

Partycharter bv

Postbus 8244
3009 AE Rotterdam

Tel: 010 2345 184
Fax: 010 2345 185

info@partycharter.nl
www.partycharter.nl



Cateringsuggesties Partyjacht Thalassa 2012 Genoemde prijzen zijn in Euro's



Namens de keukenbrigade, welkom aan boord!

Thalassa, genoemd naar een van de Griekse oergoden, stond bekend als de moeder van alle leven in de zee, maar de naam Thalassa doet u wellicht ook denken aan 'Thalassacentra'. Dit zijn meestal direct aan zee gelegen kuuroorden, waar de baden zijn gevuld met gezuiverd zeewater. Deze centra – en de daarvan afgeleide cultuur rondom de heilzame werking van zeewater – ontleen hun naam inderdaad aan dezelfde oergodin.

Wij maakten met de Thalassaschepen een imaginaire ontdekkingsreis langs de oudste havensteden aan de Middellandse Zee. Daarbij deden wij inspiratie op in talrijke historische havensteden, vaak met een oorsprong in de Griekse oudheid.

Wat ons betreft staat Thalassa voor een 'heilzaam', (of op zijn minst een bijzonder prettig!) verblijf aan boord.

Laat u tijdens uw vaartocht op de Thalassa Royal aangenaam verrassen, door een gastvrij onthaal en een bijzonder smakelijke feestmaaltijd, waar u later met veel plezier aan terug zult denken.

Dranken

Hollands assortiment

Frisdranken, zoals Coca Cola, Tonic, Bitter Lemon, etc.	2,15
Vruchtensappen, zoals Jus d'orange, Tomatensap, Druivensap, etc.	2,30
Alcoholvrij bier	2,25
Bier van het vat	2,40
Jenever, Kruidenbitters, etc.	2,50
Port, Sherry, Vermout, Advocaat	3,15

Buitenlands gedistilleerd & likeuren

Buitenlands gedistilleerd, zoals Whisky, Rum, Campari	3,70
Likeuren, zoals Apricot Brandy, Pisang Ambon	3,75
Buitenlandse likeuren, zoals Tia Maria, Cointreau	5,40
Cognac, Whisky 12½ jaar oud, Calvados	5,50

Welcome on board cocktails

Montcadi Champenoise	5,-
Kirr, Witte wijn met Crème de Cassis	5,-
Captains Hello, never the same	5,-
Leonardo da Vinci, op basis van Gin, Wodka, Bessenjenever en Jus d'orange	6,55
Majestic, op basis van Rum, Citroen en Vermout	6,55

Alcoholvrije cocktails

Thalassa Royal, op basis van Frambozensiroop, Citroensap en 7-up	5,-
Zum-Zum, op basis van Passievruchtensiroop, Jus d'orange en Ananassap	5,-
<i>Naast bovengenoemde gastvrije cocktails maakt onze bartender met plezier een cocktail op maat.</i>	

Wijnen

Huiswijn per fles: rood, wit of rosé	23,50
<i>Voor speciale wijnen, Champenoise en Champagne, vraag naar onze wijnkaart.</i>	

Wij bieden tevens de mogelijkheid te kiezen voor het 'vrije gebruik bar'.

Uitkoop drankjes (onbeperkt drankjes)

Uitkoop voor vijf uren Hollands assortiment	28,-
Uitkoop voor vijf uren totaalassortiment	35,-

Koffie + koffiegarnituur

Koffie/thee diverse smaken	2,15
Espresso/cappuccino	2,15
Roomboter cake	1,70
Assortiment roomboterkoekjes	2,35
Bonbons	1,65
Petit four klein	2,50
Petit four groot	3,25
Gesorteerd gebak	3,50

Tafelgarnituur Thalassa

Zoute roomboterkoekjes en gemengde noten	2,70
--	------

Bittergarnituren

De crew gaat rond met schalen, waarop een ruime keuze aan fingerfood

- *Rich* 7,-
 Zalm en kaassoetsjes, canapés met gravad lacks (rauwe gemarineerde zalm), korstbakjes gevuld met garniaaltjes en tartaar. Aangevuld met Kwekkeboom bitterballen en mini sausijtsjes
- *Majestic* 11,50
 Hetzelfde als het 'Rich'-assortiment, maar dan uitgebreid met:
 truffel van geitenkaas, brochette van tonijn, botertoast met ossenhaas, eendenlever petit four, mini-saté met pindasaus en scampi met sesamzaad
- *Royal - kan ook als voorgerechtengarnituur worden geserveerd* 10,50
Wij serveren kleine kunstwerkjes die 'in de hand' kunnen worden gegeten, met een vorkje of een lepeltje, op kleine bordjes, in glaasjes, soepkopjes, bakjes of schaaltsjes

