



FOODBOOK

Cooking up memories





Borrel & Bites

Tijdens uw vaartocht bieden wij een selectie heerlijke borrelhapjes aan. Onze warme borrelhapjes worden vers bereid in de airfryer, en de borrelplanken staan klaar bij ontvangst. De bestelling dient voorafgaand aan de vaartocht besteld te worden. De prijzen zijn exclusief btw en worden per persoon berekend.



Warme snacks

€ 5,50 excl. btw (5 stuks p.p.)

Bitterballen

Klassieke Nederlandse bitterballen, geserveerd met mosterd.

Bittergarnituur mix

Een mix van bitterballen, kaastengels, kipnuggets, bami hapjes, mini loempia's

Bittergarnituur mix Vega

Een mix van kaastengels, bami hapjes, mini loempia's

Borrelplanken

€ 5,50 excl. btw

Hollandse Borrelplank

Een mix van oude en jonge kaas, verschillende worstsoorten, mosterd en zoutjes.





Lunch

Wit en bruin landbrood
Minimale afname; 10 broodjes (€7 p.s.)

Smashed avocado (eventueel met zalm als optie €1,- meerprijs)

Buratta
Hete kip
Gerookte zalm
Steak



Menu #1

€40 per persoon excl. btw

Ebi tempura roll
Spicy tuna roll of Vega roll
Zalm tataki en/of burrata als vega optie

**

Chicken karaage (Boneless)
Vegetarische loempia of vegetarische gyoza's
Yakitori van kippedijen
Crispy Avocado Fries voor 'on the side'



Menu #2

€45 per persoon excl. btw

Ebi tempura roll
Spicy tuna roll of Vega roll
Zalm tataki en/of burrata als vega optie

**

Gyoza kip of Gyoza vega
Dim Sum (Gamba & Varken)

**

Chicken karaage (Boneless)
Vegetarische loempia
Yakitori van kippedijen
Crispy Avocado Fries 'on the side'



Le Hollandais

Seated Diner

Le Hollandais staat voor verfijnd koken met lef, maar met respect voor het product, waarbij de gast wordt meegenomen in het culinaire proces. Er wordt uitsluitend gekookt met verse producten van hoogwaardige kwaliteit.

- * Het menu kan afwijken vanwege seizoensgebonden producten.
- * Het menu wordt tijdens de tour in twee of drie keer afgehaald bij het restaurant en aan boord uitgeserveerd door de hostess.
- * Ideaal voor een zittend diner tot 20 personen.

Le Hollandais 3-gangen menu v.a. € 47,50 excl. btw per persoon

Le Hollandais 4-gangen menu v.a. € 57,50 excl. btw per persoon | keuze uit een extra voorgerecht

Voorgerechten

Steak tartaar - truffel - rozeval chips

Gepekeld zalm - antibiose

Witlof salade - geitenkaas/blauwe kaas, notendressing

Hoofdgerechten

Entrecote of Lamsrack - aardappelmousseline - groente - rode wijnsaus

Zeebaars - risotto - seizoen groenten - witte wijnsaus

Gnocchi - wilde paddenstoelen - funghi porcini saus

Tournedos - rossini met foie gras - rösti - truffel - maidaer saus (+ € 10)

Noordzee kreeft - huisgemaakte friet - hollandaise saus - seizoensgroenten (+ € 20)

Nagerechten

Chocolademousse - hazelnoten - Frangelico likeur - frambozencoulis

Eton Mess -

Kaasplateau - 5 verschillende kazen met abrikozencompote en croutons (+ € 10)





Lunch & Sweets

Geniet van de heerlijke bagels van Bagels & Beans terwijl je ontspant op onze salonboot! Wij serveren de verse, knapperige bagels met heerlijke toppings en verfrissende koffie of thee direct aan boord. Of je nu kiest voor een klassieker, een hartige variant met zalm, of iets avontuurlijkers, er is voor ieder wat wils. Prijzen zijn excl. btw

