

## Partycharter bv

Postbus 8244  
3009 AE Rotterdam

Tel: 010 2345 184  
Fax: 010 2345 185

info@partycharter.nl  
www.partycharter.nl



### Cateringsuggesties MS. Lelie 2010

Alle bedragen zijn exclusief BTW



## ONTVANGST AAN BOORD

Koffie en thee met cake en/of kruidkoek	€	4,05
Koffie en thee met croissant	€	4,05
Koffie en thee met krentenmik	€	4,05
Koffie en thee met brownies	€	4,60
Koffie en thee met appelgebak en slagroom	€	5,20
Koffie en thee met gesorteerd gebak	€	5,50
Glühwein (geserveerd vanuit grote pan op dek)		(alleen op aanvraag)
Kir Royale	€	4,75
Muier schipperbitter met gerookte forel op toast	€	5,15
Korenwijn met haring op roggebrood	€	5,15
Méthode traditionnelle	€	4,85
Champagne Moët & Chandon	€	8,15
Welkomst-amuse	€	3,75
Belegde broodjes met diverse soorten vleeswaren en kaas:		
Gesorteerde zachte broodjes	<b>Prijs per stuk:</b>	€ 2,25
Gesorteerde luxe broodjes	<b>Prijs per stuk:</b>	€ 2,75

## DRANKEN

Onze complete drankenlijst is op de volgende pagina van dit document opgenomen. De drankjes kunnen op de dag zelf worden geturfd, maar het is ook mogelijk de drank, of een gedeelte daarvan, uit te kopen.

### Drankarrangement (Uitkoop bar)

Nationale bar, 1 <sup>e</sup> 3 uur	€	16,00
Nationale bar, per verlenguur	€	4,50
Internationale bar, 1 <sup>e</sup> 3 uur	€	22,50
Internationale bar, per verlenguur	€	5,75

**DRANKENLIJST****Nationale bar**

	Prijzen per glas
Koffie / Thee	€ 1,65
Frisdranken	€ 1,80
Jus d'orange / Appelsap	€ 2,05
Chocomelk / Fristi	€ 1,80
Bier	€ 1,90
Alcoholvrij bier	(alleen op aanvraag)
Wijn (witte, rode of rosé huiswijn)	€ 2,55
Hollands gedistilleerd (jenever, schipperbitter, vieux, korenwijn, Beerenburg)	€ 2,25
Port	€ 2,55

**Internationale bar**

	Prijzen per glas
Smirnoff vodka	€ 3,95
Bacardi rum	€ 3,95
Gordon's gin	€ 3,95
Famous Grouse	€ 4,10
Glenfiddich	€ 4,95
Rémy Martin VSOP	€ 4,95
Likeuren (Tia Maria, Grand Marnier, Drambuie, Amaretto)	€ 4,60
Oude port	€ 4,95
Alcoholvrij bier	(alleen op aanvraag)

**Méthodes Traditionelles**

	Prijzen per fles
Belmer Brut	€ 28,50
Belmer Brut Rosé Reserve	€ 31,75

**Champagnes**

	Prijzen per fles
Pierre Moreau Brut / Demi Sec	€ 42,25
Pierre Moreau Brut Rosé	€ 53,00
Moët & Chandon Brut / Demi Sec	€ 49,00
Pommery Brut Royal	€ 55,00

Overige wijnen, méthodes traditionelles en champagnes

op aanvraag

## De lunch

### Picknickbuffet € 14,00

- twee soorten Hollandse en één soort internationale kazen
- twee soorten paté en twee soorten vleeswaren
- rundvleessalade en huisgemaakte kartoffelsalade
- baguettes, mini-bolletjes en roomboter
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

### Lunchbuffet Slangevecht € 18,50

- assortiment van zachte broodjes en stokbrood
- boerenpaté en cumberlandsaus
- lamsham met mosterdcrème
- boerenkaas met piccalillysaus
- sandwiches met gerookte zalm en kalkoen
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

### Uitgebreid lunchbuffet € 20,25

- goed gevulde verse groentesoep
- twee soorten Hollandse en twee soorten internationale kazen
- drie soorten luxe vleeswaren
- drie soorten gerookte vis (forel, makreel en zalm)
- diverse luxe mini-broodjes (hard en zacht) en baguettes
- koffie, thee, mineraalwater, jus d'orange, melk, karnemelk