Koud

 - Kopje gazpacho. Vegetarische Spaanse koude soep, gemaakt van o.a. tomaten
 - Vitello tonato. Gesneden kalfsvlees op een bedje van rucolasla met tonijnmayonaise
 - Glaasje met ijsbergsla en Stellendamse garniaaltjes

Warm

 - Soepje van gerookte paling of truffelsoepje
 - Tranches kalfsfilet met risotto en paddenstoelen
 - Mini pasta met fruits de mer en witte wijnsaus

Wij serveren drie gerechtjes per persoon, uit de bovenstaande warme- en koude gerechten

Lunchbuffet Thalassa

21,50

Licht gebonden tomatensoep of Franse mosterdsoep

•

Drie soorten luxe vleeswaren

•

Fijne wildpâté

•

Salade Parmentier (aardappelsalade met spekjes en appel)

•

Tonijnsalade

•

Drie soorten kaas

•

Diverse soorten zoet beleg

•

Franse, Italiaanse en Nederlandse broodsoorten

•

Croissants, sesambollen en krentenbrood

•

Wit en bruin brood, roggebrood en crackers

•

Room- en kruidenboter

•

Gesorteerd fruit

Dit lunchbuffet kan worden uitgebreid met onderstaande warme gerechten

Varkenshaaspuntjes in portsaus met aardappelgratin

6,95

Kipkerrie gerecht met rijst

6,95

Zeevruchten ragout met saffraanrijst en groente

6,95

Walking Lunch

35,00

Het voordeel van een Walking Lunch is dat de gasten uitgebreid de tijd hebben voor informele contacten. Ze kunnen de gerechten gemakkelijk eten terwijl ze rondlopen of gezellig staan te praten. Ons bedienend personeel serveert uw gasten veel verschillende smaken. Vanzelfsprekend zijn alle gerechten op elkaar afgestemd en prachtig gestyled op eigentijds servies. De Walking Lunch zal bestaan uit: koude voorgerechten, soepen, side plate warm en dessert.

Koude voorgerechten

Hollandse garnalen met meloenbolletjes, geserveerd met een kerriesaus
Runderhaas carpaccio met pesto dressing en spekjes

Soepen

Dubbelgetrokken bouillon met flensreepjes en tuinkruiden
Kreeftensoep met een vleugje cognac

Side plate warm

Compositie van gegrilde en gepocheerde zalm met een Champagnesaus
Lamshaasje met honing-tijmsaus

Dessert

Gekruide geitenkaasjes en roosjes van Zwitserse kaas
Compositie van vruchtenbavarois, sorbetijs, mousse, vruchten en slagroom

Koud buffet Saint Tropez

25,50

Hoewel Saint Tropez een van de kleinere havenplaatsen aan de Franse Rivièra is, geniet het toch grote bekendheid. Het stadje was al vanaf 1920 een trekpleister voor internationale sterren uit de modewereld en is blijvend beroemd geworden, sinds Brigitte Bardot zich er vestigde in de jaren '50. In de zomer liggen er in de haven grote jachten afgemeerd. In de winter is het er rustiger en hangt er in de haven een sfeer van vroeger, mede dankzij de talrijke vissersbootjes. De research voor dit buffet is uitgevoerd in de gezellige restaurantjes van dit romantische havenstadje en op de zomerse markten in de nabije omgeving.

Visgerechten

Hareng Hollandais Hollandse Nieuwe haring, geserveerd met gesnipperde uitjes
Visterrine keuze uit een tweetal huisgemaakte visterrines
Maquereau schotel van verschillende makreelsoorten

Vleesgerechten

Kalfsborst gevulde kalfsborst geserveerd met tomatenchutney en een notenmelange
 Paté en croûte keuze uit een drietal patés van rund, wild en gevogelte
 Jambon au poivre heerlijke peperham geserveerd met gemarineerde groente

Salades

Aardappelsalade klassieke aardappelsalade met maïs en tuinkruiden
 Zalmsalade salade van roze zalm, plakjes aardappel, bieslook en peterselie
 Salade Niçoise salade met tonijn, haricots verts, olijven en rode ui

Groene salades

Rauwkostsalade heerlijke frisse salade met een Franse dressing
 Salade Méditerranée komkommer- en tomatensalade met uitjes

