

**Partycharter bv**

Postbus 8244  
3009 AE Rotterdam

Tel: 010 2345 184  
Fax: 010 2345 185

info@partycharter.nl  
www.partycharter.nl



**Cateringsuggesties MS Catamaran Castle 2011**

Genoemde bedragen zijn exclusief BTW



Rabobank: 128646187  
BTW: NL 818525265 B01  
KvK Rotterdam:24422406

### Borrelgarnituur

<i>Luxe canapés:</i> sneetje dun stokbrood besmeerd met kruidenboter daarop een blaadje sla met diverse garnituren zoals: tartaar, asperges met ham, haring, gerookte zalm, div. patés uit eigen keuken, gerookte paling, gamba's, krab, kruidenkaas, gerookte eendenborstfilet, gerookte parelhoenderfilet en brie	€ 0,85
Tomaatjes gevuld met wildmousse	€ 0,95
Klein pasteitje gevuld met tuinkruidenpaté	€ 0,95
Zwart roggebrood met haring	€ 0,95
Blokjes kaas met mooie garnituren zoals blauwe druiven, mandarijntjes Amsterdamse uitjes e.d.	€ 0,85
<i>Warme hapjes:</i> Verse zalm met omhulsel van korstdeeg, Bladerdeeg met kip en kerrie, Champignon ragout in huisje van tourdeeg, Mini saté met satésaus Prijs per hapje € 0,95	
<i>Amuse:</i> Amuse lepel met mousse van: zalm, tonijn, garnalen, Kruidenkaas besprenkelt met bieslook, Sushi	€ 2,25 € 2,50
<i>Mini broodjes:</i> Gerookte paling, gerookte zalm, Brie en gerookte struisvogelbiefstuk Zalm en garnalensalade	€ 2,25
Luxe borrelgarnituur op bordje met luxe zoutjes en nootjes p.p.	€ 1,25

**Lunch:**

Soep

Romige champignon soep afgemaakt met room

Prijs per persoon € 3,50

**Lunchbuffet de Prinsenlander**

**Prijs per persoon € 24,50**

Koude gerechten

Gerookte Noorse zalmfilet met verse dille

Eiermie met crabvlees

Gerookte kuikenborst filet

Gerookte ham met verse meloen

Boeren achterham en gebraden rosbief

Ambachtelijk bereide vleessalade

Rijkelijk gevulde huzarensalade omringd door gevulde eitjes

Salade uit de moestuin: ijsbergsla, radijsjes, komkommer, en tomatensalade

Hollandse kaassoorten met druiven en noten garnituur

Assortiment van luxe witte en bruine broodsoorten

Croissantjes, diverse mini broodjes

Geserveerd met roomboter en margarine

Warme gerechten

Gebraden kalfsfricandeau in een rode wijnsaus

Pasteitjes met verfijnde gevogelteragout met champignons

Gehaktballetjes in tomatensaus

Bij minimale deelname vanaf 50 personen.

Soep

Tomatensoep afgemaakt met room

Prijs per persoon € 4,00

**Lunch buffet de Catamaran**

**Prijs per persoon € 25,50**

Koude gerechten

Gerookte Noorse zalmfilet met verse dille

Eiermie met krabvlees

Ambachtelijk bereide vleessalade

Gerookte Ardennerham

Boeren achterham en gebraden rosbief

Rijkelijk gevulde huzarensalade omringd door gevulde eitjes

Salade uit de moestuin

Hollandse kaassoorten met druiven en noten garnituur

Assortiment van luxe witte en bruine broodsoorten

diverse zachte broodjes

Geserveerd met roomboter en margarine

Warme gerechten

Pasteitjes met verfijnde gevogelteragout met champignons

Gehaktballetjes in tomatensaus

Bij minimale deelname vanaf 50 personen.

