



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Cateringlijst Minerva 2018

Welkom aan boord van de Minerva !

Wij zijn verheugd met uw interesse en/of boeking van de Minerva en we zorgen er dan ook graag voor dat uw zeiltocht, receptie, feest of vergadering ook qua catering volledig aan uw wensen voldoet. Hieronder presenteren wij onze standaard cateringlijst. Mocht u hier niet het gerecht van uw keuze vinden, neemt u dan contact met ons op voor een maatwerk voorstel !



Drankjes

Het is mogelijk om drank (Hollandse bar) af te kopen:

- 3 uur all-in	16,50
- ieder extra uur all-in	3,50

Inbegrepen: koffie/thee/fris/jus/wijn/bier/binnenlands gedistilleerd

Buitenlands gedistilleerd wordt altijd geturfd. Zie complete drankenprijslijst op de laatste pagina.

Drankjes aan boord kunnen ook worden geturfd. U ontvangt dan na de partij een eindafrekening.

Welkomstdrankje

Glaasje Schipperbitter (ook leuk als aanlegborrel als u terug komt van het varen !)	2,50
Glas Prosecco	3,75
Glas Champagne	7,95

Gebak

Boeren Cake naturel en chocolade	1,75
Petit fours	2,50
Haagsche kakker (plat krentenbrood met een unieke spijs)	2,75
Diverse vlaaien: appel, kruimel, kersen, abrikoos	3,00
Gesorteerd gebak van diverse taartpunten (optioneel: koffie/thee ronde € 2,00 pp)	3,75

Overig ontvangst

Glaasje Schipperbitter met haring op roggebrood (nieuwe alleen in het seizoen)	3,50
Glaasje korenwijn met een hele haring met uitjes (nieuwe alleen in het seizoen)	4,95
Glas Prosecco met amuse	5,75
Glas Champagne met amuse	9,95

High Tea: uitgebreid proeven van zoet en hartig

18,50

Ronde 1: Mini worsten- en saucijzenbroodjes, diverse quiche soorten

Ronde 2: Sandwiches belegd met carpaccio, gebraden kip, komkommer/roomkaas

Ronde 3: Scones met geslagen room en jam, muffins, petit fours en bonbons

Inclusief 2 uur onbeperkt: diverse smaken thee en koffie

<u>Glaasje Prosecco</u>	3,75
-------------------------	------

Andere drankjes op basis van na-calculatie.



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Lunches

Alle hieronder genoemde lunches kunnen varend geserveerd worden m.u.v. het Lunchbuffet.



Scheepslunch

Witte en bruine pistoletjes belegd met kaas en diverse soorten vleeswaren, gearneerd met sla, tomaat en komkommer. Daarnaast een kop Westlandse tomaten-groentesoep. 12,95

Voor de vuist weg

Diverse luxe belegde broodjes en bollen met luxe kaas, vleeswaren, gerookte vis en gekookt ei, gearneerd met sla, tomaat, komkommer, dressing en kruiden. Daarnaast een kop soep naar keuze (zie Soepspecialiteiten, 1 soort per groep, 2 soorten bij meer dan 35 personen). 15,95

Eco-Lunch

Huisgemaakte Pommodori-paprikasoep met verse basilicum; diverse soorten rustieke Boerenbroodjes en waldkorn bollen belegd met graseieren, Friese nagelkaas, biologische ham en scharrelkip, MSC gecertificeerde gerookte vist, gearneerd met sla, verse kruiden en gegrilde paprika; verse fruitsalade met seizoensfruit. 18,95

Amuse Lunch

De bemanning gaat binnen- en buitendeks rond met 4 mini-gangen die u informeel kunt nuttigen. De Amuse Lunch bestaat uit een garnalen cocktail; kopje Westlandse tomaten soep; varkenshaaspuntjes in groene pepersaus met rozemarijn aardappeltjes; profiteroles met chocolade saus. 20,50

Lunchbuffet Noordzee (niet varend)

Duo van vissalades gearneerd met zalm, garnalen en rivierkreeftjes; gerookte en gekruide makreel; gerookte zalmfilet met dille-mosterddressing; gerookte forel met mierikswortel-room; Schwarzwaldersham met meloen; paté met rode bessen; kaasplankje met walnoten en druiven, warme kiprollade op een bedje van seizoensgroenten; frisse groene salade; stokbrood en kruidenboter. 20,50