Bijgerechten

Olijven diverse gemarineerde olijven uit Italië
 Gevulde tomaatjes met tonijnsalade gevulde tomaatjes

Koud buffet Antibes

41,50

Antibes is gelegen aan een baai, tegenover de stad Nice. Aan deze ligging dankt de havenstad ook haar naam. Antibes is afgeleid van 'Antipolis': de stad tegenover. Tegenwoordig is de haven van Antibes een populaire aanlegplaats voor prachtige schepen van de 'happy few'. Tijdens onze ontdekkingsstocht waren we vooral onder de indruk van Château Grimaldi, van het bekende vorstenhuis van Monaco. Ook de zinderende creativiteit in het Musée Picasso in combinatie met het aangename klimaat in deze Mediterrane havenstad gaf ons nieuwe inspiratie, met Buffet Antibes als resultaat.

Visgerechten

Garnalen	salade van garnalen, rijst en mandarijn
Gerookte zalm	gerookte Schotse zalm met de bekende Schotse cocktailsaus
Heilbot gerookte	heilbot geserveerd met een groentesalade en ravigotesaus

Vleesgerechten

Coppa Di Parma	heerlijke Italiaanse Parmaham geserveerd met meloen
Boeuf Belgique	gebraden lende van Belgisch weiderund geserveerd op een bedje van groente
Paté en croûte	een drietal wild en gevogelte patés
Eendenborst	gerookte eendenborst gearneerd met pijnboompitten
Palette de Viande	spiegel met gegrilde vleessoorten
Gelderse hamschotel	echte boeren Gelderse achterham, ambachtelijk bereid

Salades

Salade Toscane	pastasalade met gemarineerde paddenstoelen en chorizo worst
Zweedse salade	salade van aardappelschijfjes en fruit
Zalmsalade	salade van rode Noorse zalm en schijfjes aardappel

Groene Salades

Balkan salade	julienne gesneden kool met paprika, Zeeuwse uien en maïs
Salade Royal	ijsbergsla met kaas, dragon, kervel en rode bessen

Sauzen

Sauce Mandarine	mandarijnensaus met bieslook
Sauce Cumberland	saus van diverse bessensoorten, sinaasappelschil, uitjes en peper

Bijgerecht

Olijven	heerlijke groene en zwarte olijven
---------	------------------------------------

Warm/koud buffet Cannes**33,-**

Cannes is met haar jaarlijkse filmfestival de 'thuishaven' voor prominenten uit de filmindustrie, waarbij alles draait om limousines, rode lopers en gouden palmen. Cannes staat bovendien bekend als uitstekende locatie voor congressen en ook met haar botenshow weet deze havenstad elk jaar opnieuw de internationale Jetset binnen haar stadsgrenzen te krijgen. De bruisende stad zelf en natuurlijk de verse ingrediënten uit de directe omgeving – van het land en uit de zee – vormen de gastronomische inspiratiebronnen van buffet Cannes.

Visgerechten

Hareng Hollandais	Nieuwe Haring, aan boord geakaat en geserveerd met rode en witte gesnipperde uitjes
Fruits de mer	salade van zeevruchten, een combinatie van Mediterrane vissoorten, gecombineerd met kruiden en groenten

Vleesgerechten

Paté du chef	een keuze uit huisgemaakte paté van klein, grof en vederwild
Carré du porc	gebraden varkensfilet, getrancheerd en teruggelegd op het ribstuk
Jambonito ham	gerookte Italiaanse ham met gemarineerde wilde groene asperges

Salades

Provençaalse salade	pasta met Provençaalse kruiden, kappertjes en lente-ui
Aardappelsalade	klassieke aardappelsalade van schijfjes Hollandse bintjes met verse tuinkruiden, maïs en zure room
Zalmsalade	salade van rode zalm, plakjes aardappel, bieslook en peterselie

Groene salades

Rauwkost	verschillende gemengde slasoorten; radicchio, eikenblad, krulsla en lollo rosso
Balkan salade	julienne gesneden kool met paprika, Zeeuwse uien en maïs

Sauzen

Cocktailsaus	tomatenketchup, halvanaise, room en Schotse Whisky
Remoulade	mayonaise, kappertjes, augurkjes, uisnippers en peterselie
Cranberry/portsaus	cranberry's op smaak gemaakt met 10 jaar oude Köpke Port

Zie vervolgpagina

Warm/koud buffet Cannes (vervolgpagina)

