



CATERINGLIJST 2026
prijzen exclusief 9% btw

ONTBIJT | PATISSERIE

Classic ontbijt **Te bestellen vanaf 10 personen* **€26.50**

- Luxe broodjes (2,5 p.p.)
- Verse croissant
- Pain au chocolate
- Kaas- en vleeswaren
- Garnering : gekookt ei, avocado, komkommer
- 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

Soeplunch

Assortiment harde en zachte broodjes, bagels, wraps en oerbroodsandwiches belegd met diverse luxe kazen, vleeswaren, salades en vis met bijpassende garnering. (2,5per persoon)

Huisgemaakte soep naar keuze: Italiaanse tomatensoep , pompoensoep , groentesoep 
Stokbrood met kruidenboter

€21.50

Lunch Amsterdam

Assortiment mini zachte en harde broodjes, mini sandwiches en mini wraps, belegd met diverse luxe kazen, vleeswaren, salades (3 per persoon)
Tartelette Caprese, buffelmozzarella, pesto en tomaat (warm)
Citrus hangop met vers fruit

€23.50



**Te bestellen vanaf 10 personen*

LUNCH

Lunch Aemstelland

€23.50

Huisgemaakte soep naar keuze: Italiaanse tomatensoep ,
pompoensoep , groentesoep 
Caesar Salade, little gem, rode ui, huisgemaakte croutons, ei en
verse Parmezaanse kaas
Assortiment zachte en harde broodjes, halve wraps, steenoven
sandwiches en focaccia, belegd met diverse soorten kaas,
vleeswaren, vis en salades met bijpassende garnering (1.5 p.p.)
Breekbrood met diverse dippen

Warme lunch

€29.50

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

**Te bestellen vanaf 10 personen*



BRUNCH & HIGH TEA

Brunch

€ 28.00 p.p.

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

** Te bestellen vanaf 10 personen*

High Tea

€ 34.50 p.p.

Devonshire scones met clotted cream en biologische jam

Mini chocolade taartje van Holtkamp

Mini lemon meringue taartje van Holtkamp

Bonbon

Macaron

Holtkamp Eberhardje

Mini wrap met kip en avocado

Mini broodje truffel/ ei 

Mini wrap gerookte zalm /avocado/Wasabi mayonaise

Inclusief diverse theesoorten

Extra : glas mimosa of cava bij binnenkomst

€ 7.50 per glas



BITES

- Selectie luxe noten | olijven, min. 5 personen p.p

Borrelnootjes | kaasvlinders, min 5 personen p.p.

Crudites met hummus dip, min 6 personen p.p.
- €4.50 p.p.

€3.50 p.p.

€8.00 p.p.

Plateau Anti Pasti, min 10 personen

Diverse kazen, charcuterie, olijven, tapenades & ciabatta

€19.50 p.p.

- Exclusieve canapes (minimale afname 15 stuks per soort)**

Amuseglaasje 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

Amuseglaasje crème van geitenkaas en groene asperges
- €4.80 p.s.

Schaal vegetarische hapjes (50 stuks)

Lolly van roomkaas met Japanse notencrunch

Eenhapswrap met geroosterde paprika met rucola en pijnboompitjes (vegan)

Crostini Capresé, tomaat, pesto en buffelmozzarella

Avocado met cherry tomaat (vegan)

Duxelles en mayonaise van paddenstoel en beukenzwam

€109.50

**De bovenstaande plateau's dienen minimaal 1 week voor de vaartocht te worden besteld*



BITES

Schaal Aemstelland (50 stuks)

€ 119.50

- Blini gerookte zalm met creme fraiche en ijsbergsla
- Lolly Old Amsterdam met mosterd
- Eenhaps wrap carpaccio, pesto en Parmezaan
- Meloen met rauwe ham
- Huisgemaakte humus met radijs en een krokantje (vegan)

Schaal luxe hapjes (50 stuks)

€ 119.50

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

Pinxtos (vanaf 10 stuks per soort te bestellen)

€4,25 p.s.