Bagels

Mozzarella di Bufala - € 7,50

Tomaat, pesto, pijnboompittenmix & basilicum

Spicy Tuna - € 8,50

Tonijnsalade - avocado - tomaat - sambal - geroosterde roze sesammix - Sla

Carpaccio met Parmigiano Reggiano - € 9,50

Truffelmayonais- pijnboompittenmix - rucola

Wilde Zalm & Avocado - € 11,50

Mosterdmayonaise - kappertjes - uitjes - sla



Keuze uit diverse bagel soorten:

Wit, Wit Glutenvrij (+ € 0,80) ,

Veggie , Kaneelrozijn, Oathie (+ € 0.45) ,

Volkoren, Sesam



Salades

Wilde Alaska Zalm Japanse Salade - € 14,50

Houtgerookte wilde sockeye zalm uit Alaska -boekweitsalademix - wasabidressing - sesam-zeewiersnippers - gemengde sla

Salade Bali (vegan) - € 14,50

Kipstukjes - pinda-limoendressing -quinoa salademix - boontjes - gebakken uitjes -cashewnoten - sambal - gemengde sla



Zoet

Not so pink cake - pandan - kokos - € 2,80

Banenbrood - pure chocola - walnoot - € 3,80

Dadeltaart - € 3,80

Kokosmakroon - witte chocolade - € 2,50

Cheesecake - € 4,80

Lunch & Diner

Op zoek naar een heerlijke en makkelijke lunch of diner? Laat je verrassen door de geweldige burgers van Burger Maffia!

Of je nu zin hebt in een klassieke cheeseburger, een spicy variant of een vegetarische optie, Burger Maffia heeft voor ieder wat wils. We halen de burgers af bij het restaurant, en daarna worden ze geserveerd door onze hostess. Zo kun jij zonder zorgen genieten van een smaakvolle maaltijd in goed gezelschap. De prijzen zijn excl. btw.

Deze menu's zijn ideaal voor een zittend lunch/diner tot 20 personen, en een walking lunch/diner tot 35 personen.

Burgers € 15 per stuk

The Don Glazige Brioche

Cheddar Kaas - Gerookte Bacon -
Zoete Gepekeld Relish - Gambino Mayonaise
- Sla - Angus Rundvlees Patty

Tommy Truffle Glazige Brioche

Cheddar Kaas - Augurken -
Rode Uiencompote - Truffel Mayonaise -
Sla - Angus Rundvlees Patty

Uncle Joe's Glazige Brioche

Cheddarsaus - Nacho's - BBQ Saus -
Tomatenchutney - Sla - Angus Rundvlees Patty

Yakuza Chicken Glazige Brioche

Paksoi - Shiitake - Wasabi Crunch - Kleverige
Sojasaus - Sushirijst - Zuidelijke Gebakken Kip

Lucky Luciano Glazige Brioche

Blauwe Kaascrème - Gerookte Bacon -
BBQ Saus - Rode Uiencompote - Sla -
Knapperige Zuidelijke Kip

Capone's Chicken Glazige Brioche

Cheddar - Amerikaanse Mosterd -
Heinz Ketchup - Mosterd - Dille Augurken -
Sla - Knapperige Zuidelijke Kip

