



# 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.



## Borrelplanken

€ 5,50 excl. btw

### Hollandse Borrelplank

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

## 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, mini loempia's





## 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** - € 11,50

Tomaat, pesto, pijnboompittenmix & basilicum

**Spicy Tuna** - € 11,50

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

**Carpaccio met Parmigiano Reggiano** - € 11,50

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



# 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. € 52,50 excl. btw per persoon

**Le Hollandais 4-gangen menu** v.a. € 60 excl. btw per persoon | keuze uit een extra voorgerecht

## Voorgerechten

**Steak tartaar** - truffel - rozeval chips

**Gepekeld zalm** - antibiose

**Artesjoksalade** met geitenkaas en witlof (V)

## Hoofdgerechten

**Entrecote of Lamsrack**- aardappelmousseline - groente - rode wijnsaus

**Zeebaars** - risotto - seizoen groenten - witte wijnsaus

**Gnocchi** - wilde paddenstoelen - funghi porcini saus

## Nagerechten

**Pistache cheesecake**

**Eton Mess** - vers fruit - mascarpone en vanille

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





# Le Hollandais

## Walking Dinner (from 10 people)

Een seizoensgebonden menu van een amuse en zes kleine handzame gerechten die worden uitgeserveerd en staand genuttigd kunnen worden. We halen de gerechten in twee rondes op. Bij dit menu krijgt en bij de eerste stop uw amuse en voorgerecht aan boord en bij de tweede stop het hoofdgerecht en dessert.

U kunt zelf een gewenste selectie maken uit onderstaand menu: v.a. € 59,50 excl. btw per persoon

### Amuse

Huisgemaakte bruchetta me sugo en Ibericoham (vegetarisch mogelijk op verzoek).

### Voorgerecht - 2 keuzes per groep

**Artesjoksalade** met geitenkaas en witlof (V)

**Steak tartaar**

**Gepelde zalm**

### Hoofdgerecht - 2 keuzes per groep

**Entrecote** - seizoensgroenten, aardappelmousseline, rode wijnsaus

**Zeebaars** - risotto, asperges, witte wijnsaus

**Gnocchi** - Champignons, lente-uitjes, eekhoortjesbrood (V)

### Nagerecht - 2 keuzes per groep

**Pistache cheesecake**

**Peer/vers fruit** - mascarpone en vanille

**Kaasplateau**



## 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

#### **Philip chicken man**

Knapperige Zuidelijke Kip - Dille Augurken -  
Sticky Asian Saus - Sriracha Mayonaise - Sla -  
Glazige Brioche

#### **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** - rilletje van eend - cornichon

**Creme 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 - mediteraanse kruiden - citroengras

**Wilde zeebaars** - elstar - zeekraal - antiboise

**Ossenhaas** - knolselderij - jus van Cepes

**Taartje van passievrucht** - bisquit - rood fruit

**Buitenlandse kazen** - compote - vijgen/ dadelbrood

## 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