Soepspecialiteiten

Westlandse tomaten-groentesoep	5,50
Bospaddestoelensoep met knoflookcroutons	5,50
Romige Lente Ui soep	5,50
Kerriesoep met appel	5,50
Pommodori-paprikasoep met basilicum	5,50
Courgette-komkommersoep	5,50
Franse uiensoep met kaasgratin	5,50
Goed gevulde Scheveningse vissoep	5,50



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Varende diners

De hieronder genoemde diners kunnen zowel varend als in de haven geserveerd worden.

Amuse Diner Classique

De bemanning gaat binnen- en buitendeks rond met 5 mini-gangen die u informeel kunt nuttigen. Het amuse diner bestaat uit een amuse van zalm gevuld met bieslookroomkaas; Pommodori-paprikasoep met basilicum; garnalen cocktail; champignons uit de oven met kruidencrème; mini-stoofpotje van kip, aardappelpartjes in de schil en rozemarijn. 26,00
Optionele 6^e gang: mini-verrassingsdessert 4,00

Amuse Diner Exclusive

Deze exclusieve parade van 5 kleine gerechtjes is een buitengewoon walking dinner. De crew serveert een amuse van grissini omwikkeld met Schwarzwaldersham op meloen-schijfjes; een kopje Kerriesoep met appel; cocktail van rivierkreeftjes met een whisky-cocktaildressing; tortelloni gevuld met boschampignons en truffelsaus; varkenshaaspuntjes in groene pepersaus op een bedje van ovenaardappeltjes. 29,00
Optionele 6^e gang: mini-verrassingsdessert 4,50

Barbecues in de haven

Alle hieronder genoemde barbecues kunnen alleen in de haven (of op een kanaal/rivier) geserveerd worden i.v.m. deining op de Noordzee, naar keuze voor aanvang of na afloop van uw zeiltocht. Het BBQ-buffet wordt aan dek opgesteld en de kok verzorgt hiermee live cooking.

Barbecue Traditionelle

Een barbecue bereid op traditionele wijze met een kipsaté, runderburger, lendebeefstuk, varkensfilet medaillons, gepofte aardappel met sourcream, maïskolf in een kruidige botersaus, gemengde groene salade, Italiaanse pasta salade, kartoffelsalade met lente-ui, stokbrood, kruidenboter en sauzen. 22,50

Barbecue Deluxe

Een heerlijke barbecue met vis en vlees. De selectie bestaat uit garnalenspiezen met chili flakes, varkens-shaslick sticks, runder pepper steaks en kipsaté, gepofte aardappel met sourcream, maïskolf in een kruidige botersaus, gemengde groene salade, Griekse salade, tomaten-mozzarella salade, wit en bruin stokbrood, kruidenboter, tapenade en sauzen. 26,50

Barbecue Culinaire

Een barbecue met een gastronomisch tintje. Deze keuze biedt u de gezelligheid van buiten barbecueën en uitstekende gerechten, waaronder een hele gegrilde ossenhaas, varkens lende gevuld met olijven tapenade, diverse soorten vispiezen, met munt en tijm gemarineerde lambsbiefstukjes, groentepannetje van het seizoen, gepofte aardappel met sourcream, witte koolsalade met mandarijn, walnoten en yoghurt dressing, frisse salade van tzatziki met munt, luxe groene salade, Italiaanse broden, kruidenboter, tapenade en diverse sauzen. 29,50

*Indien u tevoren het aantal vegetariërs doorgeeft, dan worden speciaal voor hen aparte gerechten bereid, bijv.: groentespiezen; camembert met rozemarijn; geitenkaas met honing en walnoten; Mediterraans pakketje van feta; falafel spiezen, portobello's met pijnboompitten (naar niveau BBQ).

**Halal barbecue voor een gedeelte van of de gehele groep is mogelijk. Uiterlijk 1 week tevoren doorgeven graag.



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Buffetten in de haven

Alle hieronder genoemde diners kunnen alleen in de haven of op een kanaal/rivier geserveerd worden i.v.m. deining op de Noordzee, naar keuze voor aanvang of na afloop van uw zeiltocht. Gelieve 1 buffet per groep te kiezen.

