



BLUE BOAT COMPANY 2020



INHOUD

LUNCH CRUISES	2
HIGH TEA CRUISES BLUE BOAT COMPANY	3
BORREL CRUISES BLUE BOAT COMPANY	4
DINNER CRUISES BLUE BOAT COMPANY	4
BUFFET CRUISES BLUE BOAT COMPANY	6
BARBEQUE CRUISES BLUE BOAT COMPANY	15
LOSSE F&B ITEMS BLUE BOAT COMPANY	18
LUNCH & ONTBIJTBOXEN BLUE BOAT COMPANY	20
Voorwaarden BLUE BOAT COMPANY	21



LUNCH CRUISES BLUE BOAT COMPANY

HOLLANDSE LUNCH CRUISE

Inhoud:

1,5 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.

Onbeperkt Hollandse Bar

Bediening aan boord

Menu:

Zaanse mosterdsoep

3 broodjes per persoon

Wit Desemplantbrood, gevuld met gebraden kalkoen, rucola, gebrande pitjes en gember-kerriezalf

Bruin puntje belegd met jong belegen Beemsterkaas, frisee-salade en mosterddressing

Boterham dubbeldik met huisgemaakte tonijnsalade, rode ui en kappertjes

Prijzen:

Minimaal 25 personen

Prijs 25-34 personen: € 43,00 per persoon.

Prijs vanaf 35 personen: €38,00 per persoon.

LUXE BROODJESLUNCH CRUISE

Inhoud:

1,5 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.

Onbeperkt Hollandse Bar

Bediening aan boord

Menu:

Zaanse mosterdsoep

Focaccia met gerookte rib-eye, pesto mayonaise, rucola en pijnboompitjes

Sandwich van handgesneden oerbruin met Friese Nagelkaas

Wrap met gerookte zalm, paksoi en verse roomkaas

Tumbler gevuld met een salade van vers fruit

Tumbler gevuld met een compositie van bladsla, tomaten, komkommer, feta, olijven, groene paprika, rode ui, grote kappers, zongedroogde tomaten en geserveerd met verse kruidendressing

Prijzen:

Minimaal 25 personen

25-34 personen: € 53,00 per persoon.

Vanaf 35 personen: € 50,50 per persoon.

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



BUFFET LUNCH CRUISE

Inhoud:

1,5 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord

Menu:

Hollandse tomatensoep, met groenten en rundergehaktballetjes

Witte sandwich gerookte makreel, rode ui en grove peper
Bruine sandwich seranoham, rucola, gebrande pitten en pesto
Meergranenbolletje zalmzalade
Woudbol met kookworst en piccalilly
Wit puntje vitello tonato
Bruin puntje met gekookt ei en tomaat

Tumbler fruitsalade
Hartige taart van prei en salami
Pannacotta van mandarijn in kleine glaasjes geserveerd

Prijzen:

Minimaal 25 personen
25-34 personen: € 58,00 per persoon.
Vanaf 35 personen: € 53,00 per persoon.

HIGH TEA CRUISE

Inhoud:

1,5 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord

Menu:

Geserveerd op etagères en gezellige bordjes verdeeld in 3 gangen,
bij iedere gang kan een andere thee geserveerd worden.

Hartige taart van beenham & prei in bladerdeeg
Luxe "finger" sandwich met Schotse zalm, cream cheese & gemengde sla.
Luxe "finger" sandwich met Cheddar, gemengde sla en komkommer.

