



CATERING AAN BOORD

Ontvangst aan boord

Twee kopjes koffie of thee met:

Cake/suikerbrood	€ 3,80
Krentenmik	€ 4,20
Bonbon	€ 4,25
Appelgebak	€ 5,45
Petit Fours	€ 5,55
Gesorteerd gebak	€ 6,90
Saucijzen- of koffiebroodje	€ 5,80

Welkomdrankjes

Schippersbitter	€ 2,50
Scheepscocktail	€ 4,60
Methode Champagnoise	€ 4,75
Kir Royal	€ 4,95
Champagne	€ 7,50

Welkomshapjes

Vers gerookte makreel	€ 3,25
Hele Hollandse haring met uitjes	€ 4,15
Kleine satéspies van gemarineerde kip met sojasaus	€ 2,70
Lolly van gegrilde courgettes met paprika en geitenkaas	€ 1,50

Consumpties

Consumpties op nacalculatie:

Koffie, thee, melk	€ 1,70	Binnenlands gedistilleerd	€ 2,50
Frisdranken	€ 1,90	Port, sherry	€ 2,50
Jus d'orange en appelsap	€ 2,20	Wijn	€ 2,80
Warme chocolademelk	€ 2,20	Korenwijn	€ 3,10
Vaasje Heineken, 25 cl	€ 2,30	Buitenlands gedistilleerd	€ 4,60



Onbeperkt aantal consumpties voor de duur van uw zeiltocht

De tarieven gelden voor alle dranken exclusief buitenlands gedistilleerd.

4 uur	€ 20,15	8 uur	€ 28,90
6 uur	€ 24,50	10 uur	€ 33,30

Gelimiteerd aantal consumpties voor de duur van uw zeiltocht

De tarieven gelden voor alle dranken exclusief buitenlands gedistilleerd.

Vier consumpties per persoon	€ 10,20
Zes consumptie per persoon	€ 15,30

CARPE DIEM SAILING

Ontbijten

Bij het ontbijt serveren wij koffie, thee, melk en jus d'orange.

Bovendecks € 9,80

Belegde broodjes met verse vleeswaren en kaas. Twee broodjes per persoon en een koffiebroodje.

Buitengaats € 12,55

Assortiment witte en bruine broodjes, croissants en krentenbollen, drie soorten vleeswaren, jonge kaas en twee soorten zoet beleg, gekookte eieren, cornflakes, yoghurt, roomboter en Becel.

Lunches

Bij al onze lunches serveren wij koffie, thee en melk.

Belegde Bollen € 9,85

Drie witte en bruine broodjes per persoon; belegd met achterham, fricandeau en Goudse kaas.

Tea Sandwiches € 12,20

Vijf per persoon. Bruine tea sandwich belegd met jonge kaas, komkommer en tuinkers. Tea sandwich belegd met gerookte kipfilet, olijven-tapenade en tomaat. Tea sandwich belegd met beenham, mostertcreme en sla. Tea sandwich belegd met gerookte zalm, kruidencreme, ei en dillemayonaise. Tea sandwich belegd met kalfsvlees, komkommer en tonijncreme.

Lekker broodje € 14,45

Assortiment van luxe broodjes met fijne vleeswaren. Broodjes met huisgemaakte zalmzalade. Broodjes met diversen soorten kaas en broodjes met Van Dobben kroketten.

Picknick Maritiem € 15,60

Feestelijk assortiment brood in manden gepresenteerd en rijkelijk belegd met gerookte zalm met mosterdillemayonaise, kalkoenfilet met pesto, gerookte runderrib-eye en mozzarella met tomaat, brandnetelkaas en verse basilicum, muffins, koffiebroodjes en chocoladebrownies.

Fish on the Lake € 16,70

Visschotel met zalmzalade en diverse soorten vis, o.a. gerookte makreel, zalm en verse haring. Verschillende fijne vleeswaren, jonge en oude kaas, diverse broodsoorten.