### High Tea \* € 22,00

- scones met confiture en clotted cream
- muffins, petit fours, éclairs
- aardbeien (seizoensgebonden (mei – september)) met Engelse room
- luxe sandwiches met gerookte zalm, kalkoenfilet met komkommer en bieslookroomkaas
- koffie en een uitgebreid assortiment thee

\* = minimum afname 15 personen

### Mogelijke aanvullingen op de lunchbuffetten

Kroket	€ 1,25
Salade méditerranée (frisse rauwkostsalade met olijven en fetakaas)	€ 2,45
Groentesoep	€ 3,25
Tomatensoep	€ 3,25
Quiche	€ 3,25
Warme beenham	€ 3,50

## **BORRELGARNITUREN**

### **Zoutjesassortiment**

€ 2,00

- pinda's
- gemengde nootjes
- banketbakkerszoutjes

### **Borrelgarnituur mini**

€ 3,95

- blokjes jonge en oude kaas
- chorizo
- gemengde olijven

### **Borrelgarnituur midi (warm)**

€ 7,15

- warme kaasballetjes
- mini-saucijsjes
- vegetarische loempia's
- warme gehaktballetjes

### **Bittergarnituur (warm)**

€ 7,15

- bitterballen
- vlammetjes
- mini-loempia's
- kaassoufflés

### **Borrelgarnituur maxi**

€ 8,15

- gemengde nootjes
- twee soorten kaas
- ossenworst
- haring op roggebrood
- zalm met bieslook-roomkaas op toast

**Oriëntaals borrelgarnituur (warm) € 8,15**

- garnalen in bladerdeeg
- mini-saté's
- picadori's (warme gekruide balletjes)
- dim sum hapjes

**Mogelijke uitbreidingen op de borrelgarnituren**

- Gelderse worst € 0,65
- Rotterdammertjes € 1,25
- toastjes met gerookte forel € 1,25
- Indische gehaktballetjes € 1,25
- met gorgonzola gevulde champignons € 1,25
- gemarineerde kipvleugeltjes € 1,25
- tortilla chips met salsasaus € 1,25
- gevulde tomaten met tonijnsalade € 1,25
- calamares met knoflookmayonaise € 1,50
- diverse tapenades met stokbrood € 1,75

**Uitgebreid hapjes buffet (gemiddeld ca. 10 hapjes p.p.) € 19,95**

- canapé met gerookte zalm en dille
- canapé met gerookte forel en bieslook
- canapé met roomkaas en blauwe druif
- witlofschuitje met garnalensalade
- haring op roggebrood
- gevulde tomaat
- gevulde eieren
- diverse kaassoorten
- diverse worstsoorten
- ardennerham met meloen
- gehaktballetjes in tomatensaus (warm)
- spiesje van zalm met zongedroogde tomaat (warm)
- met gorgonzola gevulde champignons (warm)

### Zelf samen te stellen borrelgarnituren:

- 
- **Bittergarnituur** **Prijs per stuk: € 0,75**
- waarbij u uw keuze kunt maken uit o.a.:
- Borrelballetjes
- Gevulde eieren
- Soesjes gevuld met kaasmousse
- Pasteitje gevuld met roompaté
- Kaasblokje met garnituur
- Dadels gevuld met mon-chou
- Gesneden stokbrood belegd met o.a.; gerookte zalm, gerookte forel, filet americain, etc.
- 
- **Uitgebreid Bittergarnituur** **Prijs per stuk: € 0,95**
- waarbij u uw keuze kunt maken uit o.a.:
- Ham gevuld met roompaté
- Pain domino
- Visterinne
- Eieren gevuld met met rode zalmousse
- Stokbrood belegd met o.a.; gerookte zalm, gerookte forel, filet americain, etc.
- 
- **Luxe Bittergarnituur** **Prijs per stuk: € 1,20**
- waarbij u uw keuze kunt maken uit o.a.:
- Canapés belegd met rauwe ham
- Canapés belegd met gerookte forel
- Canapés belegd met graved lachs
- Canapés belegd met filet americain
- Canapés belegd met room brie
- Serrano ham gevuld met roompaté
- Eieren gevuld met rode zalmousse
- 
- **Exclusieve Bittergarnituur** **Prijs per stuk: € 1,95**
- waarbij u uw keuze kunt maken uit o.a.:
- Canapés belegd met eendenlevermousse
- Canapés belegd met kreeftenstaartjes
- Canapés belegd met Hollandse garnalen
- Canapés belegd met carpaccio
- Canapés belegd met gemarineerde zalm
- Canapés belegd met gerookte forel
- Canapés belegd met filet americain
- Gegrilde gamba`s

## **BUFFETTEN**

- \* Voor alle buffetten geldt een minimum afname van 15 personen, tenzij anders vermeld.
- \* Maximaal 30 personen
- \* Voor alle buffetten geldt dat indien u vegetarische en/of dieetwensen heeft, u dit ruim van tevoren door dient te geven, zodat wij voor vervangende gerechten kunnen zorgen.