Naturel en Rozijnen Scones
Vanille en Chocolate Muffins
Lemon curd & tiptree Orange, deze confituren komen uit Essex in Engeland, waar alleen wordt gewerkt met de beste ingrediënten.
Clotted cream

Roomboter koekjes, Bonbons & Kleine zoete broodjes

Prijs:

Minimaal 25 personen
25-34 personen: € 49,00 per persoon.
Vanaf 35 personen: € 45,50 per persoon

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



BORREL CRUISES BLUE BOAT COMPANY

BORRELCRUISE

Inhoud:

1,5 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Hollandse kaas (jong & komijn) met mosterddipsaus
Notenmelange, borrelnootjes en luxe kaaskoekjes

Prijs:

Minimaal 25 personen
25-34 personen: € 42,50 per persoon
Vanaf 35 personen: € 37,50 per persoon

DINNER CRUISES BLUE BOAT COMPANY

3 GANGEN DINNERCRUISE

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Voorgerecht:

Lichtgebonden Soep met Spitskool uit 't Veld, Koffie en Amandel
Geserveerd met grof boerenbrood, gezouten boter, crème artisjok, tapenade van zwarte olijf

Hoofdgerecht:

Gevogelte rouleau gevuld met nootjes en zuidvruchten
Gereserveerd met saus van ingedampde rode wijn, haricots verts, gratin van aardappel, bakje gebakken roseval met harde kruiden en een bakje salade
Roodbaarsfilet in schaaldierenjus, venkel, zeekraal en gratin van aardappel.
Geserveerd met gebakken roseval kriel met harde kruiden en een bakje salade

Nagerecht:

Weckpotje gevuld met pannacotta van rabarber, citroencake, mousse van melkchocolade

Koffie/Thee

Handgemaakte Bonbon, stroopwafel, en pepermuntje

Prijs:

Minimaal 25 personen
25-34 personen: € 69,00 per persoon
Vanaf 35 personen: € 65,50 per persoon
Indien u uw keuze in hoofdgerecht aan boord maakt, rekenen wij een supplement € 10,00 per persoon.

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



BLUE BOAT DINNER CRUISE DE LUXE

Samengesteld naar receptuur van Onno Kokmeijer en Erwin Hendriks

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Voorgerecht:

Tortilla van wagyu bief en biesheuvel knoflook.
Geserveerd met crème van pastinaak

Hoofdgerecht:

Zalm uit Enkhuizen, Opperdoezer aardappeltjes, bieslook, crème fraiche, goudsbloem en Oost-Indische kersblad.
Geserveerd met Boerenbakkersbrood, tapenade, boter en crème van artisjok
West-Fries stoofvlees, 24 uur gegaarde kalfswang in eigen jus, bloemkool, bundelzwammen en erwten

Tussengerecht:

Velouté Spitskool, koffie en amandel.

Nagerecht:

Cheesecake, aardbeien en specerijen crumble.
Gemarineerd rood fruit, merengue en champagne-sabayon

Prijs:

Minimaal 25 personen
25-34 personen: € 93,00 per persoon.
Vanaf 35 personen: € 88,00 per persoon.
Indien u uw keuze in hoofdgerecht aan boord maakt, rekenen wij een supplement € 10,00 per persoon.



BUFFET CRUISES BLUE BOAT COMPANY

ITALIAANS BUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude gerechten:

Parmaham met zoete honingmeloen
Tricolore pastasalade; olijfolie, salami, geschaafde parmesan, zwarte olijf en rucola
Salade van gebakken gamba's, in saus van mascarpone en gedroogde tomaat
Salade caprese, salade mesclun tomaat mozzarella, kappertjes en basilicum
Gebakken kastanje champignons, met gekarameliseerde rode ui en witte balsamico
Stokbrood met pomodorie-boter

Warme gerechten:

Pasta rigate, met courgette en kaas saus
Fusili pasta, met gebraden kip en spinazie
Mediterrane visschotel met kabeljauw en mosselen in saus van witte wijn en oregano
Groenteschotel van courgette, aubergine, tomaat en mozzarella besprenkeld met olijfolie, oregano en basilicum

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 73,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 70,00 per persoon

ITALIAANS BUFFET INCLUSIEF DESSERTBUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude en warme gerechten zoals bij Italiaans buffet.