Wraps & Bagels € 16,20

Bagels met gerookte zalm, pastrami of roomkaas met bieslook. Wraps met pikante kip en frisse groentesalade. Vegetarische wraps met koolsalade, Feta en guacamole. Wraps met een frisse groentesalade en pikante kip. Kleine baguettes met boerenbrie en beenham.

Mediterrané € 20,20

Toscaanse tomatensoep met dunne preiringen en gerookte kipreepjes. Ciabatta met Parmaham en gemarineerd uitjes. Focaccia met Italiaanse kruidenkaas, sla en olijventapenade. Panini met pastrami, paprikareepjes en pesto. Ciabatta met huisgemaakte tonijnsalade met olijven. Focaccia

CARPE DIEM SAILING

met roomkaas, rucola en zongedroogde tomaat.

Nautisch uurtje

€ 25,10

Een krachtige heldere runderbouillon met verse kruiden. Gerookte zalm, Noorse garnalen en gerookte forel gegarneerd met gevulde eieren. Haring met gesnipperde uitjes. Gebraden rosbeef, fricandeau en achterham. Parmaham met meloen. Huzarensalade met gevulde eieren. Salade Caprese (mozzarella, tomaat en verse basilicum). Thaise kipsalade met galiameloen, papaja en rode paprika in een honing-citroendressing. Cocktailsaus en remouladesaus. Stokbrood en roomboter.

Soep met een klein broodje

Kippensoep of een krachtige runderbouillon
Pomodorie-Pesto- of pompoensoep

€ 4,95

€ 6,55

Middagbuffetten

Spaans hapjesbuffet

€ 21,20

Gehaktballetjes in tomatensaus, mini kipspiesjes in pikante marinade, stokbrood met tapenade, spiesje met chorizo en olijven, pepperoni (peper, gevuld met Siciliaanse roomkaas), dadels met spek, knoflookgamba's, broodje met serranoham, kruidige miniworstjes. Gazpacho in een glaasje.

High Tea

€ 24,65

Sacher chocoladetaart, champagne taart, frambozen bavaroijs taart
Roomboterkoekjes, assortiment bonbons en muffins, twee soorten cake, cones met Engelse clotted cream en marmelade. Tea Sandwiches met: gerookte Schotse zalm op groene sla, mierikswortelcrème, gekookt ei en dille; gebraden rosbeef met frisée sla en partjes tomaat, wraphapjes filet americain, wraphapjes met beenham en mosterdcrème. Diverse soorten thee.

Kinderen

De kinderen van vier tot twaalf jaar kunnen meeëten voor het halve tarief.
Voor kinderen tot 10 jaar kunt u een kindermenu bestellen.

Kinderlunch

€ 6,90

Broodje hagelslag, broodje jonge kaas, minibroodje boterhamworst en snijworst, minikrentenbol.

Kindermenu

€ 10,60

Kip met frietjes en appelmoes, roomijs met slagroom of een waterijsje.

CARPE DIEM SAILING

Borrelgarnituur

Gemengde nootjes en zoute koekjes	€ 2,30
Olijven in diverse marinades	€ 2,30
Chips, paprika, naturel en verrassing met diverse borrelnootjes	€ 2,30
Kazen en worstsoorten met mosterd	€ 3,60

Borrelgarnituur Dim Sum

4 hapjes p.p. Verukkelijke hapjes uit de Oosterse keuken, zoals gestoomde of gefrituurde garnalen, hapjes met varkensvlees, hapjes gevuld met kip met pittige saus en soja.	€ 4,05
--	--------

