



STATENJACHT DE UTRECHT – CATERING AAN BOORD

Alle hieronder genoemde prijzen zijn inclusief BTW.

Heeft u speciale wensen en/of moeten wij rekening houden met diëten en allergieën, neem dan uiterlijk 14 dagen voor afvaart contact met ons op.

Consumpties

Aan boord is standaard een Hollandse bar aanwezig. De prijzen per consumptie bedragen:

Koffie, thee	€ 2,00
Bier (van de tap)	€ 2,75
Frisdranken	€ 2,20
Wijn (rood, wit, rosé) per fles	€ 21,50
Binnenlands gedistilleerd	€ 3,25

Op aanvraag zorgen wij voor aanvulling van onze bar.

Drankjes worden tijdens de vaartocht geturfd. U betaalt de rekening voor de dranken dan na de vaartocht. U kunt ook voor een **drankenarrangement** kiezen.

Voor afkoop Hollandse bar betaalt u voor de eerste 4 uur € 21,00 per persoon. Elk volgend uur kost € 4,50 per persoon.

Ontvangst aan boord

Koffie/thee met iets lekkers	€ 4,25
Koffie/thee met appelgebak en slagroom	€ 5,50
Koffie/thee met gesorteerd gebak	€ 6,50
Koffie/thee met speciale taart	op aanvraag

Welkomstdrankjes/ Aperitieven:

Prosecco	€ 5,00
Sprizzissimo (scheepscocktail, keuze uit Aperol, Campari, Cynar, Bianco Sarti)	€ 5,50
Hugo – frisse cocktail van vlierbessen, munt en prosecco	€ 5,50
Sgroppino – feestelijke cocktail van prosecco, citroen-sorbetijs en wodka	€ 5,50



STATENJACHT DE UTRECHT – CATERING AAN BOORD



LUNCHES - bij al onze lunches serveren wij koffie, thee, melk en karnemelk

Lunch van Graaf Floris:

€ 17,50

- Kopje soep (vegetarisch)
- Gevarieerde vers afgebakken broodjes
- Plateau met diverse Hollandse en Franse kazen
- Plateau met diverse vleeswaren

Lunch van P.C. Hooft:

€ 19,50

- Kopje soep (vegetarisch)
- Gevarieerde vers afgebakken luxe broodjes
- Plateaus met diverse luxe Hollandse en Franse kazen.
- Plateaus met diverse luxe vleeswaren.
- Salades
- Handfruit
- Rauwkost

Lunch van de Muiderkring

€ 22,50

Een luxe lunchbuffet bestaande uit:

- Goed gevulde verse groentesoep
- Diverse luxe broodjes
- Diverse verse broodsoorten
- Plateaus met diverse luxe Hollandse en Franse kazen.
- Plateaus met diverse luxe vleeswaren
- Plateau gerookte vis
- Rauwkost
- Diverse salades
- Handfruit

Mogelijke aanvullingen op de lunches

Zoute Hollandse haring met zuur en uitjes, per stuk

€ 4,00

Saucijzenbroodje

€ 3,75

Quiche

€ 4,00



STATENJACHT DE UTRECHT – CATERING AAN BOORD

BORRELHAPJES

Tesselschade

- Amuses bereid van verse ingrediënten uit het seizoen, per stuk € 2,75

Vondel

- Assortiment zoutjes, nootjes en zoute koekjes € 2,50

Huygens

- Diverse gefrituurde snacks (3 p.p.) € 3,75

Visscher

- Schaal met stukjes haring, uitjes en zuur (halve haring p.p.) € 3,00

Vossius

- Abondigas: pittige gehaktballetjes € 3,25

Bredero

- Assortiment van kaas, worst, zuur € 4,75
- Ovenhapjes, bladerdeeg
- Olijven

De Groot

- Boerenbrood € 4,75
- Zeezout en olijfolie
- Anhoiade
- Rauwkost

Sweelinck

- Luxe belegde toastjes (vis/vlees/kaas, 2 per persoon) € 2,50

Kielhalen – over de plank - van alles wat en meer

Een zeer uitgebreid borrelgarnituur bestaande uit een combinatie van ingrediënten uit bovenstaande garnituren, aangevuld met verrassende creaties uit onze kombuis. € 11,50





STATENJACHT DE UTRECHT – CATERING AAN BOORD

SCHEEPSGERECHTEN

Eenvoudige, maar kakelverse, huisgemaakte en goed gevulde maaltijden voor hongerige varengasten

Maaltijdsoep

€ 12,50

- Rijk gevulde Hollandse maaltijdsoep met zelf gebakken brood

Captainsdiner

€ 25,00

- Raasdonders op traditioneel Hollandse wijze
- Saté
- Worstjes en speklapjes
- Rijst
- Diverse salades
- Amsterdams tafelzuur en piccalilly
- Brood
- Groenten van het seizoen

