



STATENJACHT DE UTRECHT - CATERINGAANBOD ZOMER



Marike KOOKT

Met ingang van het vaarseizoen 2017 mag ik, Marike Schokking, de catering gaan verzorgen voor het Statenjacht. Dit is het zesde seizoen dat ik op het schip vaar. 's Zomers begonnen als maat, 's winters als de kok in het Eetcafé wanneer het Statenjacht aan de Veilinghavenkade ligt. Sinds vorig jaar mag ik ook op het schip varen door het behalen van mijn zeilbewijs, maar mijn hart ligt toch in de kombuis. Nu aan mij de schone taak een manier van cateren aan te bieden die bij het schip en haar tijdsgeest past.

Als er gekozen wordt te varen op een robuust en magnifiek schip, dan moet daar voedsel tegenover staan met eenzelfde robuustheid en uitstraling. Ik denk dan aan een geroosterd varken met een appel in de bek en een enorme vleesknots waar machtige mannen hun tanden in zetten. Dat gaat natuurlijk iets te ver, maar inspireert wel. Waar ik voor ga is eerlijk, vers en mooi eten met een robuust randje.



Al het vlees dat ik gebruik is afkomstig van Keurslagerij Dick van Schip uit Utrecht en is allergeenvrij. Ik kan rekening houden met alle mogelijke allergieën en dieetwensen, mits ik dit uiterlijk twee weken van te voren weet. Voor vragen en overleg kunt u altijd contact opnemen.



(Alle genoemde prijzen zijn per persoon en inclusief BTW)

Ontvangst (Scheepsbescuit)

€ 4,25

- Koffie en thee met 'iets lekkers' (een diversiteit aan koekjes)

Ontvangst (Hollandsch Glorie)

€ 5,25

- Koffie en thee met Appeltaart; vers uit de oven, met of zonder slagroom.

Lunch (Land)brood en water)

€ 17,50

- Belegd robuust landbrood:
 - 1 x Oude kaas, botersla, augurk en mosterd
 - 1 x Warme beenham, gebakken uitjes en zuurkool, honing-mosterdsaus
 - 1 x Krentenbrood met roomboter
- Diverse schalen met fruit van het seizoen
- Melk, karnemelk en sinaasappelsap

Lunch (Officiers Kwartier)

€ 23,50

- Verse soep van het seizoen (bv. Venkelsoep of komkommersoep met rivierkreeftjes en zee kraal)
- Belegde dubbeldekkers van robuust landbrood:
 - 1 x Oude kaas, botersla, augurk en mosterd
 - 1 x Warme beenham, gebakken uitjes en zuurkool, honing-mosterdsaus
- Makreelspread met radijs en dille op roggedubbel
- Groentequiche van venkel, verse doperwten en courgette
- Fruitsalade
- Melk, karnemelk en sinaasappelsap

**Borreltijd (Illegale Lading)****€ 6,25**

- Hapje Volendamse haring met uitjes en zuur
- Wasabinootjes en Japanse blaadjes
- Olijven groen en geel

Borreltijd (Pek met veren)**€ 7,25**

- Hete olie hapjes assorti, 3 stuks p.p.
- Kaasstengels

Borreltijd (Een oorlam voor de hele bemanning)**€ 15,50**

- Bourgondische vleesplank van Dick van Schip, onze ambachtelijke slager
- Kaasplateau met diverse Hollandse kazen
- Roggetoast met makreelspread
- Mini-groentequiche

**Diner (Bourgondische Vleestafel)****€ 32,50**

Mijn variatie op een scheeps-BBQ, ontdek de robuuste bourgondische vleestafel:

- Prachtige polderhoenspiezen met home-made BBQ-saus
- Kipknotsen om je vingers bij af te likken
- Een vertrouwd burgertje met een pickeltwist van rood en groen
- Echte BBQ-worst, gedraaid door onze ambachtelijke slager
- Lang en zacht gegaard buikspek of procureur
- Groene salade met peer en hazelnoot
- Parelgortsalade met groene asperge en pecorino
- Roseval-aardappelsalade met appel en lichte dressing
- Knoflooksaus, honing-mosterdsaus en BBQ-saus
- Landbrood met diverse botertjes (tuinkers-zeezout/chili/naturel)





Diner (Captain's Dinner)

€ 27.50

Vindt zijn ontstaan bij de marine. Daar heette het 'Blauwe Hap'. Klinkt oneerbiedig, maar het tegendeel is waar. Dit werd geserveerd als ze indruk wilden maken.

Van origine bestaat een Captain's Dinner uit drie soorten spek, drie soorten ui en raasdonders, vergezeld door stroop en piccalilly om het smeugig te maken. En zo geschiedt het...nog steeds, met een beetje extra van Marike.

- Gerookte spekjes
- Gemarineerde dikke speklappen
- Langzaam gegaard buikspek van de Green Egg.
- Gepofte, gebakken en gefrituurde uitjes
- Saus van piccalilly met Amsterdamse uitjes
- Raasdonders (jonge kapucijners)
- Tafelzuur
- Landbrood met diverse smaken boter
- Waterkerssalade met peer en hazelnoot
- Roseval-aardappelsalade met appel en lichte dressing



Tot slot (Palaver; het laatste verweer)

€ 4,50

Koffie en thee met chocoladescherven

Dranken

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
Wijn per glas	€ 4,30
Binnenlands gedistilleerd	€ 3,25



Op aanvraag kan de bar worden aangevuld naar uw wensen. Drinkjes worden tijdens de vaartocht geturfd, de rekening volgt na afloop. Daarnaast is er een keuze voor een drankarrangement. Voor afkoop Hollandse bar betaalt u voor de eerste 4 uur € 21,00 per persoon. Elk volgend uur kost € 4,50 per persoon.

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 betaald u 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.