

**Eten en drinken aan boord van
Statenjacht 'Utrecht'
Foodbook 2025**



Welkom aan boord!

Tijdens uw vaartocht wordt de catering exclusief verzorgd door "Lekker & Puur". Chef Hans Timmermans maakt het u mogelijk om culinair te genieten. Of het nu appeltaart is of een walking dinner met kreeft, veel is er mogelijk aan boord. Wij werken altijd vers en het liefst met ingrediënten uit de regio. Speciale wensen? Vraag het Chef Hans.



Afvaart met lekkers, geserveerd aan dek

Voor u staat klaar, koffie, thee en water.

U heeft keuze uit de volgende aanvullingen;

- *Verse appeltaart met of zonder slagroom **4,00**
- *Pastel de nata(portugees bladerdeegtaartje) **3,00**
- *Warme gevulde koek **2,50**
- *Koekjes met chocolaatjes **2,50**

Voor een feestelijke toast

- *Mocktail **6,50**
- *Prosecco **6,50**
- *Limoncello spritz **7,00**
- *Aperol spritz **7,00**

Drankencarta

- *Koffie / Thee **2,50**
- *Cola / Fanta **3,00**
- *Spa rood **3,00**
- *Tonic / Ice-tea **3,00**
- *Bitterlemon / Cassis **3,00**
- *Jus d'orange **3,50**
- *Appelsap **3,50**
- *0%Bier **3,50**
- *Bier **3,75**
- *Speciaalbier **4,50**
- *Wijn~rood/wit/rose /p.gls **4,50**
- *Wijn per fles **25,00**
- *Jenever **4,00**
- *Oude jenever **4,50**
- *Schipperbitter **4,00**



Lunchen aan boord

Varen met vrienden, familie, vergaderen, bedrijfsuitje, natuurlijk gaat alles beter met een lekkere lunch. Van rijk belegde broodjes tot uitgebreid buffet. Alles wordt vers bereid met mooie streek ingrediënten.

Broodjes lunch

Vers afgebakken broodjes, rijkelijk belegd met

- *Boerenkaas met chutney **6,25**
- *Beenham met dille/honing dressing **6,25**
- *Eiersalade met komkommer **6,25**
- *Ossenworst uitjes en rucola **6,25**
- *Hummus met gegrilde groente **6,25**
- *Crabsalade **6,25**
- *Filet Americain **6,25**
- *Brie met tomaat en pesto **6,95**
- *Gerookte zalm met mierikswortel **6,95**
- *Tonijnsalade met komkommer **6,95**
- *Gerookte Rib-eye met truffel mayo **6,95**

Soepjes

Uw lunch natuurlijk uit bereiden met een soepje? Deze zijn ook te bestellen bij de tapas, en diner

- *Bospaddenstoelensoep **6,50**
- *Preisoep **5,75**
- *Thom kha kay soep **6,95**
- *Pittige tomatensoep **5,75**
- *Gazpachio **5,75**



Onze luxe lunch-buffetten

Aan dek of beneden in de heerenkamer serveren wij de lunch-buffetten. De Captains- of Admiraalslunch. Beide rijkelijk gevuld, maar de Admiraalslunch heeft nog als extra een soepje en een vis schotel.

Captains lunch-buffet prijs p/p **25,75**

- *Diverse broodsoorten, wit/bruin, hard /zacht, krentenbol
- *Groene salade met seizoen vulling
- *Griekse salade met tomaat, olijven, feta en munt
- *Rauwkost met hummus dip
- *Diverse hollandse en franse kazen
- *Assorti van fijne vleeswaren
- *Eiersalade
- *Tonijn/ crabsalade
- *Melk, jus d'orange
- *Mini sausjes en kaas broodje
- *Handfruit



Admiraals lunch-buffet prijs p/p **32,75**

Buffet als bovenstaand, aangevuld met

- *Soepje
- *Gerookte zalm
- *haring
- *makreel



Voor de lekkere trek

Tijdens een bijzondere dag lust uw gezelschap wel wat. Een drankje, met natuurlijk een zalig hapje lekkers. Ook hier kunnen we weer wat bijzonders van maken. Van bitterbal tot huis gerookte zalm met avocadocrème, of een exclusieve tapasplank. U mag het zeggen.

- *Bitterbal/ kaasbal. 2 st/pp **3,50**
- *Bittergarnituur; 4 soorten kleine hapjes. 12stuks **16,50**
- *Schaaltje knabbels; noten,olijven en kaaskoekjes **7,50**
- *Hollands borrelplankje; kaas- en worstsoorten met augurkjes en mosterd vanaf 5 personen. p/p **4,50**

Mondvermaakjes

De mondvermaakjes zijn luxe hapjes die worden uitgeserveerd op een lepel, klein glaasje of schaalpje. Kan als aanvulling op de borrel en tapas planken of gewoon omdat ze zo lekker zijn!



- *Bellini huisgerookte zalm met avocadocrème en tempura nori **5,25**
- *Vitello Tonato kalfsmuis met tonijn mayonaise op wat rucola **5,25**
- *Tonijn tataki licht geroosterde tonijn met sesam dressing op wakame **5,25**
- *Bietsalade in een glaasje met geitenkaas dadel en vijg-balsamico **5,25**
- *Gerookte rib-eye met truffel mayo, nootjes en parmzaan **5,25**
- *Gemarineerde grote gamba met chili en gefermeteerd groenten **5,25**



Tapas planken

Hoe mooi kan het zijn om aan dek prachtige tapas planken te serveren. Uitgebreide planken met voor ieder wat wils. Beetje Spaans, Italiaans, Aziatisch, lekker fusion. Standaard en luxe planken, vanaf 10 personen. Onderstaand een greep uit wat u kunt verwachten.

