



Cateringlijst 2019

BASIS ARRANGEMENTEN

Basis assortiment drank uitkoop	vanaf € 19,00
Schippersontbijt	€ 14,50
Saladebuffet als lunch of diner	€ 16,50
De befaamde luxebroodjes lunch	€ 17,50
Lunch Soep met brood	€ 8,50
Luxe BBQ vega, vlees en vis	€ 28,50
Pasta maaltijden	€ 19,50
Festival Food	€ 17,50
Toetjes	€ 6,50
De eerste stap bij de borrel	€ 3,75
Koude of warme Hollandse borrelgarnituur	€ 6,50
Mediterranee borrelgarnituur	€ 11,50
Walking Dinner	vanaf € 39,50

Prijzen per persoon



Cateringlijst 2019

TOELICHTING

Basis assortiment drank uitkoop vanaf € 19,00

- Espresso/Cappuccino/Latte/Koffie/Thee met cake en koekjes
 - Met appeltaart en slagroom (+ € 2,75)
 - Met gesorteerde gebakjes (+ € 3,00)
- Frisdranken: Coca Cola (light), Sinas, water bubbel/plat, appelsap en jus d'orange
- Bieren: van de tap: Hertog Jan en Weizener, op fles: Heineken, Amstel en Hertog Jan
- Wijnen: rood: Sangiovese, wit: Rueda, rosé: Pinot Grigo
- Schippersbitter: Jutter (oftewel Sappie)

Halve dag (3-4 uur)	€ 19,00
Dag (7 uur)	€ 27,50
Verleng uur	€ 4,50
Weekend o.b.v. zelfbediening	€ 50,00

Luxe dranken opties

- Amuse + prosecco € 7,50 p.p.
- Champagne Taittinger per fles € 67,50
- Corona € 5,00 per stuk
- Gin-tonic € 6,50 per stuk
- Sterke drank arrangement (uitbreiding op standaard) € 12,50 p.p.

Mocht u prijs stellen op andere en/of aanvullende dranken in het assortiment, dan is dit in overleg mogelijk, mits u dit uiterlijk 14 dagen voor afvaart aan ons doorgeeft. Drinken kan tevens op basis van nacalculatie: fris/bier € 2,50, wijn € 3,50 en sterke drank € 4,50 per consumptie.



Cateringlijst 2019

Schippersontbijt € 14,50

- 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

Saladebuffet als lunch of diner € 16,50

Gezond en lekker!

- Salade met ijsberg en veld- en frisée sla met tomaat, komkommer, spekjes en blauwe kaas, croutons, met balsamico, honing- en oliedressing
- Griekse salade met tomaat, komkommer, paprika, rode ui en feta
- Verse fruitsalade van het seizoen met munt
- Stokbrood, Turks brood, luxe broodjes, kruidenboter en tapenade

De befaamde luxebroodjes lunch € 17,50

Een uitgebreid assortiment aan beleg en broodjes staat voor u klaar om al uw zintuigen te prikkelen. De lunch wordt geserveerd met koffie en thee.

De broodjes bestaan uit: voorgesneden zachte, harde, bruine en witte bolletjes, croissants en meergranen bolletjes.

Het beleg bestaat uit: mozzarella, tomaat, pesto en eventueel met parmaham, zalm met dille en kruiden kaas, krab salade, tonijnsalade, eiersalade, salami, rosbief, runder-ossensorst, oude, jonge en komijnkaas, Javaanse kipkerrie salade en een diverse ongezoeten noten.

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



Cateringlijst 2019

Lunch Soep met brood € 8,50

Keuze uit 3 soepvarianten inclusief brood met boter. Alle soepen worden door ons aan boord vers bereid met biologische producten: Pompoensoep, Broccoli-courgettesoep, Champignonsoep.

Bij alle lunches kan soep bijbesteld worden à € 5,50 per persoon.

Luxe BBQ vega, vlees en vis € 28,50

- Vlees: kipspiesjes met spek en pesto, lamsracks, Brand & Levi worstjes met citroen en tijm
- Vis: gemarineerde gamba's met knoflook, zalm spies met dille en knoflook
- Vega: spies met courgette, champignon, tomaat en ui
- Pastasalade met pesto, mozzarella, zontomaatjes en pijnboompitten
- Aardappelwedges uit de oven
- Griekse salade met feta, komkommer, paprika en olijven
- Groene salade met roquefort, walnoten en peer
- Watermeloen salade met feta en munt
- Tzatziki, saté- en whiskey-cocktailsaus
- Panotta stokbrood met kruidenboter

Pasta maaltijden € 19,50

- Pasta met pestosaus, stukjes kip, pijnboompitten, rucola, zongedroogde tomaat
- Pasta met spinaziesaus, kruidenkaas, zalmfilet, garnalen en pijnboompitjes
- Salade caprese met mozzarella, tomaat, pesto en basilicum
- Groene salade met tomaat, roquefort, walnoten, spekjes en olijfolie balsamico dressing
- Stokbrood met kruidenboter en tapenades



Cateringlijst 2019

Festival Food € 17,50

Bittergarnituur, tacochips met verse guacamole, hamburgers, wraps met sla & zalm, kipspiesjes met pesto en spek omwikkeld.

Toetjes € 6,50

Toren van slagroomsoesjes met chocoladesaus en tiramisu

BIJ DE BORREL

De eerste stap bij de borrel € 3,75

Graaigarnituur: borrelnootjes, cashewnoten, olijven en kaasstengels.

Koude of warme Hollandse borrelgarnituur € 6,50

Koud: pinda's, kaasblokjes met mosterd, gekookte worst, osseworst en leverworst.

Warm: bitterballen, kaassoufflés, minifrikandellen en vlammetjes.

Mediterranee borrelgarnituur € 11,50

- Tacochips met verse guacamole
- Luxe gemengde noten
- Caprese spiesjes (tomaat/pesto/mozzarella/basilicum)
- Droge worst en Fuet met walnoten
- Drie soorten kaas met vijgendip
- Olijven

Voor al uw overige vragen of aanvullingen op ons aanbod, neem dan zeker contact met ons op. We kunnen bij voorbeeld ook uitgebreide heerlijke walking dinners met 7 of 9 gangen verzorgen.



Cateringlijst 2019

Walking Dinner vanaf € 39,50

Walking dinner 7 gerechtjes vanaf € 39,50

Walking dinner 9 gerechtjes vanaf € 47,50

Het walking dinner is geïnspireerd op de mediterrane keuken. Onze koks hebben mooie keuzes voor u in petto. Bel ons voor nadere informatie.



Cateringlijst 2019

Servicekosten

Groepen vanaf 35 personen 2 x service kosten
Groepen vanaf 70 personen 3 x service kosten
Groepen vanaf 110 personen 4 x service kosten
Groepen vanaf 150 personen 5 x service kosten

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

Cateringvoorwaarden

- De genoemde cateringprijzen zijn per persoon en inclusief BTW
- 9% 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 personen kunnen tot twee weken voor afvaart aangepast worden naar boven
- Servicekosten bestaan uit: transportkosten catering, bedienend personeel, vaarklaar maken en de eindschoonmaak van het schip
- Voor betalingsvoorwaarden verwijzen wij u naar onze algemene voorwaarden

Wij adviseren u om speciale wensen wat betreft diëten of vegetariërs ruim van te voren aan ons door te geven.

Daarnaast kan het zijn dat u in de bovenstaande lijst niet vindt wat u zoekt. U heeft misschien andere ideeën. 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