Italiaans dessert buffet :

Tiramisu-cake
Glazjes met cappuccino-panna cotta
Amaretto-mousse met gebruineerde amandelen
Lemon cheese taart

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 79,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 75,00 per persoon

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



SPAANS BUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude gerechten:

Spaanse vleeswarenschotel; chorizo en fuet met olijven en kapperappeltjes
Tonijntortilla, puntjes van aardappelomelet met tonijn
In sherry-azijn gemarineerde grotchampignons, gebakken met rode ui en knoflook
Gemarineerde mosselen en inktvis, pittig gebakken met een Spaans pepertje
Artisjokharten met citroen, bosui en koriander
Salade van geroosterde puntpaprika, kikkererwten en oregano
Stokbrood met aioli

Warme gerechten:

Albondiga's, gehaktballetjes in een kruidige pikante tomatensaus
Pollo con limon et estragon, gegaarde kipdijfilets met dragon en limoen
Chorizo-merquez worstjes
Paella Valenciana

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 73,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 70,00 per persoon

SPAANS BUFFET INCLUSIEF DESSERTBUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude en warme gerechten zoals bij Spaans buffet.

Spaans dessert buffet :

Bavaroisetaart van peer en caramel
Schuitje met vanille-flan
Mousse van amandelen en gedroogd fruit
Fruitsalade gemarineerd met limoen likeur

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 79,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 75,00 per persoon

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



HOLLANDS BUFFET VOORJAAR, ZOMER, NAJAAR

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude gerechten:

Hollandse tuinderssalade van wortel, ui, aardappel, augurk, mosterd en peterselie
Willig kaasplank: Fenegriek kaas, oude geit Willig, jersey koe en Old Willig, met roggebrood en mosterd-dip
Rundvleessalade, met beenham, eieren, tomaat en Amsterdams zuur
Frisse Koolsalade met rozijnen
Waterlands Boerenbrood, roomboter en kruidenboter

Warme gerechten:

Rode bietjes met azijn, bietsuiker en bieslook
Rundervinkjes in tomatenjus
Zachte aardappelpuree gegratineerd met komijnkaas
Zacht gegaarde plakken West-Friese beenham
Stamppot van gebakken prei met rookworst en grove Zaanse mosterd

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 73,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 70,00 per persoon

HOLLANDS BUFFET VOORJAAR, ZOMER, NAJAAR INCLUSIEF DESSERTBUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude en warme gerechten zoals bij Hollands buffet.

Hollands dessert buffet :

Pannacotta van stroopwafel
Custard met rood fruit
Bitterkoekjesbavarois
Roomrijst met kaneel, kardemom en rozijnen

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 79,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 75,00 per persoon

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



HOLLANDS BUFFET VOORJAAR, ZOMER, NAJAAR INCLUSIEF KAASPLANK

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude en warme gerechten zoals bij Hollands buffet.

Henry Willig kaasplank:

Baby sheep
Fenegriek
Kruiden koeienkaas
Old Willig koe
Geitenkaas extra oud
Geserveerd met roggebrood en mosterd-bierdip

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 82,50 per persoon, inclusief onbeperkte Hollandse bar.
Prijs vanaf 35 personen: € 77,50 per persoon, inclusief onbeperkte Hollandse bar.

HOLLANDS BUFFET WINTER

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening & kok aan boord

Menu:

Koude en warme gerechten zoals bij Hollands buffet.

Koude gerechten:

Vissalade bestaande uit; Hollandse maatjesharing, Hollandse garnalensalade, gerookte zalm, gerookte makreel en Zeeuwse mosselen in het zuur
Beenham met honing en mosterd
Aardappelsalade met uitgebakken spekjes
Hollands kaasplateau
Stokbrood, roggerondjes, roomboter en kruidenboter

Warme gerechten:

Gehaktballetjes in jus
Zuurkoolstamppot met rookworst en zuurkoolspek
Boerenkool
Stamppot rauwe andijvie met uitgebakken spekjes

Koffie & thee:

Inclusief handgemaakte bonbon

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 73,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 70,00 per persoon

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



HOLLANDS BUFFET WINTER INCLUSIEF DESSERTBUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude en warme gerechten zoals bij Hollands buffet winter.

