



## Cateringlijst 2018

**Basis assortiment drank afkoop** is inclusief ontvangst:

*Ontvangst aan boord*

- Koffie en thee met diverse soorten cake en koekjes
  - Koffie en thee met appeltaart en slagroom (+ € 2,75)
  - Koffie en thee met gesorteerde gebakjes (+ € 3,00)

*Diverse frisdranken*

- Coca Cola en Coca Cola light, Sinas, water bubbel en plat, appelsap, jus 'd Orange.

*Alcoholhoudende dranken*

- Heineken, Amstel, Hertog Jan. (Bier uit fles op de Vrijheid en Avontuur)  
Op de Umoja zijn er twee soorten bier van de tap. (meestal Hertog Jan en Weizener)
- Rode wijn Conte Campiano, een heerlijke Rueda Cuarenta Vendimias, rosé Cielo Pinot Grigo.
- (Jutter) Schippersbitter (of te wel Sappie, zoals het bij ons heet)

**Uitkoop drank:**

Dag (4uur)	€18,00
Dag (7uur)	€26,50
Verlenguur	€3,50
Weekend o.b.v. zelfbediening	€50,00

Mocht u prijs stellen op andere, aanvullende dranken in het assortiment, dan is dit mogelijk, mits u dit uiterlijk 14 dagen voor afvaart aan ons doorgeeft.



## Cateringlijst 2018

### Schippersontbijt €12,50

- Diverse soorten brood, krentenbollen en croissants
- Gekookte eieren en gebakken eieren met spek
- diverse soorten kaas, vleeswaar en zoet beleg
- yoghurt en cruesli, fruit bananen en kiwi
- koffie/thee, melk, en jus d'orange (bij drank arrangement)

### De befaamde luxebroodjes lunch €16,50

Een uitgebreid assortiment aan beleg en broodjes staat voor u klaar om al uw zintuigen te prikkelen.

- o De broodjes bestaan uit voorgesneden zachte, harde, bruine en witte bolletjes, croissants en meergranen bolletjes.
- o Het beleg bestaat uit: mozzarella, tomaat, pesto en eventueel met parmaham, zalm met dille en kruiden kaas, krab salade, tonijnsalade, eiersalade, salami, rosbief, runder ossenworst, oude, jonge en komijnekaas, Javaanse kipkerrie salade en een diverse ongezouten noten.

Hoe u uw broodje wilt beleggen kan u geheel naar eigen keuze doen. Zo kunnen wij garant staan voor een heerlijke, maar ook hygiënische en verse lunch.

De lunch wordt geserveerd met koffie en thee.

### Saladebuffet als lunch of diner € 17,50

Gezond en lekker!



## Cateringlijst 2018

- Salade met ijsberg en veld- en friséesla met tomaat, komkommer, spekjes en blauwe kaas, croutons, met balsamico, honing, olie dressing
- Griekse salade met tomaat, komkommer, paprika, rode ui en feta.
- Vers fruitsalade van het seizoen met munt
- Stokbrood, Turks brood, luxe broodjes, kruidenboter en tapenade

### Lunch Soep met brood €8,50

Bij alle lunches kan er soep bijbesteld worden à € 5,50 per persoon. Men kan kiezen voor 2 soepvarianten inclusief brood met boter.

Alle soepen worden door ons aan boord vers bereid met biologische producten:

1. pompoensoep
2. broccoli courgettesoep
3. Champignonsoep

### De eerste stap bij de borrel €3,50

- Graaigarnituur: borrelnootjes en cashew noten
- Olijven en kaasstengels

### Hollandse borrel €5,50

- Pinda's
- Kaasblokjes met mosterd
- Gekookte worst, osseworst en leverworst

### Mediterranee borrel €8,50

Loungeklipper.nl  
Postbus 50 1140 AB Monnickendam  
K.v.K. 34.13.0228 BTW:1081.32.407.B.01 tel.: 06-51610740  
IBAN: NL24RABO0140293051 BIC: RABONL2U  
info@loungeklipper.nl



## Cateringlijst 2018

- Tacoships met verse guacomole
- Luxe gemengde noten, spiesjes carprese
- Droge worst en Fuet met walnoten
- 3 soorten kaas met vijgendip
- Olijven, spiesjes met gamba's.

### **Pasta maaltijden €19,50**

- Pasta met pesto stukjes kip, pijnboompitten, rucola, zongedroogde tomaat
- Pasta met spinaziesaus met kruidenkaas, zalmfilet, garnalen en pijnboompitjes
- Mozzarella tomaat pesto en basilicum (caprese)
- Groene salade, tomaat, roquefort, walnoten, uitgebakken spek met olijfolie balsamico dressing.
- Stokbrood met kruidenboter en tapenades

### **BBQ € 26,50**

- Luxe barbecue vega, vlees en vis
- kip spies met spek en pesto, Lamsracks, Brand en Levi worstjes met citroen en tijm.
- gemarineerde gamba's met knoflook, zalmspies met dille en knoflook.
- pastasalade met pesto, mozerella, zontomaatjes en pijnboompitten,
- aardappel wedges uit de oven,
- Griekse salade met feta, komkommer, paprika en olijven,



## Cateringlijst 2018

- groene salade met roquefort, walnoten en peer,
- watermeloen salade met feta en munt
- vega spies met courgette, champignon, tomaat en ui
- tzaziki, saté- en wiskey cocktailsaus
- panotta stokbrood met kruidenboter

### Toetjes €6,50

- Toren van slagroomsoesjes met chocoladesaus & Tiramisu

Voor al uw overige vragen of aanvullingen op ons aanbod, neem dan zeker contact met ons op. Om een voorbeeld te geven we kunnen uitgebreide heerlijke walking dinners met 7 tot 9 gangen verzorgen.