- Truffeltapenade met zongedroogde tomaatjes en knoflook
- Parmaham met gekarameliseerde geitenkaas
- Gemarineerde beef met rucola en pesto
- Tartaar van gemarineerde makreel
- Steak tartaar met piment en kwartelei
- Gamba met parmaham
- Caprese, buffelmozarella, tomaat en basilicum

Schaal bruschetta (30 stuks)

€ 99.00

- Bruschetta gerookte zalm met citrus crème fraîche en gele tomaat
- Bruschetta carpaccio, pesto, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Bruschetta Italiano, tomatensalsa, rode ui en knoflook (vegan)

**De bovenstaande plateau's dienen minimaal 1 week voor de vaartocht te worden besteld*



BITES

Bittergarnituur

Amsterdamse bitterballen (8 stuks)	€ 12.50
Crispy chicken bites (8 stuks)	€ 13.50
Tempura garnalen (8 stuks)	€ 13.00
Mini frikandellen, halal (8 stuks)	€ 13.50
Mini garnalen kroketjes (6 stuks)	€ 18.00
Mini Vlammetjes (8 stuks)	€ 15.50
Kara Age Kip (6 stuks)	€ 18.50
Mini kroketjes Rendang (8 stuks)	€ 12.50
Gyoza Kip (6 stuks)	€ 14.00
Broodje Krokot	€ 8.50
Portie Friet	€ 6.00
Broodjes met dips	€ 11.50

Vegetarische/vegan bittergarnituur

Vegan bitterballen Holtkamp (8 stuks)	€ 14.50
Vegan samosa's (8 stuks)	€ 12.50
Mini kaasstengels (8 stuks)	€ 13.50
Truffelrisotto bospaddenstoelen bitterballen (8 stuks)	€ 14.00
Vegetarische loempia's (8 stuks)	€ 13.50



BITES

Schalen hapjes

Hollandse Klassiekers

Old Amsterdam 4x, jonge kaas 4x, leverworst met zuur 2x,
ossensorst met mosterd 2x

€ 13.50

Bittergarnituur gemengd

Bitterballen 2x, mini fricadel 2x, vlammetjes 2x, mini loempia 2x

€ 14.50

Bittergarnituur de luxe

Garnalenkroketjes 2x, gyoza kip 2x, kara age 2x, kaastengels 2x,
bitterballen 2x

€18.50

Charcuterie

Coppa di Parma, prosciutto, gedroogde worst, wildzwijn pate,
gerookte amandelen en toastjes

€ 17.50

Kaasplateau van KEF

4 verschillende kazen van Kef met kletzenbrood, vijgencompote en
druiven

€ 17.50

Tapas

Kipborreelpootje 4x, albondigas 4x, garnalenkroketje 4x, olijven,
brood met humus en aioli, Coppa di Parma 8x, jonge kaas 4x

€ 28.50



BITES

Schalen hapjes

Mediterraan Plateau **€ 35.50**

Pecorino 2x, provolone 2x, chevre 2x, droge worst (fuet) 6x, chorizo 6x, olijven, peppadew, dadels, meloen en brood met dip

Vegan **€ 26.50**

Brood met humus en olijven tapenade, snack tomaatjes, snack komkommers, druiven, vegan bitterballen 4x, mini loempia's 4x, ceviche van aubergine

Schaal haring met uitjes en Amsterdams zuur (per 4 stuks) **€ 19.50**

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) **€ 79.50**

Oesters, 6 fine de Claire oesters met citroen, rode wijnazijn en sjalot **€ 36.50**

Hollandse visplateau (2 a 4 personen) met gerookte zalm, gestoomde makreel, roze garnalencocktail en haring, met citrus mayonaise en brood met boter **€ 94.50**



ITALIAANS BUFFET

€ 39.50 p.p.