Hollands dessert buffet :

Pannacotta van stroopwafel
Custard met rood fruit
Bitterkoekjesbavarois
Roomrijst met kaneel, kardemom en rozijnen

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 79,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 75,00 per persoon

Hollands buffet winter INCLUSIEF KAASPLANK

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude en warme gerechten zoals bij Hollands buffet winter.

Henry Willig kaasplank:

Baby sheep
Fenegriek
Kruiden koeienkaas
Old Willig koe
Geitenkaas extra oud
Geserveerd met roggebrood en mosterd-bierdip

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 82,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 77,50 per persoon



STAMPPOT BUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude gerechten:

Rauwkostsalade met verse kruidendressing

Warme gerechten:

Erwtensoep met worst
Hutspot
Stamppot rauwe andijvie met uitgebakken spekjes
Schouderkarbonade in eigen jus
Rundergehaktballetjes

Koffie & thee:

Inclusief handgemaakte bonbon

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 67,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 65,00 per persoon



INDONESISCH BUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening & kok aan boord

Menu:

Sateh babi; Varkenssaté
Ajam Pedis; Kippenpoten gestoofd in sambalsaus
Daging smoor; Gesmoord rundvlees
Ikan pedis; Pittig gekruide vis filets
Witte rijst
Gele rijst
Sambal goreng boontjes telor
Tahu-Tempeh
Sojoer lodeh
Gado Gado

Bijgerechten:

Atjar tjampur
Seroendeng
Katjang
Krupuk
Sambal
Spekkoek

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 70,00 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 67,50 per persoon

INDONESISCH BUFFET INCLUSIEF OOSTERS DESSERTBUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening & kok aan boord

Menu:

Gerechten, groenten en bijgerechten zoals in Indonesisch buffet

Oosters dessertbuffet:

Specerijenbavarois
Roomrijst met kaneel, kardemom en rozijnen
Fris citroentaartje met gekonfijte kumquats
Glas gevuld met chocoladebavarois en mandarijn

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 75,00 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 72,50 per persoon

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



INDONESISCH KOUD EN WARM BUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.

Onbeperkt Hollandse Bar

Bediening aan boord

Kok aan boord

Menu:

Koude gerechten:

Garnalensalade

Gemengde vissalade met kokos tomaten chutney

Kipsalade met pinda's

Komkommersalade

Gado gado

Warme gerechten:

Sateh babi (Varkenssaté)

Ajam Pedis (Kippendijfilet gestoofd in sambalsaus)

Daging smoor (Gesmoord rundvlees)

Ikan pedis (Pittig gekruide visfilet)

Sambal goreng boontjes telor (Prinsessenboontjes in pittige saus)

Sajoer Lodeh (Gemengde groenten in kokosmelk gekookt)

Tahu-Tempeh

Gele rijst

Bijgerechten:

Atjar tjampur

Seroendeng

Katjang

Krupuk

Sambal

Spekkoek

Prijs:

Minimaal 25 personen

Prijs 25-34 personen: € 73,50 per persoon

Prijs vanaf 35 personen: € 70,00 per persoon



FINGERFOOD BUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening aan boord
Kok aan boord

Menu:

Koude gerechten:

Flensjes gevuld met gerookte zalm, paksoi en mierikswortelmayonaise
Zuurdesembrood met krabsalade, banaan en avocado
Tortilla met tonijn
Oregano focaccia met gerookte ribeye pesto mayonnaise
Terrine van eend en eendenlever op Fries suikerbrood

Warme gerechten:

Rundergehaktballetjes gevuld met groene olijven en gerold in sesam zaadjes
Krabtaart met Spaanse pepers
Visfilet verpakt in Parmaham met tomatentapenade en basilicum
Spiesje van gamba's bereid in olie met teentjes knoflook en een scherp pepertje in kreeftensaus
Saté van kippendij geserveerd met Teriyakisaus