Warme gerechten

Gebraiseerde lamsbout	getrancheerde Texelse lamsbout met honing-/tijmsaus
Argentijnse runderrollade	rollade van Argentijnse ribeye, geserveerd met een kalfsjus met pijnboompitten, witte rozijnen en Armagnac
Victoriabaars	witvis met een saus van Provençaalse kruiden op een bedje van gestoofde prei
Risotto	rijst met gemengde noten
Patata di Monaco	aardappelschijfjes met room en kruiden, gearneerd en warm geserveerd

Bijgerecht

Scharreleieren	gehalveerde eitjes opgespoten met eigeel, kruidenmelange en verse room, gearneerd met zalmeitjes
----------------	--

Warm/koud buffet Monte Carlo
38,50

Voor dit buffet zetten we koers naar Monte Carlo, de hoofdstad van Monaco. Niet alleen één van de bekendste havens van de Middellandse Zee maar ook een stad die al vele decennia een decor vormt voor menig speelfilm.

Monte Carlo is natuurlijk ook zeer bekend dankzij de autosport, met de Formule-1 op het stratencircuit en als loyale gastheer van een legendarische rally. Voor dit buffet is inspiratie gevonden op een menukaart van één van de meest exclusieve hotels ter wereld: Hotel de Paris in Monte Carlo.

Visgerechten

Carpaccio van tonijn	gemarineerde tonijn in olijfolie, visbouillon en koriander geserveerd met rucola en verse Parmezaanse kaas
Zalmschelpjes	pastaschelpjes met paprika, uisnippers, kappertjes, bieslook en rode zalm
Vispaté	keuze uit diverse fijne visterrines van zalm, krab, witvis en coquilles
Kreeftenstaartjes	tomatjes gevuld met in lichte kerriesaus gemarineerde kreeftenstaartjes

Vleesgerechten

Belgische lende	dungesneden lende van Belgisch weiderund met mintsaus
Wildzwijn rollade	gemaakt van wildzwijn van de Hoge Veluwe, geserveerd met cranberry's
Paté en croûte	keuze uit huisgemaakte patés van wild en gevogelte
Coppa Parma Mezza	Italiaanse gedroogde ham op een bedje van kruisla en rode bietenscheuten

Salade

Salade Americain	Amerikaanse kipsalade met ananas, maïs, paprika, bleekselderij en stukjes appel
------------------	---

Groene salades

Chinese salade	taugé, komkommer, paprika en mandarijnen in een currydressing
Tomatensalade	verse cherry- en vleestomaten, olijven, gehakte uitjes en basilicum
Rauwkost	een verscheidenheid aan Hollandse saladesoorten met een vinaigrettedressing

Sauzen

Sauce Moutarde	saus van Dijonmosterd en verse kruiden
Remoulade	mayonaise, kappertjes, augurkjes, uisnippers en peterselie
Cranberry/portsaus	cranberry's op smaak gemaakt met 10 jaar oude Köpke Port

Zie vervolgpagina

Warm/koud buffet Monte Carlo (vervolgpagina)

Warme gerechten

Victoriabaars	in witte wijn gepocheerde witvis met een sinaasappel- en citroensaus
Gebraden kipfilet	kipfilet getrancheerd op een bedje van jonge spinazie, overgoten met citroensaus
Gebraiseerde lamsbout	getrancheerde Texelse lamsbout met honing-/tijmsaus
Runderrollade	rollade van Argentijnse ribeye, geserveerd met een kalfsjus met pijnboompitten, witte rozijnen en Armagnac
Gratin Dauphinois	schijfjes aardappel in een roomsaus
Witte rijst	witte rijst met paprika en champignons

Warm/koud buffet Hollands Glorie

44,-

Als tegenhanger van al onze internationale buffetten hebben wij ook een Hollands buffet samengesteld. Hollands, herkenbaar, eerlijk en heerlijk. Want ook via de Nederlandse waterwegen valt er culinair heel wat te ontdekken. Wij deden enkele Nederlandse plaatsen aan en selecteerden voor u de onderstaande gerechten. Om van te genieten.