Stamppottenbuffet – vanaf 15 personen keuze uit 2 soorten

€ 25,00

- Stamppot van Brusselse witlof met zalm
- Italiaanse andijviestamppot
- Zoute aardappelstamppot met spinazie
- Echte Hollandse boerenkoolstamp met Gelderse slagersrookworst





STATENJACHT DE UTRECHT – CATERING AAN BOORD

BUFFETTEN – HOLLANDSE ZEEHELDEN - Onze buffetten zijn genoemd naar historische Nederlandse zeehelden

Buffet Tromp – Italiaans buffet

€ 27,50

Voorgerecht

- Italiaanse soep
- Antipasta (3 soorten)
- Stokbrood met kruidenboter en verse tapenade

Hoofdgerechten

- Penne met kipfilet, champignons en courgette in een saus van rozemarijn en witte wijn
- Lasagne a la Bolognese
- Lasagne Verde
- Ossenhaaspuntjes met rozemarijn en knoflook

Bijgerechten

- Verschillende Italiaanse salades
- Mediterraan gekruide aardappeltjes uit de oven
- Seizoensgroenten, bijvoorbeeld gemarineerde sperziebonen met spek

Nagerecht

- Huisgemaakte tiramisu

Buffet Piet Heijn – Tapas –Mezze - Antipasti

€ 29,50

Een tafel vol kleine hapjes die samen een heerlijke maaltijd vormen
Laat u verrassen met al het lekkers dat Julia op tafel zet. Heeft u speciale wensen dan houden wij daar natuurlijk rekening mee.

Buffet Stellingwerff

€ 37,50

Starter:

- Rundercarpaccio met truffelolie, rucola en Parmezaanse kaas
- Verschillende soorten brood met tapenades, humus en tzatziki

Hoofdgerecht:

- Entrecote met peperjus
- Zalm uit de oven met zeekraal
- Hoeve kip met saffraan en citroen

Bijgerechten

- Roseval aardappelen uit de oven
- 2 soorten seizoensgroenten
- Diverse salades

Dessert:

- Koffie/thee met vers fruit, vanille-ijs en slagroom

Buffet Willem de Zwijger

op aanvraag

- Uw buffet op maat. U vraagt, wij koken.



STATENJACHT DE UTRECHT – CATERING AAN BOORD

BARBECUE OP HET WATER

Na uw zeilavontuur zoeken we een mooie ankerplaats. Terwijl u geniet van het uitzicht en de rust stookt onze bemanning de barbecue in op.

De vlees- en visgerechten in onze barbecue zijn (h)eerlijke producten, de salades zijn huisgemaakt en kakelvers. Met alle dieetwensen kan rekening gehouden worden, mits u deze tijdig aan ons doorgeeft. Houdt u wel rekening met een meerprijs van € 5,00 per persoon voor een barbecue met uitsluitend Halal vlees-, vis- en kipgerechten.

Barbecuefestijn “Statenjacht”

€ 32,50

Grillgerechten

- Spareribs
- Gemarineerde steak
- Kipsaté
- Vispakketje
- Hamburger

Inclusief: diverse salades van het seizoen, stokbrood en sauzen

De salades die wij bij de barbecue serveren zijn bereid van seizoensgebonden gerechten. Om u een voorbeeld te geven van wat er zoal op tafel kan komen:

- Italiaanse gemengde salade
- Couscoussalade
- Tomatensalade
- Meloen-Fetasalade
- Bulgursalade
- Quinoasalade
- Zomerse Pastasalade
- Moeders aardappelsalade

Mogelijke extra's

- Gemarineerd lamskoteletje € 4,25
- 3 gamba's met aioli € 4,25
- Gepofte aardappel met crème fraiche, verse kruiden en zalm € 3,50
- Maiskolfjes € 2,50

Na afloop serveren wij een heerlijk kopje koffie of thee met Belgische bonbons



STATENJACHT DE UTRECHT – CATERING AAN BOORD

NAGERECHTEN (inclusief koffie en thee)

- | | |
|--|---------|
| • Mousse au chocolat | € 4,75 |
| • Huisgemaakte Tiramisu | € 4,75 |
| • Roomijs, vers fruit en slagroom | € 5,50 |
| • Slagroomsoesjes met vanille-ijs en chocoladesaus | € 5,50 |
| • Kaasplankje | € 6,50 |
| • Dessertbuffet | € 13,50 |



Kosten voor koks en cateringmedewerkers

De kosten voor medewerkers in de catering zijn niet begrepen in de huursom van het schip en worden onder de noemer “servicekosten catering” in rekening gebracht.

Ingeval van een verblijf van maximaal 4 uren aan boord betaalt u voor 1 medewerker in de bediening € 125,00.
Voor een verblijf van maximaal 8 uren aan boord brengen wij een bedrag van € 175,00 per medewerker in rekening.

Vanaf 20 personen zetten wij 2 medewerkers in voor services en bediening. In dat geval betaalt u € 200,00 voor een tocht van maximaal 4 uren en € 250,00 voor een dagtocht.