Koffie & thee:

Inclusief handgemaakte bonbon

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 67,50 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: €65,00 per persoon



BBQ CRUISE A

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening & kok aan boord

Menu:

Koude gerechten

Frisse rauwkostsalade met citroendressing
Salade van gebakken roseval, knoflook, bosui en crème fraîche
Toscaanse pastasalade met taggiasche olijven, gebrande paprika, pecorino en pesto

Warme gerechten:

Runder hamburger met diverse toppings om zelf een heerlijk broodje samen te stellen.
Spiesje van tandori gekruide kippendij
Barbecueworstje

Toppings & sauzen:

Cheddar, tomaat, rode ui, jalapeno peper, bacon en augurk
Barbecuesaus
Knoflooksaus

Vers gebakken Turks brood met kruidenboter en humus
Sesambolletjes

Koffie & thee:

Inclusief handgemaakte bonbon

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 70,00 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 65,00 per persoon

BBQ CRUISE A INCLUSIEF DESSERTBUFFET

Inhoud:

2 uur durende rondvaart over de Amsterdamse grachten.
Onbeperkt Hollandse Bar
Bediening & kok aan boord

Menu:

Gerechten, groenten en bijgerechten zoals in BBQ cruise

Dessertbuffet:

Verse fruitsalade
Banaan in folie verpakt met bruine suiker en rum
Mangobavaroise met passievrucht en sinaasappelpeper
Slagroom

Prijs:

Minimaal 25 personen
Prijs 25-34 personen: € 75,00 per persoon
Prijs vanaf 35 personen: € 70,00 per persoon

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



EXTRA BIJ TE BOEKEN BIJ BBQ CRUISE A

Kipspies (50 gram): € 2,00 per person

Barbecueworstje: € 3,00 per persoon

VERVANGENDE BARBECUES VOOR VLEES

Barbecue A (vegetarisch)

Tahoespies met champignons

Groenteburger

Maïskolf

Paprika gevuld met notenrijst en groente

Barbecue A (vis)

Gekruide visfilet

Zalm met verse groeten verpakt in folie

Gepofte aardappel

BBQ CRUISE B

Koude gerechten:

Chorizo, Seranoham en Fuet schotel

Warme gerechten:

Gamba met citroen, koriander en knoflook

Huisgemarineerde wilde zalm met lente-uitje

Kalkoenfilets ingesmeerd met een tapenade van pittige tomaten

Fajita's zelf te vullen met kip gekruid in chili, paprika, gember, oregano, komijn, knoflook, tijm, en cayennepeper

Spiesjes Turkse gehaktballetjes

Gekruide vis van het seizoen

Runder hamburger , met als toppings geserveerd, krokante bacon, cheddar, tomaat, gekarameliseerde uien, augurkjes,

Jalapeno pepers

Salade:

Koolsla

CousCous salade met kikker erwt, punt pepers, komkommer en koriander.

Geroosterde paprikasalade

Griekse Salade met Feta

Sauzen:

Tzatziki , Barbecuesaus

Brood:

Turks brood met humus, baba ganoush en boter

Prijs:

Minimaal 25 personen

Prijs 25-34 personen: € 85,00 per persoon

Prijs vanaf 35 personen: € 80,00 per persoon

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



BBQ CRUISE B INCLUSIEF DESSERTBUFFET

Menu:

Gerechten, groenten en bijgerechten zoals in BBQ Cruise B

Barbecue dessertbuffet:

Verse fruitsalade

Banaan in folie verpakt met bruine suiker en rum

Mangobavaroise met passievrucht en sinaasappelpeper

Slagroom

Prijs:

Minimaal 25 personen

Prijs 25-34 personen: € 90,00 per persoon

Prijs vanaf 35 personen: € 85,00 per persoon



LOSSE F&B ITEMS BLUE BOAT COMPANY

ZOETIGHEID & GEBAK:

Gesorteerd gebak á € 5,00 per persoon.