Koude gerechten

Carpaccio salade met pesto, pijnboompitten, sud 'n sol tomaat en Parmezaanse kaas

Plateau Italiaanse vleeswaren en kazen

Salade van tijgergarnalen, gemarineerd in de knoflook

Ravioli salade met geitenkaas, walnoten, aceto balsamico en rucola 

Bruschetta Manchego en hazelnoot 

Gesneden ciabatta kruidenboter, zongedroogde tomaten
kruidenboter, aioli (3 dippen)

Warme gerechten

Lasagne Bolognese, volgens traditioneel recept

Vegetarische pasta all'arrabbiata met Parmezaanse kaas (vega)

Gegrilde zalm met een saus van schaal- en schelpdieren

Cannelloni met spinazie en ricotta, gratineerd met kaas (vega)

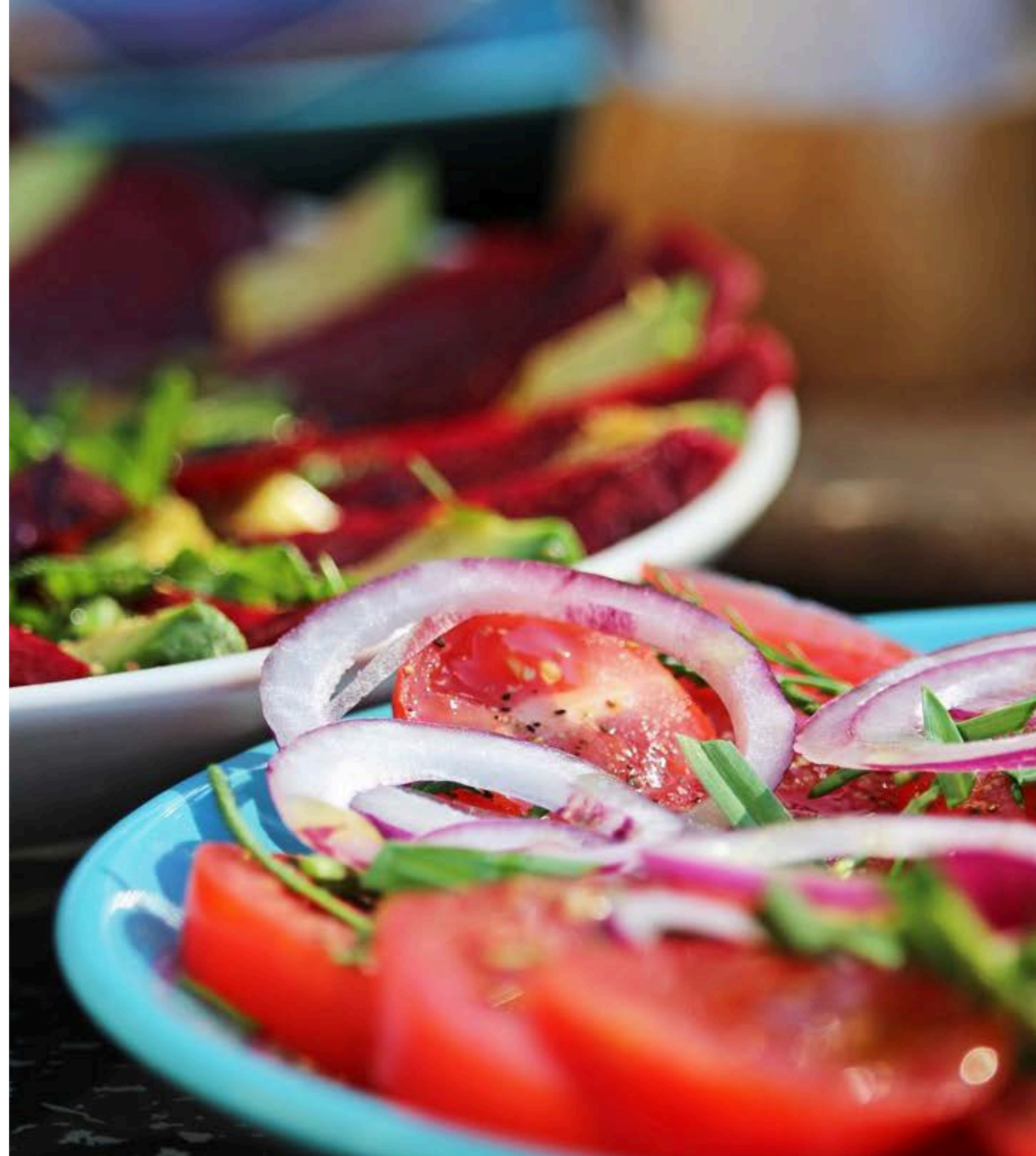
Saltimbocca, zeeduivel met parmaham in een saus van saffraan

Desserts (optioneel)

Classic Tiramisu

€ 11.50 p.p.

