



AMSTERDAM
BOAT CENTER
CUSTOM CANAL CRUISES

CATERINGLIJST 2025
prijzen exclusief 9% btw

ONTBIJT | PATISSERIE

Classic ontbijt

€22.50

- Luxe broodjes
- Verse croissant
- Pain au chocolate
- Garnering** : gekookt ei, avocado, komkommer
- Kaas- en vleeswaren
- Omelet
- Jam en hagelslag
- Fruitsalade
- Koffie en thee

Deluxe ontbijt

€49.50

- Green juices
- Kokos yoghurt, granola & vers fruit 
- Overnight vanilla chia puddings met blauwe bessen & pistache  
- Havermout wafels met mascarpone & vers fruit
- Verse croissant
- Toasties met smashed avocado 
- Koffie en thee

- Patisserie**
- 2 kopjes koffie of thee + roomboterkoekjes en bonbonnetjes

€ 8.50
 - 2 kopjes koffie of thee + petit four Holtkamp

€ 9.50
 - Petit four patisserie Holtkamp, per stuk

€ 4.00
 - Gesorteerd banketbakkersgebak Arnold Cornelis, p.s.

€ 6.50
 - Gesorteerd banketbakkersgebak Patisserie Holtkamp of Kuyt, p.s.

€ 7.50
 - Bezorgkosten via patisserie Holtkamp per bestelling

€ 20

*We kunnen ook een op maat gemaakte taart voor elke gelegenheid bestellen, vraag naar de mogelijkheden, we rekenen hiervoor 2,50 voor bordjes/taartschep/vorkjes



LUNCH

Mini sandwiches

Diverse mini sandwiches belegd met luxe kazen, vleeswaren, salades en vis | 3 per persoon

€12.50

Soeplunch

Diverse bagels, wraps, harde broodjes met diverse luxe kazen, vleeswaren, salades en vis | 2 per persoon

Huisgemaakte soep naar keuze: Groenten, Vegetarische pomodori, paprika, zoete aardappel, pompoen, asperge (zomer) of erwtensoep (winter)

€16.00

Lunch Amsterdam

Diverse mini sandwiches belegd met luxe kazen, vleeswaren, salades en vis | 3 per persoon
Tartelette Caprese, buffelmozzarella, pesto en tomaat (warm)
Citrus hangop met vers fruit

€18.00



LUNCH

Lunch Amsterdam Boat Center

€18.50

Huisgemaakte soep naar keuze: Groentensoep, italiaanse tomatensoep, paprikasoep, zoete aardappelsoep, pompoensoep, aspergesoep (zomer) of erwtensoep (winter)
Caesar Salade, little gem, rode ui, huisgemaakte croutons, ei en verse Parmezaanse kaas
Diverse bagels, wraps, harde broodjes met diverse luxe kazen, vleeswaren, salades en vis | 1.5 per persoon
Breekbrood met kruidenboter, hummus, tapenade & aioli

Warme lunch

€23.50

Anti pasti plateau
Carpaccio salade met pesto, pijnboompitten, Parmezaan
Barneveldse kipfilet in kerriesaus
Vegetarische lasagne met courgette en ricotta
Pasta Tricolore met zeevruchten, courgette en champignons
Diverse tapenade en kruidenboter



BITES

- Selectie luxe noten | olijven p.p
- Borrelnootjes | kaasvlinders p.p.
- Crudites met hummus dip p.p.
- €4.00
- €3.00
- €5.00

Borrelplank

€15.00 p.p.

Diverse kazen, charcuterie, olijven, tapenades & ciabatta

Exclusieve canapes (minimale afname 50 stuks, 10 van elk)

€4.50 p.p.

- Amuseglasje met een mousse van zalm, een vleugje saffraan en kaviaar
- Bonbon van rosbief gevuld met bospaddenstoelen, mayonaise van piment d’esplette en bieslook
- Amuselepel met een rouleau van serranoham en eendenlever
- Amuselepel coquille, Japans zeewier en een mousse van knolselderij en witte chocolade
- Amuselepel gemarineerde ossenhaas met sesam en oosterse dressing
- Amuselepel tonijnsteak met sesam en wasabi
- Bonbon van gegrilde courgette gevuld met een mousse van roomkaas en bieslook
- Amuseglasje crème van geitenkaas en groene asperges

Schaal vegetarische hapjes (50 stuks)

