

MENU BAKBOORD

Geserveerd aan boord van de Nederlandse Tall Ships & luxe
traditionele zeilschepen



AVOND & SAIL-OUT

Welkom aan boord

Amuses

- Lolly van tramezinibrood met mozzarella en groene kruiden
- Rouleau van licht gerookt kalfsvlees met tonatosaus

Diner

Voorgerechten

- Butternut pompoensoep met peterselie olie
- Couscoussalade met granaatappeltjes, kikkererwten en Portugese chilidressing
- Zweedse pastasalade met venkel en zalmsnippers

Warme gerechten

- Zeewolf met bospeen & charlotte aardappeltjes
- Duits stoofpotje
- Indiase groenten in gele curry
- Kip met cashewnoten
- Orecchiette pasta met aubergine, courgette, paddenstoelen en roomsaus
- Zomers stampotje met zoete aardappel, Mediterrane schapenkaas & rucola

Bijgerechten

- Rijst
- Krokante spekjes

Dessert

- Belgische chocolademousse met pure, melk & witte chocolade en schipperbitter
- Hangop van limoen met kruim van bitterkoekjes

Borrel

- Late night snack

CATEGORIE SCHEPEN

- Nederlands Tall Ship
- Luxe Traditionele Zeilschepen

CATERING PARTNERS

- Maison van den Boer
- Catering Culinair