**Te bestellen vanaf 10 personen*



INDONESISCH BUFFET

€ 36.00 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 spekkoek

€ 5.00 p.p.

**Te bestellen vanaf 10 personen*



CLASSIC BUFFET

€ 36.50 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 tapenade, zongedroogde tomaat en knoflook (Vegan)
- Assortiment breekbrood met diverse dippen

Warme gerechten

- Sate van kippendijen met pindasaus
- Lasagne met zalm, spinazie, courgette en tomaat
- Pasta pesto met groenten 
- Gehaktballetjes in pomodori saus
- Paella met groenten en verse kruiden 

Desserts (optioneel)

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

€ 12.75 p.p.

€ 19.50 p.p.

€ 6.50 p.p.

**Te bestellen vanaf 10 personen*



INTERNATIONAAL BUFFET

€ 36.50 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

Gebakken kabeljauw met een saus van zongedroogde tomaat

Vegetarische lasagne met spinazie en blauwschimmelkaas ✓

Aardappelovenshotel ✓

Ratatouille

Witte rijst

Dessert (optioneel)

Dessert mini's (2 p.p.)

Dessertbuffet met kopje koffie of thee

+ supplement diverse kazen

€ 12.75 p.p.

€ 19.50 p.p.

€ 6.50 p.p.

**Te bestellen vanaf 10 personen*



TAPAS BUFFET

€ 38,50 p.p.

Koude gerechten

Pinxto Caprese, buffelmozzarella, tomaat en basilicum 🌿

Gegrilde courgette met vegan roomkaas (Vegan)

Plateau Spaanse vleeswaren

Manchego kaas

Lolly eenhapsewrap huisgemaakte tonijnsalade

Sweet pepper gevuld met roomkaas 🌿

Breekbrood & stokbrood met
diverse soorten kruidenboters en aioli

Warme gerechten

Albondigas, Spaanse gehaktballetjes

Pollo con salsa, kipspiesje met salsa

Garnalen in knoflook

Knoflook champignons (Vegan)

Geroosterde groenten met gorgonzola 🌿

Patatas bravas (Vegan)

** Te bestellen vanaf 10 personen*



STAMPOTTEN BUFFET

€ 32.00 p.p.

Warme gerechten

Tot 20 personen (2 stampotten):

Stampot boerenkool en stampot zuurkool

boven de 20 personen (3 stampotten):

Extra stampot met zoete aardappel

Bijgerechten:

Gehaktballen

Rookworst

Krokant gebakken speklapje

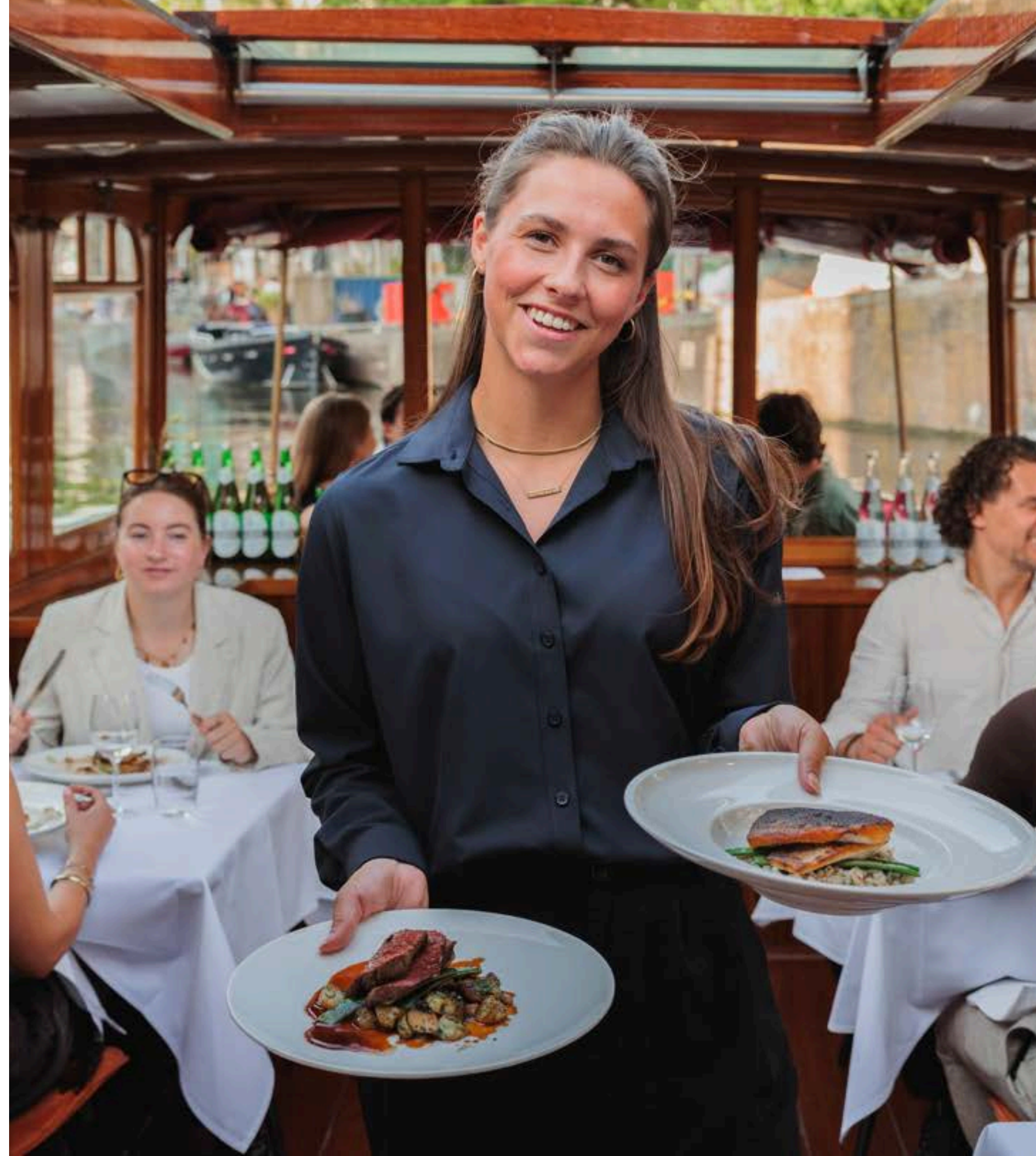
Jus

Piccalilly

Zilveruitjes

Mosterd

** Te bestellen vanaf 10 personen*



SATE BUFFET

€ 32.00 p.p.

Warme gerechten

3 stokjes kipsate per persoon

Bijgerechten:

Satesaus

Frites

Rauwkostsalade

Kroepoek

Uitjes

**Te bestellen vanaf 8 personen*



DESSERT BUFFET

Dessert minis 2 p.p.

Vanaf 10 personen te bestellen

Huisgemaakte brownie met walnoot

Witte chocolade mousse met hazelnoot

Panna cotta met karamel

Sinaasappel bavarois

Hangop met limoncello

Dessert buffet

Vanaf 10 personen te bestellen

Sticky toffee taart

Cheesecake met blauwe bessen

Witte chocolade mousse met stukjes chocolade

Verse fruitsalade met slagroom

Citrus hangop met aardbeien

+ Supplement diverse kazen

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

€ 12.75 p.p.

€ 19.50 p.p.

€ 6.50 p.p.

** Te bestellen vanaf 10 personen*



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 parelcouscous en tomatensalsa

Kalfssukade met pommes duchesse en seizoensgroenten

Hazelnoot mousse met krokante chocolade en karamel cremeux

De chef zal dit aan boord bereiden. Vanaf 10 personen

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

WALKING DINNER

€49.50 p.p.

Zonder chef aan boord

Vanaf 15 personen te bestellen

Mix van Pintxo's 1 per persoon (Tuna di sriracha *of* Humus met gegrilde paprika; *of* Gerookte ribeye met truffelmayonaise)

Trifle van avocado, parelcouscous en tonijn tartaar

Oosterse salade met beek teriyaki

Runderstoof met gekarameliseerde ui en aardappel

Tiramisu uit het seizoen



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

€ 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

€ 30.00 p.p.

3 geselecteerde wijnen van de wijnkaart