€94.50

- Mini wrap met geitenkaas, walnoot, spinazie en honing
- Spiesje met olijven, gegrilde groenten en peterselie
- Lolly van roomkaas met Japanse noten crunch
- Bruschetta capresé, tomaat, pesto en buffel mozzarella
- Naanbrood met hummus, biet, yoghurtcrème en rucola



BITES

Schaal hapjes (50 stuks)

€ 89.50

- Blini gerookte zalm met creme fraiche en ijsbergsla
- Lolly Old Amsterdam met mosterd
- Gevuld eitje met kerrieroom, bieslook en tomaatje
- Spiesje caprese, buffelmozzarella, tomaat en pesto
- Mini wrap met carpaccio, pesto en Parmezaan

Schaal luxe hapjes (50 stuks)

€ 94.50

- Amuse glaasje groene asperge, gerookte zalm een frisse yoghurt dip met citroen en peper
- Bloembakje dun gesneden pastrami met truffel en zuurtje
- Eetbare amuse lepel met carpaccio, rucola, pesto en verse Parmezaanse kaas
- Amuse schelp met rivier kreeftjes een mango dip en groene appel
- Korstbakje spinazie, blauwe kaas, peer en walnoot

Schaal pintxos (50 stuks)

€ 145.00

- Parmaham met gekarameliseerde geitenkaas
- Gemarineerde beef met rucola en pesto
- Tartaar van gemarineerde makreel
- Steak tartaar met piment en kwartelei
- Gamba met parmaham

Schaal bruschetta (30 stuks)

€ 80.00

- gerookte zalm met citrus crème fraîche en gele tomaat
- carpaccio, pesto, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- boerenbrie met roomkaas, zwarte olijven tapenade en cresse



BITES

Bittergarnituur

Amsterdamse bitterballen (8 stuks)	€ 12.50
Warm bittergarnituur gemengd (8 stuks)	€ 12.50
Crispy chicken bites (8 stuks)	€ 13.50
Tempura garnalen (8 stuks)	€ 13.00
Holtkamp kreeft bitterballen (8 stuks)	€ 19.00
Mini frikandellen, halal (8 stuks)	€ 13.50
Mini garnalen kroketjes met mosterd mayonaise (8 stuks)	€ 18.00

Vegetarische/vegan bittergarnituur

Vegan bitterballen Holtkamp (8 stuks)	€ 12.50
Vegan samosa's (8 stuks)	€ 12.50
Mini kaassoufle (8 stuks)	€ 13.50
Vegan borrelgarnituur warm (8 stuks)	€ 13.00
Vegarische truffel/bospaddenstoelen bitterballen (8 stuks)	€ 14.00

Schalen hapjes

Schaal haring met uitjes en Amsterdams zuur (50 stuks)	€ 75.00
Schaal sushi met o.a. Maki, Nigiri, Temaki en sashimi (70 stuks)	€ 145.00
Feestelijke schaal met div. kaas- en worstsoorten, mosterd en zuur (80 stuks)	€ 75.00



BRUNCH

Assortiment mini broodjes, twee per persoon
Plateau met diverse luxe kaas en vleeswaren
Tonijnsalade met rode ui, kappertjes en paprika
Ei truffel salade
Halve wrap gezond, kip/kaas/komkommer/ei/tomaat
Tartelette met buffelmozzarella, tomaat en basilicum (warm)
Caesar salade, little gem, rode ui, huisgemaakte croutons, ei en verse
Parmezaanse kaas
Stokbrood met kruidenboter, tapenade & aioli

Dessert

Dessert mini's (2 p.p.)
Huisgemaakte brownie
Witte chocolade mousse met hazelnoot
Koffie panna cotta
Mango taartje met merengue en mint
Hangop met limoncello

Dessertbuffet met kopje koffie of thee

Sticky toffee taart
Cheesecake met blauwe bessen
Witte chocolade mousse met stukjes chocolade
Verse fruitsalade met slagroom
Citrus hangop met aardbeien

+ supplement diverse kazen

€ 20.00 p.p.

€ 12.00 p.p.

€ 15.00 p.p.

€ 6.50 p.p.



HIGH TEA

€ 32.50 p.p.