### **Buffet 1: Buffet Kombuis**

€ 19,85

#### **Koude gerechten**

- pastasalade
- kartoffelsalade
- rauwe ham met meloen
- gerookte forel
- rauwkost
- verse fruitsalade
- stokbrood, sauzen, boter en kruidenboter

#### **Warme gerechten**

- saté
- shoarmavlees

### **Buffet 2: Buffet Stuurhut**

€ 24,95

#### **Koude gerechten**

- tonijnsalade
- tricolore pastasalade
- kartoffelsalade
- gerookte en gemarineerde zalm
- gemengde rauwkost
- Ardennerpaté
- rauwe ham met meloen
- stokbrood, sauzen, boter en kruidenboter

#### **Warme gerechten**

- saté
- entrecôte
- botervis in witte wijnsaus
- rozemarijn-aardappeltjes
- groenten van het seizoen



**Buffet 3: Buffet Vredenhorst**

€ 29,95

**Koude gerechten**

- in dille gemarineerde gerookte zalm
- gerookte forel
- Italiaanse tonijnsalade
- garnalensalade
- Coburger ham met meloen
- tomatensalade met mozzarella en verse basilicum
- drie soorten Franse kazen
- gemengde groene salade
- kartoffelsalade
- diverse sauzen
- roomboter en kruidenboter
- luxe mini-broodjes en baguettes

**Warme gerechten**

- beenham van het mes (door de chef getrancheerd) met een honing-tijmsaus

**Buffet 4: Buffet Weeresteijn**

€ 34,95

**Koude gerechten**

- pastasalade
- kartoffelsalade
- tonijnsalade
- luxe visschotel met rauw gemarineerde zalm, forel en Hollandse garnalen
- carpaccio (dun gesneden ossenhaas met basilicum dressing)
- paté
- rauwe ham met meloen
- rosbief
- gemengde rauwkost
- vers fruitsalade
- stokbrood, sauzen, boter en kruidenboter

**Warme gerechten**

- warme beenham
- boeuff stroganoff
- warme vissoorten met een witte wijnsaus
- groenten van het seizoen
- korianderrijst

**Buffet 5: Buffet Leeuwenburg**

€ 36,50

**Koude gerechten**

- gerookte forel met een garnituur van gevulde eieren
- tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen
- gemarineerde gerookte zalm in dille met een pikante mosterd-kruidensaus
- Schwarzwalders Schinken met meloenbolletjes in witte port
- carpaccio van ossenhaas met pijnboompitten op een bed gemengde salade
- aardappelsalade
- grove boerensalade met croutons en kruidenvinaigrette
- diverse sauzen
- roomboter en kruidenboter
- diverse luxe mini-broodjes

**Warme gerechten**

- kippenborstfilet in een pittige kerrie-gembersaus geserveerd met een gekruide rijst en een garnituur van ananas
- gemarineerde beenham (door de chef getrancheerd) met een honing- en tijmsaus

**Buffet 6: Buffet Nijenrode \***

€ 39,75

\* = minimum afname 25 personen

**Aperitief**

- schipperbitter en korenwijn met haring op roggebrood

**Koude gerechten**

- forel met een garnituur van mosselen
- tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen in cocktailsaus
- twee soorten paté
- tonijnsalade met ansjovis, paprika en rode uienringen
- Griekse salade met balsamicodressing
- tomatensalade met mozzarella en verse basilicum
- Serranoham met meloen in witte port
- roomboter en kruidenboter
- diverse luxe mini-broodjes en baguettes

**Warme gerechten**

- gamba's met Spaanse pepers, koriander en knoflook
- kippenborstfiletjes in een witte wijnsaus met pommedori
- beenham (door de chef getrancheerd) met een honing-tijmsaus
- gebraden ossenhaas met een keur aan groenten, witte en wilde rijst