Warme borrelgarnituur van Van Dobben

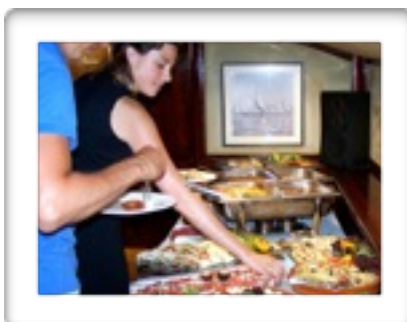
4 hapjes p.p. Bitterballen gemaakt van de originele Van Dobben-kalfsvleesragout, ambachtelijke gehaktballetjes, romige en rijk gevulde mini kaassoufflé's en kipfiletstukjes in een krokant korstje.	€ 5,10
---	--------

Koude Borrelgarnituur

4 hapjes p.p. Bijvoorbeeld: haring met uitjes op toast, bonbon van gerookte zalm met mierikswortelcreme, grote garnalen in rijstbloemdeeg met een pittige saus, toast met rundertartaar en gegrilde ossenhaas en een glaasje met een cocktail van gerookte kip met mango.	€ 7,30
--	--------

Tapas garnituur

Gemengde noten, pomodori tapenade met crostini's, tortilla chips met dipsaus, Spaanse Chorizoworst, gemarineerde olijven, mozzarella met cherrytomaatjes en basilicum.	€ 6,45
--	--------



Borreltijd Carpe Diem

“ Pluk de dag, vertrouw zo weinig mogelijk op de volgende.”

Carpe Diem is een Latijns spreekwoord dat Pluk de dag betekent. Het is een metafoor om mensen aan te sporen van elke dag te genieten. De zin werd voor het eerst gebruikt door de Romeinse dichter Horatius. De hele versregel is “ **Carpe diem quam minimum credula postero**”, oftewel “Pluk de dag, vertrouw zo weinig mogelijk op de volgende.”

CARPE DIEM SAILING

Diners

Al onze diners worden geserveerd als een buffet.

Captainsdiner Kapucijners met speklapjes en braadworst gearneerd met uitjes, piccalilly en Amsterdamse uien. Gebakken aardappeltjes, appelcompote en boerenbruin met roomboter. Rauwkostsalade.	€ 17,50
Stamppotten buffet Boerenkool met rookworst, zuurkool met speklapjes en hutspot met klapstuk Alle gerechten geserveerd met jus, mosterd, zuren en appelcompote.	€ 18,55
Pasta buffet Spaghetti Bolognaise (stevige saus van gehakt en pomodori). Penne rigate met romige paddestoelensaus en lente-uitjes. Tagliatella met vis. Lasagna met 7 soorten groenten. Tomatesalade met venkel en komijn. Pastasalade. Chiabattabrood, kruidenboter en tapenade.	€ 18,55
Buffet Admiraal de Ruyter Stel zelf uw buffet samen! Voor gezelschappen vanaf 15 personen kiest u twee hoofdgerechten Voor gezelschappen vanaf 30 personen kiest u drie hoofdgerechten	€ 24,40 € 25,95
Boef Bourguignon: Rundvlees gestoofd in rode wijn met champignons, geserveerd met pommes gratin, kleurrijke ratatouille en een salade. Indiase Kip: Stukjes kipfilet in romige saus geserveerd met rijst, wokgroente en een salade. Varkenshaas: met champignonroomsaus, geserveerd met aardappelwedges, seizoensgroente en een salade. Zuiderzeeschotel: Verschillende soorten vis en schelpdieren in romige witte wijnsaus geserveerd met aardappelgratin, seizoensgroente en een salade. Zalmmootje: met olijvenpasta uit de oven geserveerd met een kleurrijke ratatouille. Vegetarische lasagne: Het bekende Italiaanse gerecht , in een vegetarische variant.	
Buffet van de grill Vlees- en visgerechten: Pittige merguez worst, Ossenhaasspies met paprika, Huisgemaakte hamburger van rundvlees, Kipsaté met pindasaus, Krokant gegrilde Schotse zalmfilet.	€ 28,95
Salades: Diverse slasoorten met komkommer en tomaat, feta en olijven. Selderiesalade met ananas en walnoten, Pastasalade met gedroogde tomaten en pestodressing, Griekse salade met Fetakaas, Gemarineerde olijven en tomaten, Gebakken krieltjes, stokbrood en kruidenboter.	