Petit-Fours á € 4,50 per persoon.

BORRELGARNITUREN KOUD:

Borrelmix in glaasjes op leisteen

Borrelmix 1 á € 3,00 per persoon.

Battonettes van verse groenten met lichte kerriedip

Amsterdams zuur

Cervelaat worst

Borrelmix 2 á € 3,50 per persoon.

Battonettes van verse groenten met lichte kerriedip

Broodsticks

Peppadews

Borrelmix 3 á € 4,75 per persoon.

Battonettes van verse groenten met lichte kerriedip

Belegen Beemster kaas

Groninger worst

Mosseltjes in knoflookmayonaise

Borrelmix 4 á € 5,50 per persoon.

Battonettes van verse groenten met lichte kerriedip

Gevulde peppadews

Gekruide broodsticks

Griekse olijven met Feta

Amsterdams zuur

Borrelmix 5 á € 6,50 per persoon.

Battonettes van verse groenten met lichte kerriedip

Old Amsterdam kaasblokjes

Pittige chorizo

Gemengde olijven

Gebrande noten melange



BORRELGARNITUREN WARM:

Borrelgarnituur 1 á € 7,50 per persoon.

3 warme hapjes per persoon
Chipolataworstje met knoflookdip
Mini groenten quiche lorraine
Spiesje van twee mooie gamba's in schaaldierensaus

Borrelgarnituur 2 á € 7,50 per persoon.

3 warme hapjes per persoon
Thaise kipsate, met geroosterde sesam
Preitaart met ricotta
Bandarilles van gebakken mosselen

Borrelgarnituur 3 á € 5,00 per persoon.

3 koude hapjes per persoon
Glaasje couscous met kikkererwt en munt
Wrapje gevuld met pesto, rucola en rundercarpaccio
Gevuld ei met garnalencrème

Borrelgarnituur 4 á € 7,50 per persoon.

3 koude hapjes per persoon
Groene kruidencrostini met gerookte zalm
Profiterolle gevuld met crème van rode biet en garni van pittige augurk
Sandwich van rode pesto, coppa di parma, en frisee sla

Borrelgarnituur 5 á € 9,50 per persoon.

5 koude hapjes per persoon
Spiesje van ingelegde ansjovis en olijf
Gekookt hoeve-ei gevuld met mousse van geitenroomkaas en tuinkers.
Glaasje salade van gerookte makreel en Romeinse sla
Spiesje van Friese droge worst met grove mosterd
Wrap met gebraden kalkoen, kerrie en kruidensla

Biologisch Borrelgarnituur 1 á €9,50 per persoon.

3 koude hapjes per persoon
Spiesje van buffelmozzarella, gedroogde tomaat en basilicum
Rouleau van vitel kalfsmuis, licht gebraden, gevuld met tonijn en rode ui
Geblancheerde meiraapjes van puur, met humus

Biologisch Borrelgarnituur 2 á € 11,00 per persoon.

3 koude hapjes per persoon
Salade bio pompoen, gebrande noten en geitenkaas
Ossenworst met scharrelei en citroenmayonaise
Zuurdesemtoastje met wilde zalm van duurzame visserij



LUNCH & ONTBIJTBOXEN BLUE BOAT COMPANY

ONTBIJT

Ontbijt á € 16,50 per persoon.

Croissant naturel
Pain chocolade
Bruin puntbroodje met Beleggen Beemster
Vers fruit salade
Klein vruchtenyoghurtje
Weckpotje gevuld met gestoomd ei, tuinkruiden en verse room (warm gerecht)

LUNCH BOXEN

Lunchbox A á € 11,00 per persoon.

Wit zacht puntje met Gelderse worst
Meergranen bolletje met jong belegen kaas
Krentenbol met roomboter
Handfruit uit het seizoen
Flesje Mineraalwater
Papieren servet

Lunchbox B á € 16,50 per persoon.