**Mogelijke aanvullingen op de buffetten 1 t/m 6**

Provençaalse aardappelen	€ 3,50
Lofschotel met beenhamsnippers en kaas	€ 3,50
Aubergineschotel met tomaat, paprika en kaas	€ 3,50
Kippenborstfilet in een spinazie-witte wijnsaus	€ 6,50
Kippenborstfilet in een witte wijnsaus met pommedori	€ 6,50
Beenham (door de chef bereid) met honing-tijmsaus	€ 6,50
Gamba's met pepers en koriander	€ 7,50
Zalmfilet in saffraansaus	€ 7,50
Ossenhaaspuntjes met stroganoffsaus	€ 8,50

Seizoensgerecht (april – juni):

Verse asperges met ei en botersaus	€ 8,75
------------------------------------	--------

**Buffet 7: Mediterraans buffet**

€ 24,95

**Koude gerechten**

- tonijnsalade met gemarineerde olijven
- vegetarische pastasalade
- Griekse kaassalade
- carpaccio met pesto, pijnboompitten en oude kaas
- fruits de mer salade van inktvis en schelpdieren
- focaccia en Turks brood met tapenade, olijfolie en knoflooksaus

**Warme gerechten**

- borello rundvlees in Italiaanse rode wijnsaus
- vissoorten uit de Middellandse zee met witte wijnsaus
- pasta bolognaise
- ratatouille
- paella
- Italiaans gekruide aardappels uit de oven

**Buffet 8: Indonesisch Buffet**

€ 30,95

**Koude gerechten**

- atjar tjampoer (zure witte kool)
- atjar ketimum (zure komkommer)
- seroendeng (gebakken kokos)
- roedjak manis (verse fruitsalade met palmsuiker)
- kroepoek
- spekkoek

**Warme gerechten**

- babi ketjap (varkensvlees met een milde ketjapsaus)
- daging roedjak (kipfilet met een licht scherpe ketjapsaus)
- tumis tahoe en taugé (diverse groenten met taugé)
- sambal goreng boontjes (boontjes met een lichte pedis sambal gorengsaus)
- sajour lodeh (diverse groenten)
- gado gado (groenteschotel met pindasaus)
- satéstokjes
- nasi, bami en witte rijst

**Buffet 9: Barbecue aan dek**

€ 29,00

**Koude gerechten**

- aardappelsalade
- gemengde groene salade
- pastasalade
- verse fruitsalade
- satésaus, knoflooksaus, cocktailsaus en gembersaus
- roomboter en kruidenboter
- stokbrood

**Warme gerechten**

- culotte (gemarkte biefstuk)
- grote stok kipsaté
- lamsspies

**Mogelijke aanvullingen op de barbecue**

Spareribs	€ 4,50
Garnalenspies	€ 5,50
Zalmmoot	€ 5,50

**Kindermenu (kinderen t/m 12 jaar)**

€ 7,75

Frietjes, een kroket, appelmoes en een kinderijsje

\*\*\*

**Buffet 10: Stampottenbuffet \*** (leverbaar vanaf oktober t/m maart) € 19,50

\* = minimum afname 25 personen

Stampottenbuffet, geserveerd met ambachtelijk bereide Gelderse rookworst, casselerrib, zuur, mosterd en uitgebakken spekjes.

Voor gezelschappen tot 50 personen bestaat het buffet uit:

- boerenkoolstampot
- zuurkoolstampot

Voor gezelschappen boven de 50 personen is het buffet aangevuld met:

- hutspot met klapstuk

**Buffet 11: Captainsdiner** € 22,50

Kapucijners met uitgebakken spekjes, gehaktballetjes, gehaktsaus, saucijsjes, Amsterdamse uien, diverse tafelzuren en een rauwkostsalade.

Het gerecht wordt geserveerd met gekookte aardappeltjes of met rijst.

**Kindermenu** (kinderen t/m 12 jaar) € 8,00

Frietjes, een kroket, appelmoes en een kinderijsje.

**NAGERECHTEN**

Koffie en thee met friandises of bonbons	€ 4,55
Koffie en thee met petit fours	€ 5,55
Profiterolles (roomsoesjes) met karamel- of chocoladesaus	€ 4,90
Vers fruit salade met anijslikeur en slagroom	€ 5,45
Roomijs, vers fruit en slagroom	€ 5,50
Profiterolles met koffie en Grand Marnier	€ 7,25
Dessertbuffet (minimaal 25 personen)	€ 10,25
- drie soorten ijs (vanille, pistache en citroen)	
- twee soorten bavarois (framboos en sinaasappel)	
- vers fruit en slagroom	
- profiterolles	
Dessertbuffet van verschillende bavarois en ijstaarten	€ 12,50
Champagnedessert met eetbaar bladgoud	€ 12,95