

# BANQUETING MAP



## LUNCH CRUISE

Heerlijk lunchen en tegelijkertijd genieten van de prachtige grachtengordel! Op jouw luxe privé boot nemen wij je mee op een tocht door de grachten. Omdat de boot exclusief voor jouw groep is gereserveerd, kun je zelf de route bepalen. En dat niet alleen, je bepaalt ook zelf de aanvangstijd, de duur en de begin- en eindlocatie.

Het voorgerecht is een groentesoep met runderballetjes. Minimale afname is 3 liter. Voor 25 personen zul je 6 liter moeten bestellen.

De lunch bestaat uit een mix van rustieke sandwiches en krokante broodjes met dagelijks variërend beleg van o.a. kaas-, vleeswaren en vegetarische alternatieven, met garnituur. Drie items per persoon.

### INCLUSIEF

- 1,5 uur vaartijd
- Ophalen en wegbrengen in centrum
- Bediening
- Bier, fris, huiswijn, koffie en thee
- Menu als beschreven

### OPSTELLINGEN

STANDAARD	max. 60 personen
BLOKTAFEL	max. 34 personen

### PRIJZEN

**Vanaf 25 personen € 49,50**

*\*Prijzen zijn excl. € 1,50 VMR (city tax) per persoon*



## BORREL CRUISE

Gezellig borrelen en tegelijkertijd genieten van de prachtige grachtengordel en al het moois dat de Nederlandse hoofdstad te bieden heeft! Op jouw luxe privé boot nemen wij je mee op een tocht door de grachten. Omdat de boot exclusief voor jouw groep is gereserveerd, kun je zelf de route bepalen. En dat niet alleen, je bepaalt ook zelf de aanvangstijd, de duur en de begin- en eindlocatie.

### INCLUSIEF

- 1,5 uur vaartijd
- Ophalen en wegbrengen in centrum
- Bediening
- Hollandse bar: Heineken bier, huiswijn, frisdrank (incl. mineraalwater en vruchtensappen)
- Hollandse kaas (jong en komijnen) met mosterd dipsaus
- Notenmelange, borrelnootjes en luxe kaaskoekjes

### OPSTELLINGEN

STANDAARD	max. 60 personen
BLOKTAFEL	max. 34 personen
RECEPTIE	max. 80 personen

### PRIJZEN

**Vanaf 25 personen € 47,50**

*\*Prijzen zijn excl. € 1,50 VMR (city tax) per persoon*



## BORRELHAPJES

**Bitterballen** á € 32,50

- Schaal met 25 stuks bitterballen

**Houten hapjesplank (30 items)** á €7,50 per persoon

- Gevulde peppadew
- Chorizoworstjes
- Serranoham
- Champignons met pesto
- Albondigas in tomatensaus
- Breekbrood met aioli en tapenade

Drie stuks per persoon is één plank voor tien pax.



# DINNER CRUISES

Amsterdam staat bekend om haar grachten en daar hoort een rondvaart natuurlijk bij. Maar wist je dat wij ook gecaterde vaarten kunnen verzorgen? Kies uit een van de speciaal samengestelde menu's of geef je eigen wensen door en onze cateraar maakt een menu op maat.

## INCLUSIEF

- 2 uur vaartijd
- Ophalen en wegbrengen in centrum
- Bediening
- Heineken bier, huiswijn en fris
- Koffie en thee na afloop
- Menu als beschreven

## OPSTELLINGEN

STANDAARD max. 60 personen  
BLOKTAFEL max. 34 personen





## ITALIAANS BUFFET

### Koude gerechten

- Antipasti: een selectie van Italiaanse vleeswaren zoals Prosciutto di Parma, mortadella, salami Milano en Napoli kaas
- Antipastasalade aubergine, artisjok, gemarineerde olijven, paddenstoelen, gedroogde tomaatjes en een frisse huisgemaakte dressing

### Pasta's

- Penne rigata
- Spaghetti
- Pastasauzen
- Bolognesesaus met 100% rundergehakt en een huisgemaakte tomatensaus
- Quattro formaggisaus met mascarpone, gorgonzola, pecorino en Grana Padano

### Italiaanse forno & griglia gerechten

- Groente lasagne met ricottapesto, geroosterde tuingroenten, ui, knofloof, peterselie en basilicum

### Diversen tafelgarneringen

- Focaccia broodplaat
- Italiaanse plank met bakjes extra virgin olijfolie, zeezout en een tapenade van olijven
- Pasta garnituur: kappertjes, croutons, rucola, blok Parmezaanse kaas met schaaf en verse basilicum

