw buffet op maat. U vraagt, wij koken.

### BARBECUE OP HET WATER

Na uw zeilavontuur zoeken we een mooie ankerplaats. Terwijl u geniet van het uitzicht en de rust maakt onze bemanning op het achterdek een uitgebreide barbecue in orde.

De vlees- en visgerechten in onze barbecue zijn (h)eerlijke producten, de salades zijn huisgemaakt en kakelvers. Met alle dieetwensen kan rekening gehouden worden, mits u deze tijdig aan ons doorgeeft.

Houdt u wel rekening met een meerprijs van € 5,00 per persoon voor een barbecue met uitsluitend Halal vlees-, vis- en kipgerechten.

### Barbecuefestijn "Tjerk Hiddes"

€ 29,00

Grillgerechten

- Spareribs
- Gemarineerde steak
- Kipsaté
- Vispakketje
- Hamburger

Inclusief: diverse salades van het seizoen, stokbrood en sauzen

De salades die wij bij de barbecue serveren zijn bereid van seizoensgebonden gerechten. Om u een voorbeeld te geven van wat er zoal op tafel kan komen:

- Italiaanse gemengde salade
- Couscoussalade
- Tomatensalade
- Meloen-Fetasalade
- Bulgursalade
- Quinoasalade
- Zomerse Pastasalade
- Moeders aardappelsalade

Mogelijke extra's

- Gemarineerd lamskoteletje € 4,25
- 3 gamba's met aioli € 4,25
- Gepofte aardappel met crème fraîche, verse kruiden en zalm € 3,50
- Maiskolvjies € 2,50

Na afloop serveren wij een heerlijk kopje koffie of thee met Belgische bonbons

**OOK LEUK:**

**Paëlla** € 19,50  
In onze Paëlla pan van maar liefst Ø 80cm bereiden wij voor u en uw gezelschap, voor anker liggend, op het achterdek, een heerlijke Spaanse paella.

**Een-Pans-Maaltijden** uit de Mega-Wok € 12,50  
Geserveerd met rijst/ pasta op aardappeltjes

- **Rode Curry** met kip en boontjes
- **Indiase curry** met kokosmelk, kip en meirapen

**Uit de oven** €12,50

- **Moussaka**
- **Verschillende lasagnas**

**NAGERECHTEN** (inclusief koffie en thee)

Mousse au chocolat	€ 4,75
Huisgemaakte Tiramisu	€ 4,75
Roomijs, vers fruit en slagroom	€ 5,50
Slagroomsoesjes met vanille-ijs en chocoladesaus	€ 5,50
Kaasplankje	€ 5,50
Dessertbuffet	€ 11,50



**Heeft u speciale wensen en/of moeten wij rekening houden met diëten en allergieën, neem dan tijdig contact met ons op.**

**SERVICEKOSTEN**

Afhankelijk van uw menukeuze en de groepsgrootte zijn er tijdens uw vaartocht 1 of 2 medewerkers aanwezig voor het verzorgen van de catering en het bedienen van de bar. De kosten hiervoor bedragen per uur:

Voor 1 medewerker	€ 25,00
Voor 2 medewerkers	€ 42,50

Alle bovengenoemde prijzen zijn inclusief BTW.