Koude gerechten

Van Schorren en Slikken

Domburgse krabsalade	Noordzee-krabvlees, gekookt ei, dungseden selderie en duinweide kruiden
Schelvispekel saus	de Zeeuwse evenknie van Schotse whiskysaus
Haring van Griet en Marij	slechts weinigen beheersen deze ouderwetse Urkse inlegmethode. Met trots presenteren wij u 'een gouden drietal', met in de hoofdrol dille, mosterd en kerrie
Neerlands Roem	de beste Maatjes, aan boord geakaat

Van Weide en Verre

St. Jan's Ham	eersteklas entrecote, onder druk gemarineerd met kruiden en specerijen, dun gesneden gepresenteerd
Achterhoeks Palet	kleurrijke compositie van gesneden vlees, ham en worstsoorten, gebraden en gekookt
'Pittige Beer'	varkensrugfilet met drie soorten peper gebraden

Van Trawlers en Blazers

Skylge's vis	Terschelling op z'n fijnst: witvis, schaal- en schelpdieren in eigen vocht gesmoord, met behulp van duinbeslikeur en zilte kruiden, verheven tot culinaire kunst
Kabeljauw van Schouwen	kabeljauw, gepocheerd met appelcider en begeleid door zeekraal en kaantjes

Van Boer'n voor Burgers

'Scharrelaar'	echte Hollandse hoen, gefokt in het vrije veld, gebraden met groenten en kruiden, die de kip zelf ook wel lustte
Fricandeau v. Klaasje Vos	fricandeau, gevuld met een farce van gehakt, pruimen, rozijnen, appeltjes en peertjes

Van de koude grond, warm aanbevolen

Haagse hapjes	boontjes en doperwtjes, gaan erin met boter en suiker
Armelui's spargel	ouderwetse schorseneren, met room, ei-kruim en nootmuskaat
Groen - Wit	gebakken krieltjes, met verse bieslook en peterselie
V.O.C. Schotel	een gewaagd samengaan van rijst, bonen, fijn gesneden groentensoorten en Indische kruiden

Zie vervolgpagina

Warm/koud buffet Hollands Glorie (vervolgpagina)

Uit het oude Westland

Tomaten-basilicumsalade salade van in plakjes gesneden tomaat, basilicum, rode ui, zout en zwarte peper, vervolmaakt met stukjes Maaslander

Maïssalade salade van maïskorrels, worteltjes, kerstomaatjes, rode ui, olijven en kappertjes

Koolsalade salade van witte kool, geraspte worteltjes, fijngesneden bosuitjes, groene paprika, zure room, witte wijnazijn, suiker, peterselie, selderij, zout en zwarte peper

Aardappelsalade salade van schijfjes aardappel, zure room, zout, zwarte peper, mosterd, peterselie, dille, bleekselderij, bosui en hard gekookte eieren

Walking Dinner

39,75

Het voordeel van een Walking Dinner is dat de gasten uitgebreid de tijd hebben voor informele contacten. Ze kunnen de gerechten gemakkelijk eten terwijl ze rondlopen of gezellig staan te praten. Ons bedienend personeel serveert uw gasten veel verschillende smaken. Vanzelfsprekend zijn alle gerechten op elkaar afgestemd en prachtig gestyled op eigentijds servies. Het Walking Dinner zal bestaan uit: koude voorgerechten, soepen, side plate koud, side plate warm en dessert.

Koude voorgerechten

Tulpglazen met Hollandse garnalen met Southerncomfort saus en citroen
Salade van maïskip, selderij, appel en walnoten met mayonaise yoghurtsaus en bieslook
Combinatie van Canadese krab en Noorse wilde zalm met cocktailsaus

Soepen

Kopje Doesburgse mosterdsoup
Canadese kreeftensoup

Side plate koud

Vitello Tonato op een bedje van rucolasalade en tonijnmayonaise
Rolmops van rundercarpaccio met groene asperges, pestodressing, pijnboompitten en Parmezaanse kaas

Side plate warm

Pasteitje van kalfsragout
Mootje zeebaarsfilet met kruidensaus, Amerikaanse witte en wilde rijst
Lamshaasje met een honing-tijmsaus

Dessert

Warme bosvruchten met vanille-ijs en slagroom
Chocoladetaartje met kersencoulis en kersenijs

Uitbreidingen buffetten

Hieronder genoemde voorgerechten, soepen en desserts zijn te bestellen als aanvulling op de koude en de warm/koude buffetten en worden aan tafel geserveerd.