### PRIJZEN

**Vanaf 25 personen € 75,-**

*\*Prijzen zijn excl. € 1,50 VMR (city tax) per persoon*

## HOLLANDS BUFFET

### Koude gerechten

- Hollandse salade van sla, komkommer, tomaat, ei, etc.
- Salade van roseval aardappel bereid met crème fraîche en gerookte zalm

### Warme gerechten

- Assortiment van Hollandse stamppotten zoals hutspot, zuurkoolstamppot en boerenkoolstamppot
- Gekruide speklap
- Rookworst
- Huisgemaakte gehaktbal naar eigen receptuur
- Verse huisgemaakte jus

### Dessert

- Worteltaartplaat met geslagen room

### Diversen

- Versgebakken boerenbrood
- Gezouten boter met tuinkers
- Garnering van uitgebakken spekjes, geraspte kaas, ananas en mosterd

### PRIJZEN

**Vanaf 25 personen € 75,-**

*\*Prijzen zijn excl. € 1,50 VMR (city tax) per persoon*





## WARM EN KOUD BUFFET

### Koude gerechten

- Quinoa salade met amandelen, edamame bonen, koriander en een soja dressing

### Warme gerechten

- Pomme gratin; klassieke Franse aardappelschotel, gegratineerd in de oven
- Wilde rijst; combinatie van aromatische blanke rijst met wilde rijst
- Marokkaanse groenten pot; een mix van aubergine, courgette en kikkererwten, geroosterd met Marokkaanse kruiden
- Vlaams zuurvlees; runder schoofschotel bereid met donker Vlaams bier
- Vispotje van vis en schaaldieren, bereid in kruidige tomatensaus

### Dessert

- Tiramisu; luchtig mascarpone dessert met fijne brownie cubes

### PRIJZEN

**Vanaf 25 personen € 75,-**

*\*Prijzen zijn excl. € 1,50 VMR (city tax) per persoon*

## SPAANS BUFFET

### Koude gerechten

- Gemarineerde ansjovis met paprika en olijfolie
- Salade van gegrilde paprika en courgettes en ras el hanout kruiden
- Diverse soorten gemarineerde olijven
- Spaanse tonijnsalade
- Couscoussalade met gegrilde groentes en verse munt
- Spaanse worst- en hamsorten als o.a. chorizo en serranoham
- Ensalada de pimiento y tomato (pimiento tomatensalade)
- Bourgondisch plaat brood
- Breekbrood met groene olijven tapenade en aioli

### Warme gerechten

- Albondigas; warme gehaktballetjes in pikante tomatensaus
- Catalaanse paella
- Tortillaomelet met aardappel en ui
- Falafel balletjes met knoflook-komkommersaus

### PRIJZEN

**Vanaf 25 personen € 75,-**

*\*Prijzen zijn excl. € 1,50 VMR (city tax) per persoon*





## STANDAARD INDONESISCH BUFFET

- Nasi putih (geurige witte pandanrijst)
- Daging rendang (pikant gestoofd rundvlees)
- Ayam Besengeh (kipfilet in zacht gekruide Javaanse kokossaus)
- Tempeh kecap (tempeh bereid met zoete sojabonensaus)
- Sambal goreng bootjes (pikante boontjes)
- Acar ketimun (Javaanse komkommersalade in zoetzure saus)
- Sambal goreng kentang (mild pikante aardappelsticks)
- Serundeng (gebakken gekruide kokos met pinda)
- Opak pedis (cassave cracker)
- Krupuk udang (garnalen cracker)
- Sambal bajak (gebakken sambal met uien)
- Spekkoek (in laagjes gebakken gekruide Indonesisch cake)

### PRIJZEN

Prijs op aanvraag.

## DELUXE INDONESISCH BUFFET

- Nasi putih (geurige witte pandanrijst)
- Sate ayam (gemarineerd kipdijfilet met gekruide pindasaus)
- Daging rendang (pikant gestoofd rundvlees)
- Ayam besengeh (kipfilet in zacht gekruide Javaanse kokossaus)
- Tempeh kecep (tempeh bereid met zoete sojabonensaus)
- Sambal goreng telur (ei in pikante sambal-saus)
- Sayur lodeh (gemengde groenten in kokos-melk)
- Sambal goreng boontjes (pikante boontjes)
- Acar ketimun (Javaanse komkommersalade in zoetzure saus)
- Sambal goreng kentang (mild pikante aardappelsticks)
- Serundeng (gebakken gekruide kokos met pinda)
- Opak pedis (cassave cracker)
- Krupuk udang (garnalen cracker)
- Sambal bajak (gebakken sambal met uien)
- Spekkoek (in laagjes gebakken gekruide Indonesisch cake)

### PRIJZEN

Prijs op aanvraag.





Neem voor meer informatie contact met ons

[info@blueboat.nl](mailto:info@blueboat.nl) | + 31 20 679 1370