Deze diners worden als buffet in de grand salon benedendeks opgediend.



Stampottenbuffet

17,50

- Diverse klassieke en trendy stampotten
- Zuurkoolsalade met appel en walnoten
- Spekjes, rookworst, gehaktballen en beenham
- Garnituur van uitjes, zuur, picallily en appelcompote

Saté Buffet

17,50

- Satéspiezen van kip en varkensvlees
- Groentespiezen
- Indonesische satésaus
- Gekruide aardappelwedges
- Frisse groene salade
- Kroepoek, atjar tjampoer, seroendeng, gebakken uitjes
- Stokbrood met kruidenboter

Italiaans Buffet

18,50

- Originele Italiaanse lasagne met rundergehakt
- Pasta met verse zalm en garnalen bereid in witte wijn
- Pasta met bospaddestoelenroomsaus
- Salade Caprese met pasta, mozzarella, tomaat, basilicum en pestodressing
- Frisse groene salade, Parmezaanse kaas, stokbrood, kruidenboter en tapenades

Avondbuffet Noordzee

22,50

- Visplateau van salades gearneerd met zalm, garnalen en rivierkreeftjes
- Gerookte en gekruide makreel
- Gerookte zalmfilet met dille-mosterddressing
- Gerookte forel met mierikswortelroom
- Carpaccio met pijnboompitten en parmezaanse kaas
- Schwarzwaldherham met meloen
- Paté met rode bessenscompote
- Salade van tomaten, mozzarella en basilicum
- Frisse groene salade
- Kiprollade op een bedje van seizoengroenten (warm)
- Aardappelpartjes in de schil (warm)
- Stokbrood en kruidenboter





TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Bourgondisch Buffet

25,00

- Mooie koude plakken rosbief met bearnaisesaus
- Gerookte Italiaanse vleeswaren
- Geitenkaas met druiven, walnoten en honing
- Diverse soorten gerookte vis
- Luxe groene salade met zongedroogde tomaat
- Groentepannetje van het seizoen (warm)
- Provençaalse rundvleeschotel (warm)
- Vispannetje met een geurige saus (warm)
- Geroosterde krieltjes in de schil met sjalotten (warm)
- Boerenbrood met gezouten boter en aioli

Zomerbuffet

27,50

- Vitello Tonnato met tonijnmayonaise en kapper appeltjes
- Prosciutto met verschillende soorten meloen
- Vissalades gearneerd met zalm, garnalen en rivierkreeftjes
- Salade van paksoi met gamba's
- Oventomaten met provençaalse kruiden
- Spinaziesalade met feta en walnoten
- Runderhaas met portsaus en zuidvruchten (warm)
- Mediterraanse visschotel met witte wijn en verse kruiden (warm)
- Roseval aardappeltjes in de schil met rozemarijn (warm)
- Diverse Italiaanse broden met kruidenboter en tapenade



Buffet Minerva

29,50

- Salade van eendenborst met frambozendressing
- Gerookte heilbot in Citroendressing
- Artisjokken ingelegd in kruiden
- Salade met appel, witlof, blauwaderkaas en walnoten
- Gemarineerde champignons in balsamico en tijm
- Gegrilde groene asperges met Italiaanse dressing
- Zalm uit de oven in rosé gegaard (warm)
- Lamsfilet met honingsaus en druiven (warm)
- Ovenaardappeltjes in de schil met zure room en kaviaar (warm)
- Luxe broden, kruidenboter en tapenade

Kleine Desserts

U kunt 1 gerecht per groep kiezen dat uitgeserveerd wordt aan tafel/aan dek:

5,00

- Appelgebak (zomer) / Apfelstrudel (winter) met vanille ijs en slagroom
- Profiteroles (soesjes) met warme chocoladesaus
- Boerenroomijs met slagroom en verse aardbeien
- Coupe van vers fruit met vanille mascarpone crème

Dessert Buffet:

Indien u uw gasten meer keuze wilt bieden, dan adviseren wij een dessert buffet:

- Dessert buffet (selectie van gebak, ijs en bavaois) 7,50
- Grand dessert buffet (selectie van gebak, ijs, bavaois, fruit en kaas) 9,50



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Diners aan tafel geserveerd

Onderstaande diners worden aan tafel geserveerd tot een maximum van 75 personen.
Alle hieronder genoemde diners kunnen alleen in de haven of op een kanaal/rivier geserveerd worden i.v.m. deining op de Noordzee, naar keuze voor aanvang of na afloop van uw zeiltocht.