Bijgerechten

French Fries - Verse Frieten met een beetje
kruiden - € 4,80

Kip Popcorn - Kippen Popcorn bites met BBQ
Saus (Halal) - € 7,20

Bloemkool Popcorn - Veganistische Bloemkool
Popcorn met BBQ Saus - € 9,00

Gambino Mayonaise - Onze kenmerkende
mayonaise van 'The Don' - € 1,50

BBQ Saus - Zelfgemaakte BBQ Saus - € 1,50

Mayonaise - Zaanse Mayonaise - € 1,50

Ketchup - Heinz Ketchup - € 1,50



Desserts

Salted Caramel - € 6,00

New York Cheesecake - € 6,00

Tiramisu - € 6,00

IT'S ALL ABOUT EXPERIENCE
LICENSE TO LIVE

Private Chef - Proeverij Menu

Deze menu's zijn een proeverij van door de chef zorgvuldig geselecteerde ingrediënten om u culinair te verwennen tijdens uw vaartocht. De 8-gangen menu's bieden een verfijnd petit diner met een perfecte balans tussen de gerechten en zorgen voor een compleet programma met een private chef aan boord. Laat u verrassen en geniet van een onvergetelijke culinaire ervaring op de grachten van Amsterdam!

Deze menu's zijn ideaal voor een zittend lunch/diner tot 20 personen, en een walking lunch/diner tot 35 personen.

Menu du salon

€ 95,00 excl. btw | 8- gangen proeverijmenu

Tartaar tomaat - avocado - groene kruiden - cress

Zalmtartaar - edamame bonen - zoetzuur - krokantje

Brioche - rillette van eend - cornichon

Crème soep - knolselderij - crumble

Zeebaars - elstar - zeekraal - antiboise

Runderlende - seizoensgroenten - pepersaus

Brownie - lemoncurd - rood fruit

Hollandse kazen - kletsenbrood - druiven

Luxury menu

€ 110,00 excl. btw | 8- gangen proeverijmenu

Pommes moscovitch - met kaviaar

Tartaar van zalm - olijfolie - sjalot - edamamebonen

Ravioli van gamba - citroengras - rode peper

Pompoensoep - crème fraîche - crumble

kalfslende - gerookte en gepofte knoflook jus

Diamanthaas - seizoensgroenten - pepersaus

Chocolat - lemon - rood fruit - crumble

Buitenlandse kazen - compote - vijgen/ dadel brood



Exquisite Tour Amsterdam

€ 135,00 excl. btw | 8- gangen proeverijmenu

Pommes moscovitch - met kaviaar

Tartar van rauwe tonijn - soja - furikake - gember

Bisque du homard - crumble

Ravioli van wilde gamba's - knoflook - mediterrane kruiden - citroengras

Wilde zeebaars - elstar - zeekraal - antiboise

Ossenhaas - knolselderij - jus van Cepes

Taartje van passievrucht - bisquit - rood fruit

Buitenlandse kazen - compote - vijgen/ dadelbrood

IT'S ALL ABOUT EXPERIENCE
LICENSE TO LIVE

Private Chef - Proeverij Menu

Voor de veganisten en vegetariërs bieden we ook een proeverij menu. Uiteraard houden we rekening met halal-voorkeuren, zodat iedereen kan genieten van een heerlijke maaltijd.

Menu vega (halal)

110,00 excl. btw
6- gangen proeverijmenu

Tartaar van pomodori tomaat

avocado - gelei van tuinkruiden - krokantje

Creme van pompoen

kikkererwten - frisse geitenkaas - geroosterde macadamia - walnoot

Pastinaak soep

groentenbouillon - breekbroodjes

Buratta

basilicum - zongedroogde tomaat - aceto balsamico - rucola

Risotto gegaard

gebakken paddestoelen - truffel - parmezaanse kaas

Croute framboos

meringue - lemoncurd - atsina

Menu vegan (halal)

110,00 excl. btw
6- gangen proeverijmenu

Tartaar van pomodori tomaat

avocado - gelei van tuinkruiden - krokantje

Creme van pompoen

kikkererwten - hummus - geroosterde macadamia - walnoot

Linzensoep

munt - olijfolie - breekbroodjes

Ravioli

wortel - bouillon citroengras - cress

Risotto

gegrilde groenten - kruidenolie - gepofte rode ui

Chocolade - kokos - rood fruit



Bijgerechten (meerpijs p/p excl. btw)

Gratin van aardappel - € 4,50

Roseval met kruiden uit de oven - € 5,50

Groenten van t seizoen - € 6,00

Groene salade met vinaigrette - € 4,50

Extra boerenbrood met tapenade - € 5,00

IT'S ALL ABOUT EXPERIENCE

LICENSE TO LIVE

Private Chef - A La Carte Menu

Lunch & Diner

Uit onze a la carte kaart kunt u zelf uw menu samenstellen op basis van u wensen. U bepaalt zelf of u 3-gangen of 6 gangen wilt eten Deze gerechten zijn op basis van normale properties en worden uitgeserveerd door onze private chef aan boord.