CARPE DIEM SAILING

Italian Delight

€ 30,75

Koude gerechten:

Salade caprese, pomodorie met mozzarella en verse basilicum,
Salade van penne rigate met zon gedroogde tomaatjes en gedroogde salami.
Zeevruchten met citroengras, peterselie en geroosterde knoflook.
Vitello Tonato, kalfsvlees met tonijnsaus met ansjovis en citroen.
Spinaziesalade met olijven, knoflookdressing, pecorinni en crostini's.
Bruchetta's met olijfolie en zeezout.

Warme gerechten:

Truffelrisotto met kaasklets koppen,
Lamskoteletten op gegrilde mediterrane groente,
Lintpasta met artisjokken en gegrilde kip.
Tonijn met olijventapenade en penne rigate, Fettucine á la Bolognese.

Sea & Summer buffet

€ 32,70

Salades: Gemengde salade met garnituren en dressings.
Salade Caprese: pomodori met mozzarella en verse basilicum,
Koolsalade met kummel en koriander,
Maissalade met kidneybonen en tomaat,
Pastasalade met een heldere dressing met gerookte kip en tomaat.

Vis- en vleesgerechten:

Gegrilde zalmfilets op jonge prei met seresaus,
Tilapiafilet op wilde spinazie,
Kip tandoori met sojasaus en taugé,
Gestoofde kalfsrib met fettucine en grotchampignons,
Gegrilde mediterrane groente,
Rozeval aardappeltjes uit de oven met provencaalse kruiden,
Verse seizoensgroente, diverse broodjes en roomboter.

Nagerechten:

Vers gesneden ananas, mango en ander tropisch fruit, boerenyoghurt.

Maritiem Buffet

€ 37,10

Koude gerechten:

Salade caprese, pomodorie met mozzarella en verse basilicum,
Griekse salade met Feta, gemengde olijven, uienringen, tomaat en paprika,
Pastasalade met spekjes pomodori en basilicum.
Visspiegel met wraps van gemarineerde zalm, Hollandse haring met uitjes en diverse soorten makreel. Huisgemaakte boerenpaté met vossenbessen.
Carpaccio met pijnboompitten en Parmezaanse kaas.

Warme gerechten:

Kip in sojasaus op oosterse groenten,
Gebraden lamsbout in jus met rozemarijn,
Visschotel in tomatensaus.
Boeuf Bourguignon, gemengde seizoensgroente, aardappeltaartjes met spekjes en amandelen.

Nagerechten: Roomijs met rode vruchtencompote, vers gesneden ananas, mango en ander tropisch fruit. Boerenyoghurt en vruchtenshakes.
Boerenyoghurt en vruchtenshakes.

CARPE DIEM SAILING

Barbecuefestijn

Het barbecuefestijn, is een specialiteit van de Carpe Diem, en vind plaats aan boord terwijl het schip rustig voor anker ligt. Uw barbecue wordt een gezellig openluchtfeest aan boord. Mocht het weer dit niet toelaten dan zullen alle lekkernijen op de grill in de kombuis worden bereid.

Barbecue de Gouwzee

€ 19,95

Runderhamburger, gemarineerde varkensfilet, twee stokjes kipsaté.

Griekse salade, seizoensrauwkostsalade.
Saté-, knoflook- en barbecuesaus.
Stokbrood en kuidenboter.

Barbecue

€ 24,90

Runderhamburger, gemarineerd varkensfilet, twee stokjes kipsaté, barbecueworst, maiskipfilet.

Griekse salade met fetakaas, paprika en tomaat.
Rundvleessalade, Seizoens rauwkostsalade
Saté-, knoflook-, kerrie-, cocktail- en barbecuesaus.
Stokbrood en kruidenboter.