Mandjes met brood en kruidenboter op tafel van het huis

Matrozen Menu 22,50

Westlandse tomaten-groentesoep of andere soep naar keuze

~~~~

Kipsaté met friet, atjar en kroepoek

~~~~

Kopje koffie/thee/cappuccino na

Stuurman Menu 29,00

Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en pijnboompitten

~~~~

Varkenshaaspuntjes met een groene pepersaus

~~~~

Dame Blanche met slagroom

Kapiteins Menu 35,00

Vitello Tonnato van kalfsfricandeau met tonijnmayonaise en kapper appeltjes

~~~~

Surf 'n Turf van kogelbiefstuk met gamba's

~~~~

Dessert buffet (selectie van gebak, ijs, bavarois,

Extra tussengang: Spoom van mousserende wijn en sorbetijs 5,50

Liever een andere invulling van het menu?

We stellen graag een menu op maat voor u samen!





TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Borreltijd !

Rondje mini-worstenbroodjes en mini-saucijzenbroodjes (2 rondes) 2,50

Warm bittergarnituur klein: diverse soorten warm bittergarnituur (2) met sausjes 2,00

Warm bittergarnituur groot: diverse soorten warm bittergarnituur (5) met sausjes 5,00

Hollands borrelgarnituur (5 rondes) 6,50

Amuselepel met Reypenaar kaas en grove mosterd of gember; prikker van salami met party augurk; worst met zongedroogde tomaat; roggebrood met haring en lente-uitjes; bitterballen met mosterd; warme kibbeling met knoflookdip

Borrelhapjes Minerva (5 rondes) 7,50

Huisgemaakte toast met gerookte zalm en dille-mosterddressing; Schwarzwaldersham met meloen; Spiesje van mozzarella, tomaat en basilicum, warm bittergarnituur (2) met sausjes

Tapas (5 rondes) 8,50

Scampi's in knoflookmarinade; banderillas van ansjovis gevuld met olijven; zoete pepers gevuld met roomkaas; huisgemaakte gehaktballetjes met kruiden in tomatensaus; calamari ringen met knoflooksaus

Receptie fingerfood (5 rondes) 9,50

Forelmousse in een borrelglaasje; notenbrood met wild paté en vijgenjam; gamba's met mango dip; witlofschuitje met blauwe kaas en druiven; warme bladerdeeghapjes (2)

In schaaltes op de bar en statafels (prijzen p.p.):

Gemengde borrelnootjes 1,00

Luxe noten mix 1,50

Mix borrelnootjes/kaaszoutjes/gemarineerde olijven 2,50

Groenten en rauwkost met diverse soorten dip 1,95

Rondje van de zaak/tussendoortjes:

Rondje oesters fines claires met verse peper en citroen (per stuk) 2,95

Rondje vers handfruit van het seizoen (prijs pp) 1,50

Rondje met gevulde koeken en speculaasbrokken (prijs pp) 1,50





TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Catering Informatie en Voorwaarden

Alle genoemde prijzen zijn in EUR en per persoon, tenzij anders vermeld. Daarnaast zijn de prijzen exclusief BTW. Over catering en non-alcoholische dranken is de BTW 6% en over alcoholische dranken 21%. Er worden geen aparte service- of schoonmaakkosten berekend.

Bestelling

Catering dient bij voorkeur bij boeking, maar uiterlijk 14 dagen voor afvaart besteld te worden. U geeft dan uw minimum verwachte aantal personen op. Tot 7 dagen voor vertrek kunt u dit aantal gasten nog met max. 20% naar boven bijstellen. Reeds gedane bestellingen kunnen inhoudelijk tot uiterlijk 7 dagen voor vertrek worden gewijzigd. U dient per groep 1 gerecht per gang/type catering uit te kiezen.