3-gangen menu € 90,- excl. btw p.p.

4-gangen € 105,- excl. btw p.p.

5-gangen € 115,- excl. btw p.p.

6-gangen € 120,- excl. btw p.p.

Voorgerechten

Tartaar van pomodori tomaat - avocado - gelei van tuinkruiden - krokantje

Carpaccio van runds - pesto dressing - pijnboompitten - parmezaanse kaas

Vittelo tonato van kalf - tonijnmayo - rode uien - kappertjes - pijnboompitten

Tartaar van zalm - citrus - edamame bonen - crumble - cress



Hoofdgerechten

Diamanthaas - seizoensgroenten - pepersaus

Ossenhaas - seizoensgroenten - jus van cepes

Kabeljauw - broodkruim/kruidenkorst - salsa van zontomaat - geroosterde paprika

Zeebaars - gekarmeliseerde appel - zeekraal - antiboise

Risotto - paddestoelen - truffel - parmezaanse kaas

Tussengerechten

Knolselderijsoep

kruidenolie - breekbroodjes

Italiaanse pomodorisoep - breekbroodjes

Ravioli van gambas

visbouillon - citroengras - bosuien



Nagerechten

Dark chocolate fudge

citroenhangop - rood fruit

Tarte tatin - karamelsaus - notencrumble

Taartje passievrucht

bisquit - amandel - couli rood fruit

Macarons & friandises

IT'S ALL ABOUT EXPERIENCE
LICENSE TO LIVE

Fingerfood Menu

Bereidt door de Private Chef en uitgeserveerd in disposables door onze hostess. De chef is niet aan boord. Deze menu's zijn perfect voor een walking lunch of diner tot een max van 35 personen.

Special menu #1

€ 50,00 per persoon excl. btw

Borrelplanken

Mix van: Ossenworst - boerenkaas - Serranoham - leverworst - zout stengels - luxe notenmix -olijven

Koude Hapjes

Hollandse garnalen - cocktail saus
Carpaccio rolletje - rucola - parmezaan - pesto
Kip Cocktail - mango/curry saus

Warme Fingerfood

Italiaanse pomodori soepje
Yakatori saté
Mini broodje hamburger

Special menu #2

€ 50,00 per persoon excl. btw

Borrelplanken

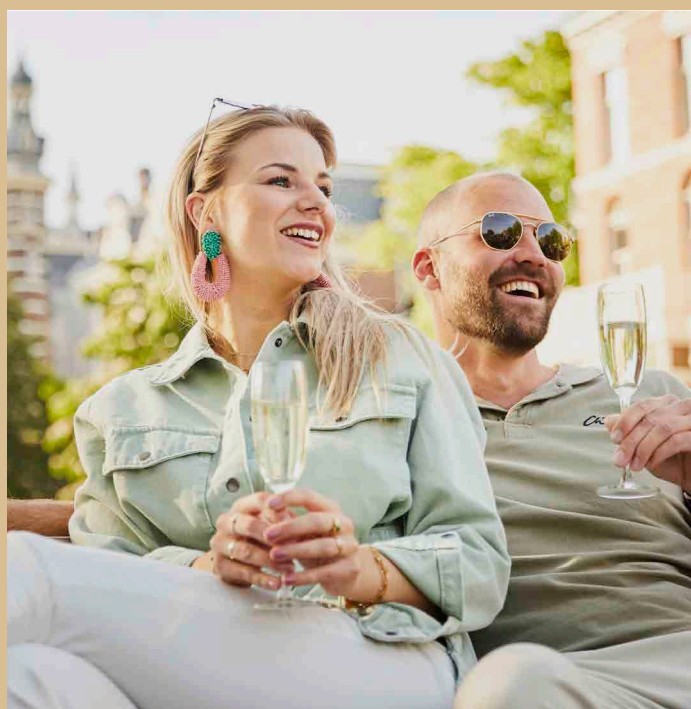
Mix van Ossenworst - boerenkaas - Serranoham - leverworst - zout stengels - luxe notenmix -olijven