Devonshire scones met clotted cream en biologische jam

Mini red velvet taartje van Holtkamp

Mini truffel chocolade taart van Holtkamp

Mini lemon meringue taart van Holtkamp

Macaron

Bonbon

Holtkamp Eberhardje

Vers fruit spiesje

Mini sandwich gerookte zalm, roomkaas en komkommer

Bruschetta met tomaat, mozzarella & basilicum

Bruschetta truffel/eiersalade met asperge

Mini wrap met kipfilet

Inclusief diverse koffie-en theesoorten

Extra : glas cava bij binnenkomst

€ 7.50 p.p.



ITALIAANS BUFFET

€ 34.00 p.p.

Koude gerechten

Bruschetta klassieke met tomaat, basilicum en knoflook

Carpaccio di Manzo Affumicato – Runder carpaccio met rucola en Parmezaan Reggiano en limoen dressing
Smoked beef carpaccio with rucola, Parmigiano

Tagliere Italiano – Anti pasti plateau met diverse kazen en charcuterie

Verdure Miste – Gemarineerde en gegrilde groenten met olijfolie en balsamico glaze

Burrata con Pomodori e Pesto – Romige burrata met gemarineerde cherry tomaat en basilicum pesto

Pane – Italiaans brood met olijfolie

Warme gerechten

Ravioli di Ricotta e Spinaci con Burro e Salvia – Ravioli met ricotta, spinazie, salie en boter saus

Rigatoni al Pesto - Pasta met basilicum pesto, courgette en Parmezaanse kaas

Parmigiana – aubergine in tomaten saus en mozzarella kaas

Pollo alla cacciatora – Kipfilet in witte wijn saus met olijven, paprika en geroosterde aardappels

Brasato di Manzo – Zacht gegaard rundvlees in rode wijnsaus

Desserts (optioneel)

Classic Tiramisu and Cantucci crumble

Limoncello Pannacotta MET Fruit Coulis

€ 9.00 p.p.

€ 9.00 p.p.



INDONESISCH BUFFET

€ 34.00 p.p.

Voorgerechten

Krokante bloemvormige kippasteitjes

Hoofdgerechten

Runderstoofvlees in zoete smoorsaus

Malse kipblokjes in kerriesaus

Runderstoofvlees in zoetpikante saus

Gegrilde kipsate (2 p.p.) in pindasaus

Bijgerechten

Zachte witte rijst

Gele rijst in cocosmelk

Kroepoek, sambal, pindasaus en pikante zoete saus

Desserts (optioneel)

Traditionele spekkoeke

€ 5.00 p.p.



CLASSIC BUFFET

€ 31.50 p.p.

Koude gerechten

- Caesar salade met little gem, verse eieren, huisgemaakte croutons, Parmezaanse kaas en traditionele dressing
- Carpacciosalade met pesto, zongedroogde tomaten, rucola en verse Parmezaan
- Groene salade met gerookte zalm, avocado, kappertjes en tomaat
- Tortellini salade met geitenkaas, rucola en walnoten
- Pintxo met truffel tapanade, zongedroogde tomaat en knoflook
- Assortiment breekbrood met diverse dippen

Warme gerechten

- Sate van kippendijen met pindasaus
- Lasagne met zalm, spinazie, courgette en tomaat
- Mini broodje pulled pork
- Gehaktballetjes in tomaten saus
- Paella met groenten, verse kruiden en kip

Desserts (optioneel)

- Dessert mini's (2 p.p.)
- Dessertbuffet met kopje koffie of thee
- + supplement diverse kazen

€ 12.00 p.p.

€ 15.00 p.p.

€ 6.50 p.p.



HOLANDS BUFFET

€ 32.00 p.p.

