

Borrel aan Boord

Geachte gast van salonboot de Jonckvrouw,
in dit overzicht vindt u een selectie van de cateringmogelijkheden voor een borrel.
Alle prijzen zijn exclusief btw.

Voor bij de borrel

1. Tafelgarnituur € 3,50 p.p.

Kaastengels, luxe notenmix en olijven

2. Crudités € 4,50 p.p.

Diverse soorten rauwe groente, geserveerd met huisgemaakte dip

3. Luxe Tortilla chips € 3,25 p.p.

Tortilla chips, geserveerd met diverse soorten dips

4. Amsterdams borrelarrangement € 9,75 p.p.

Plateau met jonge kaas, Old Amsterdam, ossenworst, leverworst en Amsterdams zuur

Bruschetta carpaccio van damhert uit de Amsterdamse waterleidingduinen

Sandwich Carré met Old Amsterdam

Mini broodje warm vlees met satésaus

Bitterbal Van Dobben

5. Borrelhapjes van "Van De Kaart"

Bij de keuze voor de onderstaande borrelhapjes, zal de boot langs "Van De Kaart" varen om de hapjes op te halen.

De porties gaan per 8 stuks met uitzondering van de oesters die gaan per 3 stuks.

Bittergarnituur warm – €7,00

Bitterballen – €7,00

Gamba's tempura – €12,00

Oesters – €9,00

Maaltijd vervangende borrel € 17,50 p.p.

Breekbrood met kruidenboter, tapenade en humus

Oerbruschetta met rib-eye, cherry tomaat en balsamico glaze

Sushi maki met krab, komkommer en avocado

Sandwich carré met brie, honing en walnoot

Albondigas, rundergehaktballetjes met tomatensaus

Mexicaanse wrap met kip, bonen en cheddarkaas

Quiche met geitenkaas en lente ui

Amuse hapjes

Luxe borrelhapjes € 2,50 per stuk

Koude vegetarisch items

- Courgette rolletje gevuld met risotto
- Dadel gevuld met roomkaas en gekarameliseerde walnoten
- Mozzarella spies met pesto en cherry tomaatjes
- Gevuld eitje met kerrie mayonaise
- Gevulde champignon met Parmezaanse kaas
- Croustade met gegrilde groenten
- Gevuld tomaatje met couscous tabouleh
- Roggebroodje met roombrie
- Crostini blauwe kaas en balsamico
- Soesjes met kaasmousse

Warme vegetarische items

- Geitenkaas taartjes met lente ui
- Quiche met mozzarella en courgette
- Uientaartje met gorgonzola

Koude vlees items

- Prosciutto met galanga meloen en aardbei
- Ananas maho bedekt met ossenhaas en koriander
- Pekingeend gerold in Chinees pannenkoekje
- Japans rib-eye rolletje met lente uit en knoflook
- Croustade met vitello tonnato van kalfsfricandeau en tonijn mayonaise
- Vijgen gevuld met rauwe ham en geitenkaas

Warme vlees items

- Kipsaté met satésaus
- Japans kipspiesje met teriyaki saus
- Thais kipspiesje met yoghurt mint dip
- Saltimbocca van kalfsvlees met tijm en salie
- Spaanse gehaktballetjes met gegrilde paprikasaus
- Mini quiche lorraine
- Kebab spiesjes met knoflooksaus

Koude vis items

- Tonijn tartaar met avocado en sojasaus op knapperig pangsitvel
- Spinazie pannenkoek gevuld met gerookte zalm en crème fraîche
- Cocktailtaartje met Hollandse garnalen en Japanse gember
- Tomaat gevuld met garnalen
- Sandwich carré gerookte makreel
- Roggecanapé met gerookte zalm, kappertjes en roomkaas
- Tonijnsashimi geserveerd op chopstick met wasabimayonaise

Warme vis items

- Gamba spies met zoetzure saus
- Mini quiche met garnalen
- Breadcrumb garnaal

Dranken

U kunt er voor kiezen om een arrangement te bestellen of om de aangebroken flessen/blikjes op basis van nacalculatie te betalen. Om de drankvoorraad af te stemmen op uw wensen vernemen we graag wat u aan boord wilt hebben.

Drankarrangement

Hollandse bar (bier, wijn, fris, water)	€ 6,50 per persoon per uur
Koffie en thee	€ 5,00 per persoon per uur

Op nacalculatie

Melk, per liter	€ 3,00
Koffie, per kan	€ 9,50
Thee, per kan (theezakjes worden apart geleverd)	€ 6,50
Verse jus d'orange, per liter	€ 7,50
Smoothie, diverse smaken, per liter	€ 7,50
Frisdrank en sappen per blikje	€ 2,25
Wijn (wit, rood, rosé), per fles	€ 17,50
Prosecco, per fles	€ 22,50
Bier, per stuk	€ 2,75
Amsterdam Water 0,75 L	€ 4,50

Heeft u vragen?

Neem dan gerust contact met ons op, mail naar jonckvrouw@gvb.nl of bel ons op 06-53376254.