Waldkornbol met pittige oude kaas
Desembol met seranoham, pesto, rucolamix en balsamico
Handfruit uit het seizoen
Chocoladereep
Jus d'orange
Flesje mineraalwater
Papieren servet
Tandenstoker
Verfrissingsdoekje
Pepermuntje

Lunchbox Biologisch á € 17,50 per persoon.

Flaguette lijnzaad met bio geitenkaas
Meergranen desembol met rose gebraden vitel kalfsmuis
Biologisch flesje appelsap
Bakje yoghurt
Handfruit uit de Beemstergaard
Fairtrade chocoladeflikje
Servet
Tandenstoker

Lunchbox De Luxe á € 20,00 per persoon.

Toendra pistolet met oude Beemster
Briochebol met gerookte zalm, rode ui en rucola
Balisto
Handfruit uit het seizoen
Blikje frisdrank
Papieren servet

* Prijs- & menuwijzigingen voorbehouden. Prijzen zijn exclusief €1,50 VMR per persoon.



Reserveringen:

1. Alle reserveringen moeten door de klant schriftelijk worden bevestigd.
2. Op alle cateringovereenkomsten die door Blue Boat Company worden afgesloten zijn de Uniforme Voorwaarden Horeca (UVH) van toepassing. Deze zijn ter inzage beschikbaar en worden op verzoek kosteloos toegezonden.
3. Indien er naast UVH nog andere algemene **voorwaarden** van toepassing zijn, gelden deze **voorwaarden** wanneer er sprake is van een conflict.
4. Voor alle groepsreserveringen die langer dan 3 maanden voorafgaand aan de aanvangsdatum zijn gemaakt en die meer dan 50% van onze totale vloot in beslag nemen, kan een aanbetaling van 10% worden gevraagd, afhankelijk van de bezettingsgraad bij Blue Boat Company.

Annulering / No show:

5. In het geval van een "no show" of te wel het niet komen opdagen zonder te annuleren, is de klant in alle gevallen gehouden tot betaling van het totale reserveringsbedrag.
6. Annuleringen moeten schriftelijk en voorzien van een datum worden ingediend. De klant kan geen rechten ontlennen aan een mondelinge annulering.
7. De datum van ontvangst van de schriftelijke annulering geldt als de definitieve annuleringsdatum.
8. De annuleringskosten worden vastgesteld op basis van het totale bedrag van de reservering, zoals aangegeven in de meest recente schriftelijke bevestiging van de betreffende reservering, groepsevent of conferentie.
9. Het is de klant niet toegestaan een overeenkomst te annuleren tenzij hij of zij tegelijkertijd een bindend voorstel doet voor betaling van de hieronder aangegeven bedragen. Bij elke annulering wordt een dergelijk voorstel verondersteld. Het voorstel wordt als geaccepteerd beschouwd indien Blue Boat Company het voorstel niet onmiddellijk afwijst.
10. Eventuele bedragen die Blue Boat Company op het moment van de annulering al verschuldigd is aan derden moeten te allen tijde volledig door de klant aan Blue Boat Company worden vergoed, op voorwaarde dat Blue Boat Company bij het aangaan van deze **verplichtingen** niet onredelijk heeft gehandeld. De betreffende bedragen zullen in mindering worden gebracht op de reserveringsgelden die hieronder worden genoemd.
11. In het geval van een gedeeltelijke annulering van de cateringdiensten gelden onderstaande voorwaarden pro rata voor de geannuleerde cateringdiensten.
12. indien een of meer overeengekomen cateringdiensten geheel of gedeeltelijk worden geannuleerd, gelden onderstaande voorwaarden pro rata voor de cateringdiensten die zijn geannuleerd.