Barbecue plus

€ 27,50

Gemarineerde biefstuk, twee stokjes kipsaté, runderentrecote en een vispakketje van kabeljauw, zalm en gamba.

Bourgondische aardappelsalade met spekjes, ei, paprika en fijn gesneden prei, Waldorfsalade,seizoensrauwkostsalade, pastasalade met pomedori en pesto.
Saté-, knoflook-, kerrie-, cocktail- en barbecuesaus.
Diverse broodsoorten, kruidenboter en tapenade.

Barbecue de luxe

€ 31,55

Gemarineerde biefstuk, spies van grote garnalen, lamskotelet, twee stokjes kipsaté, shaslick, runderentrecote, vispakketje van kabeljauw, zalm, garnalen en dillekruidenboter.

Bourgondische aardappelsalade met spekjes, ei, paprika en fijn gesneden prei, Waldorfsalade,seizoensrauwkostsalade, pastasalade met pomedori en pesto.
Saté-, knoflook-, kerrie-, cocktail- en barbecuesaus.
Diverse broodsoorten, kruidenboter en tapenade.



CARPE DIEM SAILING

Nagerechten

Creme brulee gekaramelliseerd met rietsuiker	€ 5,60
Roomijs met vers fruit en slagroom	€ 6,20
Tiramisu naar Italiaans recept	€ 6,20
Aardbeienbavarois met verse aardbeien en vanillesaus	€ 8,50
Kleine Zomerparade (vanaf 20 personen) Klein dessertbuffet met onder andere chocolademousse, diverse soorten bavaroistaart, vers fruit en verschillende smaken sorbetijs.	€ 9,85
Grand dessert (vanaf 25 personen) Een feestelijk dessertbuffet voor als het heel bijzonder mag zijn. Drie soorten buitenlandse kaas met stokbrood en roomboter, witte en bruine chocolademousse, feestelijk opgemaakte bavaroistaarten, verse tropische fruitsalade, roomijs, sorbetijs en slagroom.	€ 16,85
Traditionele bruidstaart Een bruidstaart zoals het hoort, gevuld met abrikozenmoes en een laagje bitterkoekjes crème, licht getrempeerd met marasquin en mooi wit afgeglaceerd. U kunt de kleur van het glazuur en de roosjes ook zelf kiezen. Onze banketbakker kan iedere gewenste bruidstaart bakken!	€ 8,70
Moderne bruidstaart Strak vormgegeven, witte bruidstaart met een rood hart bovenop, gevuld met vanillemousse, een luchtige bosvruchtenmousse, compote en duchesse biscuit, met een bodem van amandel daquoise.	€ 12,30

Algemene Informatie

Hoe gaat het bestellen in zijn werk

Wij stellen het op prijs als u uiterlijk vier weken voor vertrek uw bestellen doorgeeft. U kunt tot zeven dagen voor vertrek het aantal passagiers wijzigen. Naar boven toe tot de maximale persoonscapaciteit van het schip. Naar beneden toe kan tot maximaal 20% van het reeds bestelde aantal personen.

Servicekosten

Servicekosten per uur voor de bediening aan boord	€ 22,50
Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief	6 % Btw
Behalve de prijzen van de alcoholische dranken deze zijn inclusief	19% btw
Kurkengeld	€ 17,85
Schotelgeld	€ 2,40
Uitkoop catering	€ 250,-

Uw smaak; onze mogelijkheden

Vind u een gerecht lekker dat niet op de kaart staat. We horen graag wat uw wensen zijn. Onze koks zijn all-round en zullen uw wensen inpassen. I.v.m. de lengte van dit menu hebben we niet kunnen vermelden: Cubaans buffet 'Nuevo Habana', Indisch buffet 'Bali', Scandinavisch buffet 'Stockholm' en Grieks buffet 'Kreta'.