Voorgerechten

Wit en bruin stokbrood met kruidenboter, roomboter of tapenade	1,10
Carpaccio van tonijn	12,75
Salade van rivierkreeftjes	11,25
Salade van Hollandse garnaltjes, tomaat, ui en pijnboompitjes	11,25
Een frisse groene salade met fetakaas, noten en meloenbolletjes	7,95
Carpaccio van ossenhaas	12,75
Vitello tonato, kalflende met tonijnmayonaise	11,25
Avocadosalade met sinaasappeldressing	7,95

Soepen

Romige soep van waterkers met reepjes gesneden paling	4,95
Rijkgeurende bouillon met knapperige groente	4,95
Dubbelgetrokken kalfsbouillon	4,95
Romige Doesburgse mosterdsoep	4,95

Desserts

Hangop met kletsoppen	7,00
Roodfruit met vanille-ijs, slagroom en mint	7,00
Apfelstrudel met roomijs, vanillesaus en slagroom	7,00
Kaasplateau, noten, rinse appelstroop, geserveerd met crackers en roggebrood	8,00

Dessertbuffet

Salade van vers seizoenfruit	
Apfelstrudel met caramelsaus	
Roomsoesjes met chocoladesaus Aardbeienbavarois met aardbeiensaus	
Chocolademousse	
Aardbeienroomijs	
Vanilleroomijs Slagroom	
Warme kersensaus	11,95

Uit te breiden met buitenlands kaasplateau	8,00
--	------

Voorjaarsmenu

Uitgeserveerd diner

De zon is terug van weggeweest en brengt alles weer tot leven. De bloesem geurt door de polders, gewassen beginnen schuchter aan hun groei. Lammetjes huppelen door de wei. Het is voorjaar! In het voorjaarsmenu ligt het accent op pure smaken, verse voorjaarsgroenten en geurige kruiden. Laat u verleiden door de geraffineerde gerechten vol subtiele smaakcombinaties die wij voor u hebben samengesteld.

Op basis van onderstaande voorstellen kunt u zelf het menu samenstellen.

Voorgerechten

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas en krulsla
Salade van rivierkreeftjes
Schotse gemarineerde zalm

Soepen

Cappuccino van asperges
Mosterd-roomsoep met dragon
Kalfsbouillon met tuinkers

Hoofdgerechten

Asperges met zalm
Lamsrugfilet met honing-/tijmsaus
Kalfsoester met diverse soorten paddenstoelen
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.

Desserts

Salade van vers fruit
Combinatie van witte- en bruine chocolademousse
Warme bosvruchten met vanille-ijs en slagroom

Driegangendiner	42,50
Viergangendiner	47,50

Zomermenu

Uitgeserveerd diner

Lange dagen, vol stralende zonneshijn. Overdag relaxen dicht bij de koelte van het water, de zomeravonden uitgebreid samen (buiten?) dineren. Lichte gerechten, knapperige salades, sappig zoet fruit. Wij laten u hier een hele zomer (middag of -avond) lang eindeloos van genieten.

Op basis van onderstaande voorstellen kunt u zelf het menu samenstellen.

Voorgerechten

Vitello tonato met tonijnmayonaise
Budnerfleisch met mosterdfruit
Carpaccio van gerookte zalm met kappertjes en rode ui

Soepen

Heldere groentebouillon
Lichtgebonden champignonsoep
Italiaanse pommodori- basilicumsoep

Hoofdgerechten

Kalfslende met spinazie en grove mosterd
Tranche zeewolf en zalm met een dillesaus
Varkenshaas met een portsaus
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.

Desserts

Chocoladegebak met kersencoulis en kersenijs
Vanille-ijs met chocoladesaus
Luchtig taartje van rood fruit

Driegangendiner	42,50
Viergangendiner	47,50

Wintermenu

Uitgeserveerd diner

Wanneer de dagen korter zijn, zijn de avonden juist lekker lang en gezellig. Meer tijd dus om te genieten van een gastvrij onthaal aan boord met een welkomstdrankje en overheerlijke winterse gerechten. Uit onderstaande gerechten stelt u voor uw gasten een Warme Wintermaaltijd samen, met authentieke wildgerechten. Winteravonden zijn er, om langer van te genieten.

Op basis van onderstaande voorstellen kunt u zelf het menu samenstellen.

Voorgerechten

Salade van gevogelte met rozemarijnmayonaise
Wildcarpaccio met Parmezaanse kaas
Tomatenrisotto met gebakken gamba's en paddenstoelenschuim

Soepen

Ossenstaartbouillon
Oosterse gevogeltebouillon
Linsensoepje met gebraden duif

Hoofdgerechten

Zwijnshaas met bospaddenstoelen
Struisvogelsteak met komkommersaus
Gebakken grietbot met sinaasappelmarmelade
Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.

Desserts

Notentaartje met honingparfait en vanillesaus
Hazelnotenparfait
IJs met warme kersen en slagroom

Driegangendiner
Viergangendiner

42,50
47,50