## Walking Dinner

Onderstaand een paar voorbeelden voor een walking diner.

Walking dinner 7 gerechtjes standaard of € 37,50

Walking dinner 9 gerechtjes standaard € 42,50

- o Amuse lepel met carpaccio, Reypenaer kaas en een pestodressing
- o Thaise Tom Ka Kai (pikante Thaise gebonden kippensoep)
- o Spiesje caprese en een spiesje olijf met ansjovisfilet
- o Verse zalmtartaar in een amuse glaasje

**Loungeklipper.nl**

**Postbus 50 1140 AB Monnickendam**

**K.v.K. 34.13.0228 BTW:1081.32.407.B.01 tel.: 06-51610740**

**IBAN: NL24RABO0140293051 BIC: RABONL2U**

**info@loungeklipper.nl**



## Cateringlijst 2018

- o Crostini met geitenkaas gratineerd met honing en tijm
- o twee gamba's op een stokje met dille en look.
- o Ossenhaasje met truffelpuree en een saus van rode por
- o Stukje tonijnfilet met zeekraal en een lichte soja mayonaise
- o Kleine glaasjes met diverse ambachtelijke desserts

2 Andere gerechtjes in plaats van standaard totaal € 6,50

3 andere gerechtjes in plaats van standaard totaal € 8,50 Keuze uit onderstaande suggesties

### Vlees

- o Mini filet mignon met bacon omwikkeld en blauwe kaas
- o Lams koteletjes met tabouille
- o Gegrilde eendenborst filet met een zoete uien compote
- o Steak tartaar met gebakken kwarteleitje

### Vis

- o Geroosterde coquille met een mango chutney
- o Vers gepocheerde tongfilet in een saus van saffraan
- o Sashimi tonijn licht gegrild met een soja wasabi mayonaise
- o Gepocheerde zalm met groene asperges en een kwartel eitje

### Vega

- o Carpaccio van bietjes met waterkers en een vinaigrette
- o Kleine pita met couscous, courgette & tzatziki

### Soepjes



## Cateringlijst 2018

- o Gazpacho (koud soepje)
- o Espresso kopje gevuld met een romig palingsoepje julienne van paling en kruiden

### Dessert

- o Crème brulee met witte chocolade of bruine chocolade mousse
- o Klein bordje met Franse en Italiaanse kaas soorten

## Cateringvoorwaarden

- De genoemde cateringprijzen zijn per persoon en inclusief BTW
- 6% BTW op etenswaren en non-alcoholische dranken
- 21% BTW op servicekosten en alcoholische dranken
- Cateringbestellingen en wijzigingen dienen uiterlijk 14 dagen voor afvaart aan ons te worden doorgegeven.
- Aantallen kunnen tot twee weken vooraf met 10 % aangepast worden

**Loungeklipper.nl**  
**Postbus 50 1140 AB Monnickendam**  
**K.v.K. 34.13.0228 BTW:1081.32.407.B.01 tel.: 06-51610740**  
**IBAN: NL24RABO0140293051 BIC: RABONL2U**  
**info@loungeklipper.nl**



## Cateringlijst 2018

naar boven en beneden.

- Het is mogelijk om drank uit te kopen, dit wordt op bijna al onze tochten verkozen boven nacalculatie (zie verder bij dranken).
- Bij verzorging aan boord worden servicekosten berekend. Dit zijn de kosten voor het transport van de catering, personeel en de eindschoonmaak van het schip

Servicekosten per dag p.p. (7- 8 uur)	€ 150,00
Servicekosten per dagdeel (4 uur)	€ 95,00
Servicekosten weekendarrangement	€ 250,00

groepen vanaf 35 personen 2 x service kosten

groepen vanaf 70 personen 3 x service kosten

groepen vanaf 110 - 150 personen 4 x service kosten

- Voor betalingsvoorwaarden verwijzen wij u naar uw contract.
- Wij adviseren u om speciale wensen wat betreft diëten of vegetariërs ruim van te voren aan ons door te geven.

Voor **annulering** van catering geldt:

- o Na bestelling tot 1 maand voor de afvaart datum 25 % van de catering som





### **Cateringlijst 2018**

- o 1 maand tot twee weken voor de afvaart datum 40 % van de catering som
- o 14 dagen tot 7 dagen voor afvaart 65 % van de cateringsom
- o 7 dagen tot de dag van afvaart 100% van de cateringsom

Daarnaast kan het zijn dat u in de bovenstaande lijst niet vindt wat u zoekt. U heeft misschien andere ideeën, maar geen zin om zelf te koken. Leg het gerust aan ons voor! Aan de hand van uw wensen maken wij een offerte op maat!

Al onze maaltijden worden vers bereid en zijn 85 % biologisch!

Team Loungeklipper