- *Iberico ham,
- *Diversen kazensoorten
- *Garnalen in knoflook
- *Abondias
- *Gekruide kipspiesjes
- *Aioli
- *Chorizo
- *Tomaat mozzarella spies
- *Wraps met zalm, ribeye of kruidenkaas
- *Gevulde sweetpeppers
- *Pata bravas
- *Hummus
- *rauwkoststengels met dip
- *olijven
- *Gemarineerde champions
- *Salami
- *brood om te dippen

Standaard plank minimaal 10 soorten hapjes p/p **20,00**
 Luxe plank minimaal 15 soorten hapjes plus rondje mondvermaakjes. p/p **28,50**



BBQ aan dek

*Wat een gezelligheid om aan dek te kunnen bbq-en.
Van hamburger tot gegrilde kreeft.
Maar natuurlijk ook vegetarische heerlijkheden.
We hebben standaard drie keuzes. Maar in overleg
met de chef kunt u het zo gek maken als u wilt.
Vanaf 15 personen wordt het volledig voor u verzorgd.*



BBQ-Classic p/p 34,00

- *Stokbrood
- *Groene salade rijk gevuld
- *Griekse salade met feta
- *Chef's salade
- *Black Angus burger
- *Sateh van kippendij
- *Chipolata/Merques worstje
- *Groenten spies
- *Kruidenboter
- *Sateh saus
- *Knoflook saus
- *BBQ saus

BBQ de luxe p/p 39,75

- Zoals BBQ-Classic maar dan aangevuld met extra;*
- *Rijkgevulde couscous of pasta salade
 - *Spies van ossenhaas
 - *Papilotte van vis
 - *Gemarineerde Gamba's

BBQ Chef's experience p/p 48,75

Bij de Chef's experience gaat chef Hans los op zijn skills als grillmaster. Starten met een amuse van het vuur. Dan staat het buffet klaar met de salades en eerste gegrilde vleesjes en groenten. Vervolgens worden de extras als walking diner uitgeserveerd. Denk dan aan lamsrack, grote garnalen, bavette, rib-eye, gerookte eendeborst, zalm, gevulde portobellos. Alles vers van de markt. Een heuse culinaire ervaring

Dineren aan boord

Een middag/avondtocht, ondergaande zon gecombineerd met heerlijk eten. Hoe mooi en lekker kan het zijn!
Vanaf 15 pers. is dat mogelijk aan boord. Chef Hans tovert de lekkerste gerechten uit het kombuis. Een drie gangen menu, gezellig stampotten buffet of een walking dinner.

Stampotten buffet prijs p/p 29,95

U heeft de keuze uit twee stampotten voor op het buffet.
Het buffet wordt begeleid door gehaktbal, rookworst, speklap, jus en zuur.

- *Zuurkool
- *Andijvie
- *Boerenkool
- *Hutspot
- *Chef's zomerstampot



Walking dinner prijs p/p vanaf 49,95

Heerlijk nonchalant aan dek, in het paviljoen of in de heerenkamer worden uw gerechten geserveerd.
Zes of acht gangen. Een grand dessert als nagerecht?
Overleg met de chef wat de mogelijkheden zijn.



Drie gangen menu prijs p/p

43,50

Uw gezelschap kan per gerecht twee keuzes maken.

Voorgerechten

- *Caprese Burrata met verse pesto en cherry tomaat
- *Bietensalade met geitenkaas, dadels en vijgenbalsamico
- *Tonijn/zalm tataki met avocado crème, mango en sesam
- *Gerookte rib-eye met truffelmayo

Hoofdgerechten

- *Confit de canard
Geconfijte eendenpoot met stampotje van het seizoen
 - *Boeuf bourguignon
Runderstoof met groentes en aardappel mousseline
 - *Catch of the day
Vis in een saus van venkel en citroen met tagliatella
 - *Vegatarische lasagna
Een groentelasagna met soya en bechamelsaus
 - *Blauwe hap
Marine traditie met nasi, sateh, rendang, goreng boontjes telor sambal, kroepoek en adjar.
- Wordt alleen in buffetvorm gereserveerd.

Nagerechten

- *Panna cotta
- *Trifle rood fruit
- *Chocolademouse
- *Tiramisu Statenjacht



Aanvullende informatie en bijzonderheden

Dieetwensen

* Met (bijna) alle dieetwensen kan rekening gehouden worden mits wij deze uiterlijk 1 week voor afvaart van u hebben ontvangen.

* Voor een compleet vegan menu wordt een toeslag van 7,50 euro in rekening gebracht.

Servicekosten

Bij een gezelschap tot en met 14 personen is er 1 medewerker in de bediening nodig, onze kok Hans Timmermans. Voor een gezelschap vanaf 15 personen zetten wij een extra catering medewerker in. Prijzen voor catering personeel zijn inclusief voorbereiding, reistijd en schoonmaak.

Crewcatering

Zoals gebruikelijk aan boord van charterschepen eet de bemanning met u mee. Voor het leveren van catering aan de crew hanteren wij aangepaste tarieven. Deze staan apart vermeld op uw offerte/ factuur.

Groepen kleiner dan 15 personen

Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW bij een deelname vanaf 15 personen.

Bij een gezelschap kleiner dan 15 personen dient u rekening te houden met een toeslag.