Betalingen

De cateringfactuur dient in 2 termijnen te worden voldaan: 50% binnen 10 dagen na uw bestelling en de overige 50% na afloop. Eventuele nabestellingen worden ook op uw eindafrekening geplaatst.



Dagverse producten

Aangezien wij met dagverse producten werken, kan het voorkomen dat een bepaald product niet aan onze eisen voldoet of niet voorradig is, waardoor het niet geleverd kan worden, wij vragen hiervoor uw begrip. Wij zullen voor een passende vervanging zorgen.

Vegetarisch /diëten / halal

Indien u van tevoren aangeeft hoeveel vegetariërs er in uw gezelschap zijn, dan zorgen we graag voor vegetarische alternatieven. Dieetwensen / halal wensen die uiterlijk 7 dagen tevoren zijn doorgegeven, zullen wij zoveel mogelijk proberen te verwezenlijken.

Maatwerk

Heeft u niet de catering gevonden die u in gedachten heeft? Neemt u contact met ons op en we bespreken graag de mogelijkheden voor maatwerk met u. Thema catering is ook mogelijk !

Extra Entertainment

Onderstaande zijn richtprijzen, definitieve prijs op aanvraag.

Traditionele Haringkar, huur per partij	v.a. 75,00
Oesterman (v.a. 100 oesters) met leren schort en rvs emmers	v.a. 295,00
Muzikant met instrument (akoestisch), scheepslieparen/shanty's	v.a. 350,00
Speedboat erbij (voor ca 30 - 40 gasten, 10 min pp), per uur	v.a. 400,00

Overig entertainment op aanvraag. In overleg kunt u ook zelf entertainment meebrengen.

Vragen?

Bel of mail naar tel: 075 - 684 14 11 / info@tallshipminerva.nl.





TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Drankenprijslijst Minerva 2018

<u>Non-alcoholische dranken</u>	excl. BTW
Koffie/thee	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,25
Frisdranken	€ 2,25
Jus d'orange/appelsap	€ 2,50
Warme chocolademelk	€ 2,50
Warme chocolademelk met slagroom	€ 3,00
Irish Coffee	€ 6,50
<u>Bier</u>	
Van de tap - klein	€ 2,25
Van de tap – groot	€ 3,00
Wit bier van de tap	€ 3,50
Radler groot: sprite met bier van de tap	€ 3,50
Alcoholvrij bier	€ 2,50
<u>Wijn & PSV</u>	
Lavila (Languedoc): rood, wit en rosé	€ 3,25
Fles huiswijn Lavila	€ 17,50
Port, Sherry, Martini	€ 3,25
<u>Binnenlands gedistilleerd</u>	
Schipperbitter, Corenwijn, Beerenburg, Jenever, Jägermeister, Vieux	€ 2,50
Mix binnenlands gedistilleerd en frisdrank	€ 4,75
<u>Buitenlands gedistilleerd</u>	
Bacardi Superior/Lemon	€ 4,00
Wodka/Tequila/Gin/Licor 43	€ 4,00
Koffielikeuren	€ 4,00
Whisky: Famous Grouse/Jameson	€ 4,00
Cognac: Hennessy	€ 4,50
Mix buitenlands gedistilleerd en frisdrank	€ 6,25
<u>Champagne/Mousserend</u>	
Champagne, per glas	€ 7,95
Prosecco, per glas	€ 3,75
Graag bij bestelling vooraf aangeven.	

Het is mogelijk om drank (Hollandse bar) af te kopen:

- 3 uur all-in	per persoon excl. btw EUR 16,50
- ieder extra uur all-in	3,50

Inbegrepen: koffie/thee/fris/jus/wijn/bier/binnenlands gedistilleerd.

Buitenlands gedistilleerd wordt altijd geturfd. Welkomstdrankjes zijn niet inbegrepen.

Drankjes aan boord kunnen ook worden geturfd. U ontvangt dan na de partij een eindafrekening.

Het is ook mogelijk gebruik te maken van een muntjessysteem.

De prijs per drankmuntje bedraagt € 2,75 excl. 6% btw. U kunt deze muntjes tevoren bestellen.