Koude gerechten

Vers gerookte zalm met Citrus mayonaise en zalmsalade

Hollandse garnalencocktail

Beenham salade met mosterd mayonaise

Hollandse salade met komkommer, radijs, tomaat en frisse yoghurt dressing

Goudse kaassalade met ananas, ui en peterselie

Stokbrood met kruidenboter

Warme gerechten

Runder stoofpotje met paprika, zilveruitjes en rode wijn jus

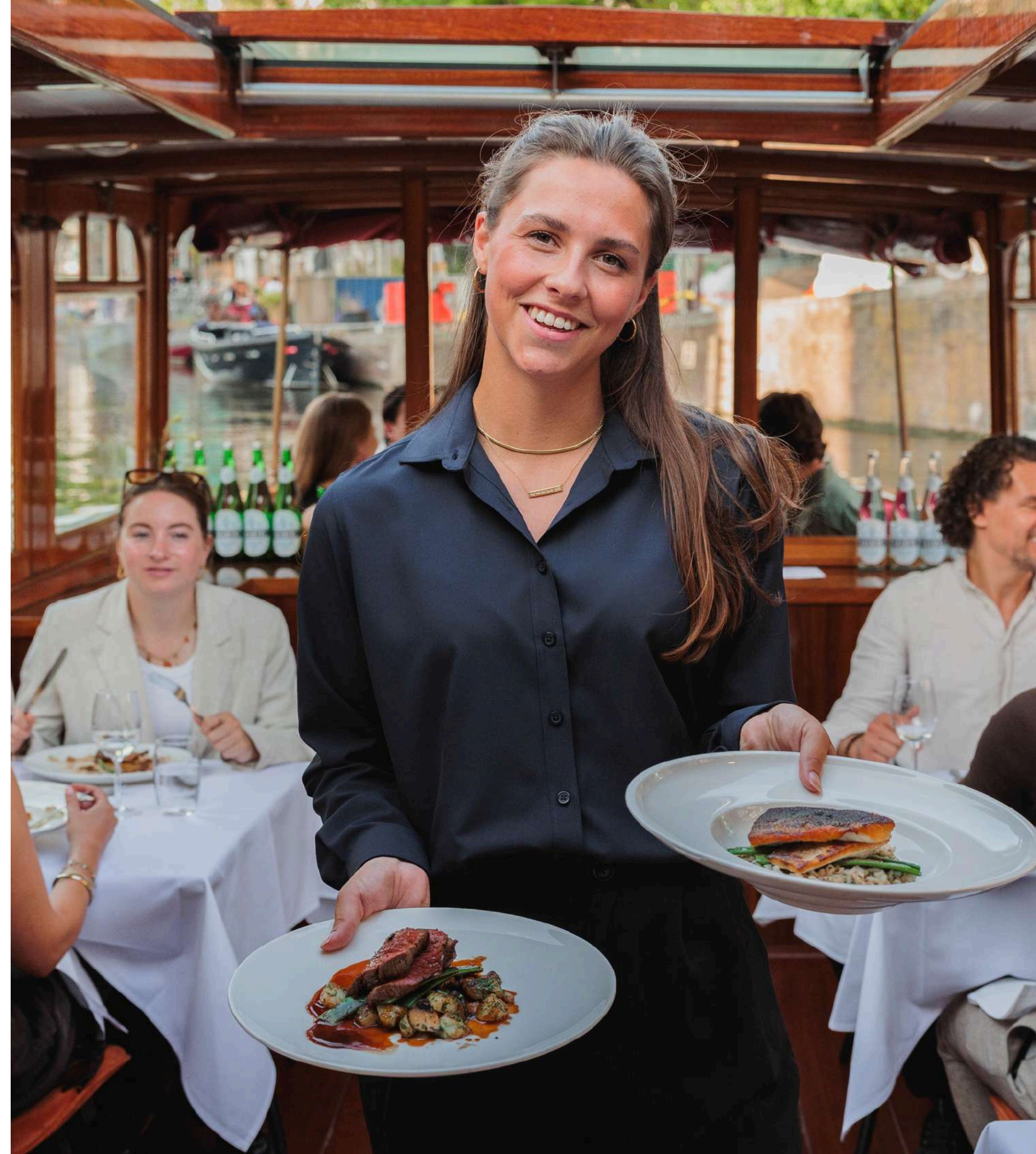
Barneveldse kipfilet in kerriesaus

Ovenschotel van aardappel en zalm, gegratineerd met kaas

Schilaardappeltjes uit de oven

Witlof ham/kaas

Rijst



HOLANDS BUFFET

€ 33.50 p.p.

Koude gerechten

Pittige Thaise salade met Oosterse groenten en gemarineerde garnalen

Carpaccio salade met pesto, pijnboompitjes, zongedroogde tomaat en Parmezaanse kaas

Barneveldse kip salade met ananas en vijgen

Griekse salade met komkommer, feta, tomaat en olijven

Assortiment Italiaanse bruschetta's

Ciabatta met tapenades en kruidenboter

Warme gerechten

Boeuf Bourguignon

Kruidige visschotel met diverse soorten verse vis

Vegetarische lasagne met spinazie en blauwschimmelkaas

Aardappelovenshotel

Ratatouille

Witte rijst

Dessert

Dessert mini's (2 p.p.)