Koude Hapjes

Brioche met rilette van eend
Mini Vitello tonato
Mini caprese (tomaat -mozzarella - pesto)

Warme Fingerfood

Bospaddestoelensoep met crumble
Empanada gevuld met gehakt
Loempia van kip - groenten



Special menu #3

€ 50,00 per persoon excl. btw

Borrelplanken

Mix van: Ossenworst - boerenkaas - Serranoham - leverworst - zout stengels - luxe notenmix -olijven

Koude Hapjes

Gemarineerde zalmcocktail met kruiden - Citroën
Geitenkaas - vijgen - gebrande noten - aceto crematie
Avocado crème- zongedroogde tomaten - cress

Warme Fingerfood

Knolselderij met Kruidenolie
Quiche - groenten - gruyere
Broodje hotdog - mosterd - mayo - geroosterde uien

IT'S ALL ABOUT EXPERIENCE
LICENSE TO LIVE

Diverse Arrangements

Wij bieden diverse arrangements aan die zijn bereid door onze private chef.
Deze arrangements worden aan boord uitgeserveerd als shared menu door de hostess.

*Deze menu's zijn ideaal voor een zittend lunch/diner tot 20 personen,
en een walking lunch/diner tot 35 personen.*

Lunch/Brunch Arrangement #1

€ 35,00 excl. btw p.p.

Yoghurt - granola - kokosvlokken -

cacao nibs - geroosterde noten

Croissant - roomboter - jam

Brioche broodje - zalm - creme fraiche

Muesli bol - boerenkaas

Pain au chocolat

Fruitsalade

Lunch Brunch Arrangement #2

€ 45,00 excl. btw p.p.

Mix van diverse Luxe sandwiches -

gerookte kip - carpaccio - italiaanse ham

Wraps - gerookte zalm - kruidenkaas

Quiche van groenten

Mini caprese

Brioche broodje - kroket

Pomodori soepje - breekbroodje

Italian arrangement #3

€ 50,00 excl. btw p.p.

Kaassoorten - druiven

Italiaanse ham

Vitello tonato - kalfsvlees - tonijnmayo

Scampi's aglio e' olio

Gerookte zalm - citroen - kappertjes

Pasta salade (vegan)

Caprese - mozzarella - tomaat - pesto - aceto crème

Pomodori soepje

Gegrilde - gemarineerde groenten

Ciabatta - focaccia brood

Hollands arrangement #4

€ 55,00 excl. btw p.p.

Kaassoorten - druiven

Carpaccio - pijnboompitten - pestodressing -

Parmezaanse kaas

Vitello tonato rolletje - tonijnmayo - kappertjes

- rode ui

Scampi's aglio e olio

Hollandse garnalen cocktail

Caprese - mozzarella-tomaat-pesto-aceto crème

Knolselderij soepje - breekbroodjes

Kip cocktail - mango - curry dressing -

notencrumble

Boerenbrood - tapenades



Fingerfood & Tapas arrangement #5

€ 45,00 excl. btw p.p.