**Buffetten:**

**Buffet de Sloep**

**Prijs per persoon € 23,50**

*Koude Gerechten*

Gerookte Noorse zalmfilet  
Hollandse nieuwe haring met fijn gehakte uitjes en peterselie  
Zalmsalade  
Huzarensalade met gevulde eitje

*Warme gerechten*

Kipfilet in kerrie-kokossaus  
Atjar-tjampoer en kroepoek  
Nasi goreng  
Bourgondisch gebraden beenham, op het buffet getrancheerd  
Bruine bonen met spekjes  
Rode kool met appeltjes  
Zuurkool  
Aardappelpuree  
Garnituur: Amsterdamse uitjes

Het geheel feestelijk gegarneerd met vers exotisch fruit en geserveerd met ovenvers stokbrood, kruidenboter, cocktailsaus en ravigottesaus

Bij minimale deelname vanaf 50 personen.

**Drie Kramen buffet Vitalis**

**Prijs per persoon € 31,50**

Oud Hollandse Viskraam

Jumbo cocktail van garnalen.  
Vers gerookte Noorse zalmfilet.  
Hollandse nieuwe haring met fijn gehakte uitjes en peterselie.  
Zalmsalade.  
Salade's uit de moestuin.

Oosterse kraam

Op Oosterse wijze gemarineerde kip-saté in een pittige pindasaus.  
Geroosterd varkensgebraad met pangangsaus.  
Indische gehaktballetjes.  
Atjar-tjampoer en kroepoek.  
Nasi goreng.

Ambachtelijke slaggers kraam

Hamburgers met gebakken uiringen en sezambroodjes.  
Shoarmareepjes met paprika en knoflooksaus.  
Duitse worsten met pittige mosterd.  
Huzaren salade gearneerd met gevulde eitjes en ham met asperges.  
Salade's uit de moestuin.  
Hollandse friet.

Het geheel feestelijk gearneerd met vers exotisch fruit en geserveerd met ovenvers stokbrood, kruidenboter, cocktailsaus en ravigottesaus.

**Dessert**

**Prijs per persoon € 8,25**

Omelette Siberian vergezeld van vanillesaus, chocoladesaus en warme kersen.  
Geheel voorzien van het logo van Vitalis en ijsfontijnen.

### **Buffet d'n Tjalk**

**Prijs per persoon € 24,75**

Bourgondische gebraden honing-beenham  
geserveerd met een blonde mosterdsaus

Kipsaté in een romige pindasaus  
Gebraden gehaktballetjes in een pikante tomatensaus

Een rijkelijk gevulde huzarensalade omringd  
met gevulde eitjes, gevulde tomaatjes en  
hamrolletjes met asperges  
Gerookte Ardennerham met meloen  
Crabsalade

Het buffet wordt geserveerd met kroepoek, atjar-tjampoer, op speciale manier gekruide rijst,  
gebakken krielaardappeltjes met lente ui en spek, stokbrood en kruidenboter

Bij minimale deelname vanaf 50 personen.

### **Buffet de Klipper**

**Prijs per persoon € 28,50**

#### Charcuterie buffet

Gerookte Ardennerham met galiameloen  
Oosters getinte rijstsalade met kokos en ananas  
Frisse appel - Selederijsalade omgeven met gebraden kip deeltjes  
Bretonse ham-prei salade met geknipte bieslook

#### Fruit de Mer Buffet

Hollandse nieuwe haring met fijn gehakte uitjes, vermengd met geknipte peterselie  
Gerookte makreel met zwarte pepertjes en fijne tuinkruiden  
Salade Neptunes, luchtige salade van diverse vissoorten; Sint Jacobsschelpen  
Inktvis garnalen en mosselen  
Zalmsalade gearneerd met gevulde tomaatjes gevuld met een verfijnde vismousse

#### Salade buffet en Crudié's

Huzarensalade gearneerd met gevulde eitjes, gevulde tomaatjes en ham met asperges  
Frisse rauwkost salade uit de moestuin, met julienne van komkommer, wortel,  
tomaat en bosui, overgoten met een french dressing

#### Warm Buffet

Gebraden varkenslende in peperroomsaus  
Gegrilde drumsticks in pangangsaus  
Franse aardappelschotel

Buffet wordt geserveerd met oven vers stokbrood, kruidenboter, ravigotte- en cocktail saus

Bij minimale deelname vanaf 150 personen.