• Dessertbuffet met kopje koffie of thee

+ supplement diverse kazen

€ 12.00 p.p.

€ 15.00 p.p.

€ 6.50 p.p.



TAPAS BUFFET

€ 33.50 p.p.

Koude gerechten

Geitenkaasbolletjes met sud 'n sol tomaat

Plateau Spaanse vleeswaren

Mini wrap met huisgemaakte tonijnsalade

Manchego kaas

Sweet pepper gevuld met roomkaas

Breekbrood & stokbrood

Diverse soorten tapenades en aioli

Warme gerechten

Albondigas, Spaanse gehaktballetjes

Pollo con salsa, kipspiesje met salsa

Gemarineerde spare ribs

Geroosterde groenten met gorgonzola

Patatas bravas, aardappeltjes uit de oven met tomatensaus

Garnalen in knoflook



DESSERT BUFFET

Dessert minis 2 p.p.

- Huisgemaakte brownie
- Witte chocolade mousse met hazelnoot
- Koffie panna cotta
- Mango taartje met merengue en mint
- Hangop met limoncello

€ 12.00 p.p.

Dessert buffet

- Sticky toffee taart
- Cheesecake met blauwe bessen
- Witte chocolade mousse met stukjes chocolade
- Verse fruitsalade met slagroom
- Citrus hangop met aardbeien
- Koffie/thee

€ 15.00 p.p.

Assortiment van buitenlandse kazen met notenbrood, verse vijgen, aceto balsamico en walnoten + supplement diverse kazen

€ 6.50 p.p.



VEGAN BUFFET



€ 34.00 p.p.

Koude gerechten

Bruschetta klassiek met tomaat, knoflook en basilicum

Gemarineerde gegrilde groenten met olijfolie en balsamico

Carpaccio van rode biet met walnoten en aardbeien

Couscous salade met geroosterde groenten

Gratin van venkel met een cashew bechamel

Ciabatta met olijfolie

Warme gerechten

Polenta, Noord Italiaans mais schoten met artisjok

Aubergine in zoet/zuur met olijven en kappertjes

Orecchiette met groene groenten in chili en knoflook

Vegan lasagne

Geroosterde bloemkool met truffel saus en geroosterde hazelnoten



CHEF'S SPECIAL WALKING DINNER

€59.00 p.p.

Kreeftenflan met Noorse zalm

Thaise summer rol met black tiger garnaal

Pintxo gemarineerde beef en pesto

Brioche met mayonaise van paddenstoel en beukenzwam

Steak tartaar met gebakken kwartelei, piment en brioche

Gebakken kabeljauw met tomatenrisotto en tomatensalsa

Kalfssukade met pommes duchesse en seizoensgroenten

Witte chocolade bavarois met pure chocolade, rode bes en kumquat

De chef zal dit aan boord bereiden. Vanaf 10 personen

Surprise dinner

€67.50 p.p.

4 uur durend arrangement waarbij het voorgerecht- en hoofdgerecht in verschillende restaurants worden geserveerd. Dessertbuffet aan boord.

We werken met verschillende restaurants samen:

- restaurant Herengracht
- restaurant van Puffelen
- restaurant Ode aan de Amstel
- restaurant in de Waag
- restaurant het Groene Paleis

*kosten voor de chef aan boord €55. per uur (vaartijd + 2 uur)



DINEREN AAN BOORD

Luxe dineren 3 gangen

€ 65.00 p.p.

Gedurende de vaartocht zullen we 2 keer een korte stop maken bij een restaurant om de gerechten op te halen. Alle gasten kunnen aan boord van het a la carte menu kiezen

Exclusief dineren 3 gangen

€ 85.00 p.p.

3 keer een korte stop bij verschillende top restaurants.
We werken o.a. samen met Marie by leurope, le Hollandais, Johannes, NIM en Ambassade hotel

Live cooking aan boord 3 gangen

€ 69.00 p.p.

+ kosten voor de chef aan boord €55. per uur (vaartijd + 2 uur)

De chefs serveren aan boord een seizoensgebonden 3, 4 of 5 gangen diner.
Mogelijk op de salonboot Monne de Miranda vanaf 10 personen.

Bijpassend wijnarrangement

3 geselecteerde wijnen van de wijnkaart

€ 30.00 p.p.