Annulering van bootverhuur & andere cateringovereenkomsten

13. Groepenbootverhuur en & andere cateringovereenkomsten
Groeps- en/of catering-annuleringen zijn conform UVH-regels, tenzij expliciet schriftelijk overeengekomen in het betreffende groeps- of cateringcontract. Anders gelden onderstaande termijnen en voorwaarden.

Vindt de annulering meer dan 6 weken voor het tijdstip waarop volgens de voorwaarden van de cateringovereenkomst de eerste cateringdienst geleverd moet worden, hierna "de aanvangsdatum", plaats dan is de klant Blue Boat Company geen betaling verschuldigd.

Vindt de annulering tussen 6 en 4 weken voor de aanvangsdatum plaats, dan is de klant Blue Boat Company 10% van de reserveringssom (=aanbetaling zonder de mogelijkheid van restitutie; alleen als dit in het specifieke contract wordt genoemd) verschuldigd.

Vindt de annulering tussen 4 en 3 weken voor de aanvangsdatum plaats, dan is de klant Blue Boat Company 15% van de reserveringssom verschuldigd.

Vindt de annulering tussen 3 en 2 weken voor de aanvangsdatum plaats, dan is de klant Blue Boat Company 35% van de reserveringssom verschuldigd.

Vindt de annulering tussen 14 en 10 dagen voor de aanvangsdatum plaats, dan is de klant Blue Boat Company 60% van de reserveringssom verschuldigd.

Vindt de annulering tussen 10 en 5 dagen voor de aanvangsdatum plaats, dan is de klant Blue Boat Company 85% van de reserveringssom verschuldigd.

Vindt de annulering 5 dagen of korter voor de aanvangsdatum plaats, dan is de klant Blue Boat Company 100% van de reserveringssom verschuldigd.



Gedeeltelijke annulering van bootverhuur & andere cateringovereenkomsten

16. Een aanzienlijke vermindering (=meer dan 45% wijziging ten opzichte van de originele reservering) van gereserveerde boten en/of cateringdiensten kan tot leiden tot een annulering door Blue Boat Company.

Bij een vermindering van groeps- en andere overeengekomen cateringdiensten gelden de volgende termijnen en voorwaarden:

- a) Vindt de vermindering meer dan 6 weken voor de aanvangsdatum plaats, dan mag de klant kosteloos het totaalaantal gasten of deelnemers met maximaal **45%** verminderen. De vermindering is alleen kosteloos als na de vermindering nog steeds aan de omzetgarantie wordt voldaan.
- b) Vindt de vermindering tussen 6 en 4 weken voor de aanvangsdatum plaats, dan mag de klant kosteloos het totaalaantal gasten of deelnemers met maximaal 30% verminderen. De vermindering is alleen kosteloos als na de vermindering nog steeds aan de omzetgarantie wordt voldaan.
- c) Vindt de vermindering tussen 4 en 3 weken voor de aanvangsdatum plaats, dan mag de klant kosteloos het totaalaantal gasten of deelnemers met maximaal 25% verminderen. De vermindering is alleen kosteloos als na de vermindering nog steeds aan de omzetgarantie wordt voldaan.
- d) Vindt de vermindering tussen 3 en 2 weken voor de aanvangsdatum plaats, dan mag de klant kosteloos het totaalaantal gasten of deelnemers met maximaal 20% verminderen. De vermindering is alleen kosteloos als na de vermindering nog steeds aan de omzetgarantie wordt voldaan.
- e) Vindt de vermindering tussen 14 dagen en 7 dagen voor de aanvangsdatum plaats, dan mag de klant kosteloos het totaalaantal gasten of deelnemers met maximaal 10% verminderen. De vermindering is alleen kosteloos als na de vermindering nog steeds aan de omzetgarantie wordt voldaan.
- f) Vindt de vermindering 7 dagen of korter voor de aanvangsdatum plaats, dan mag de klant kosteloos het totaalaantal gasten of deelnemers met maximaal 5% verminderen. De vermindering is alleen kosteloos als na de vermindering nog steeds aan de omzetgarantie wordt voldaan.