**Buffet Catamaran Castle**

**Prijs per persoon € 31,00**

Vlees gerechten

Gerookte Ardennerham met galia meloen  
Gebraden gehaktballetjes met zigeunersaus  
Kalkoenborst gevuld met kruidenroomkaas  
Vleessalade Sevilla met rosbief  
Vis gerechten

Gerookte Noorse zalmfilet met verse dille  
Jumbo cocktail van garnalen  
Gerookte botervis  
Zalmsalade gearneerd met gevulde tomaatjes

Warme gerechten

Kipfiletreepjes, gesmoorde paprika en stroganoffsaus  
Gebraden varkenslende in bospaddestoelenjus  
Tilapiafilet in een kruidenroomsaus  
Aardappelgratin  
Salade buffet

Huzarensalade gearneerd met gevulde eieren en hamrolletjes  
Rauwkost salade met ijsbergsla, radijsjes, komkommer, tomaten en french dressing  
Waldorfsalade met frisse appel

Het buffet wordt geserveerd met ovenvers stokbrood, kruidenboter en verschillende sauzen.

Bij minimale deelname vanaf 50 personen.

**Buffet Windjammer**

**Prijs per persoon € 34,50**

Koude gerechten

Gepocheerde Noorse zalm "Belle Jardinière"  
Palingterrinen omgeven door gefileerde gerookte IJsselmeerpaling  
Hollandse nieuwe haring met fijn gehakte uitjes  
Getrancheerde gerookte Schotse zalm filet  
Koninginnerol van zalm  
Gebraden varkensrollade, huisgemaakte paté en croute met een verfijnde  
Cumberlandsaus  
Ardennerham met meloen  
Gebraden kalkoenfilet gevuld met een pittige kaascrème  
Soesjes gevuld met eendenlever mousse  
Jumbo Cocktail met Hollandse garnalen  
Eiermie met crabvlees.  
Huzarensalade gearneerd met ham en asperges

Warme gerechten

Gesmoorde lamsbout in Provençaalse saus  
Varkenshaas medaillons in een champignonroomsaus  
Kuikenborst filet in een kerry saus  
Nassi goreng

Het geheel is opgemaakt met tomaten gevuld met garnalen en hammousse, gevulde eieren en een keur van vers fruit.

Het buffet wordt geserveerd met ovenvers stokbrood, kruidenboter, ravigotesaus en cocktailsaus

Bij minimale deelname vanaf 150 pers.



**Barbecue De Prinsenlander**

**Prijs per persoon€ 34,50**

Barbecue Assortiment:

Kipsate  
Gekruide Speklapje  
Gemarineerde kipfilet  
Spare-ribs  
Hamburger  
Gemarineerd varkenslapje  
Brochette met Gamba's

Gepofte aardappels met crème fraiche  
Gekruide rijst

Salades

Huzarensalade omringd met gevulde eitjes en hamrolletjes met asperges  
Balkansalade met paprika, kidney-beans en champignons  
Waldorfsalade, selderij met frisse appel en rozijnen  
Tomatensalade met verse bieslook  
Komkommersalade met rode ui  
Italiaanse pastasalade (vegetarische)  
Rauwkostsalade met ijsbergsla, witte kool en wortel  
Atjar-tjamper

Het buffet geheel feestelijk gearneerd en geserveerd met ovenvers stokbrood ,  
kruidenboter, knoflooksaus, cocktailsaus, zigeunersaus en pindasaus.

Inclusief Barbeque's en toebehoren

Bij minimale deelname vanaf 50 personen.

**Barbecue De Catamaran**

**Prijs per persoon€ 31,50**

Barbecue Assortiment:

Kipsaté  
Gekruid Speklapje  
Gemarineerde kipfilet  
Hamburger  
Gemarineerd varkenslapje

Gepofte aardappels met crème fraiche  
Gekruide rijst

Salades

Huzarensalade omringd met gevulde eitjes en hamrolletjes met asperges  
Waldorfsalade, selderij met frisse appel en rozijnen  
Tomatensalade met verse bieslook  
Komkommersalade met rode ui  
Rauwkostsalade met ijsbergsla, witte kool en wortel  
Atjar-tjampoer

Het buffet geheel feestelijk gegarneerd en geserveerd met ovenvers stokbrood, kruidenboter, knoflooksaus, cocktailsaus, zigeunersaus en pindasaus.

Inclusief Barbeque's en toebehoren

Bij minimale deelname vanaf 50 personen.