Kaassoorten - druiven

Bruchetta - serranoham - olijven

Breekbroodjes - tapenade - olijven - zontomaat

Focaccia - gerookte zalm - kruidenkaas

Yakitori sate (warm)

Mini carpese - tomaat - mozzarella - basilicum -

aceto balsamico

Mini quiches

Gehaktballetjes - tomatensaus



Bakkers bakery

Iets te vieren met een taart erbij? Bakkers bakery maakt zowel vegan als normale taarten. Deze zijn verkrijgbaar met 12 of 14 puntjes in de volgende smaken:



Normaal

Redvelvet
Carrotcake
Saltedcaramel chocolate cake
Seasonal Cheesecake

Vegan

Carrotcake
Chocoladecake
Lemoncake



Graag een tekst erop? Geef dit dan tijdig door.

Amuses & Fingerfood bestellijst

Stel uw eigen borrel arrangement samen uit onderstaande lijst.
Minimale afname 10 stuks per amuses | Prijzen per stuk, excl. btw

1.	Gepocheerde witte druiven met blauwschimmel - notenbrood	€ 3,50
2.	Caprese gemarineerde pomodori, mozzarella, pesto - aceto basalmico	€ 4,50
3.	Bruchetta met serranoham - olijven	€ 4,50
4.	Tartaar van zalm met citrus - edamamebonen - cress	€ 4,50
5.	Palingmousse met kruidengelei	€ 4,50
6.	Mini tarte tartin van peer - brie du meaux	€ 4,50
7.	Geitenkaasbolletje - pistachecrumble - aceto crema	€ 4,50
8.	Geitenkaas - tijm - katenspek - aceto glace	€ 4,50
9.	Gemarineerde meloenbolletjes - kruidensiroop - verse munt - ardennenham	€ 5,50
10.	Gerookte makreelbombe met bieslook	€ 5,50
11.	Rolletje Vitello Tonato met kappertjes en tonijnmayonaise	€ 5,50
12.	Rolletje Runder Carpaccio - pijnboomtitten - pesto - Parmesan	€ 5,50
13.	Kipcocktail - mango - curry dressing - geroosterde noten	€ 5,50
14.	Hollandse garnalen met appel - frisse limoendressing	€ 5,50
15.	Yakitorisate met roasted onion	€ 6,50
16.	Creme van pompoen - geitenkaas - kikkererwten - geroosterde amandelen - walnoot	€ 6,50
17.	Gemarineerde rauwe tonijn in dark soja met sesam - wasabi	€ 6,50
18.	Roullaux van huisgerookte zalm, sjalotaardappel - haringkaviaar	€ 6,50

Exclusieve Amuses (geserveerd in speciaal amuses disposables)

19.	Zacht gegaarde kingkrab op salade met appel - knolselderij	€ 7,50
20.	Ebi fry garnaal met wasabi mayo	€ 7,50
21.	Pommes moscovitch van gegaarde aardappel, kaviaar, creme fraiche met bosuien	€ 8,50
22.	Coquilles Sint Jaques met saffraanmayonaise	€ 8,50
23.	Cocktail van kreeft - fijne tuinkruiden	€ 10,50
24.	Ganzenlevermousse met geconfijte vijgen - gedroogd kletsenbrood	€ 10,50
25.	Luxe Pata negra ham - croustini - Kalamata olijven	€ 14,50
26.	Carpaccio van zeeduivel, rucola, parmesan - verse truffel	€ 14,50

Mix van luxe mini broodjes & sandwiches

27.	Sandwich zalm - crème fraiche - komkommer	€ 7,50
28.	Sandwich met parmaham - zon tomaat tapende - kruiden	€ 7,50
29.	Sandwich met spread van gegrilde groenten - rucola - olijfolie - parmezaan	€ 7,50
30.	Broodje met kalfsvlees - tonijnmayo - kappertjes - rode ui	€ 7,50
31.	Broodje - carpaccio - pesto - parmezaan - pijnboomtitten - rucola	€ 7,50
32.	Broodje fris zure geitenkaas - geroosterde noten - tijm - honing	€ 7,50
33.	Broodje avocado spread - rucola - zon tomaten - parmezaan - kruiden olie	€ 7,50