

## Buffet Majesteit

€ 43,50 p.p.

Kalfsoester met gebakken oesterzwammen en basilicum

\*

Gebraden Arentijns rib-eye met een groene pepersaus

\*

Tongrolletjes gevuld met zalm vergezeld van een delicate kreeftenroomsaus

\*

Verse groenten van het seizoen,

\*

Gekookte krieltjes met verse perterselie en dille

\*

Rozetjes van aardappel uit de oven

\*

Paté met truffels uit de bossen van Orange

\*

Noorse gerookte zalm met een mierikswortelroom

\*

Rollade van gerookte eendenborst met appeltjes

\*

Garnalen uit de Hollandse wateren

\*

Royale salade met een dressing van balsamico-azijn

\*

Oesters met citroen op ijs geserveerd

## Buffet EUROPA

€ 35,00 p.p.

Frankrijk - Entrecôte

Mooi stuk runderlende, op de Franse toer

\*

Duitsland – Schweinsfilet mit Pilzen

Gebraden varkenshaas in de jus met bospaddestoelen

\*

Spanje - Gamba's

Gegrilde grote garnalen in knoflook en olijfolie, olé

\*

Oostenrijk - Wiener Schnitzel

Gepaneerde varkenslapjes met citroen

\*

Nederland - Gestoofde peertjes

Ouderwets bereid volgens grootmoeders recept

\*

België - Vlaamse friet

Het nationaal gerecht van België uit de Frituur, zondig lekker met mayonaise

\*

Italië - Risotto

In bouillon gegaarde rijst met saffraan, paprika, uien en kruiden

\*

Zweden - Våstkustsallad

Garnalenschotel met champignons, doperwtten, groene asperges, krab, mosselen en ijsbergsla

\*

Groot Brittanië - Roast Beef

Dun gesneden rosbief, een klassieker, altijd goed

\*

Griekenland - Salata

Griekse salade met feta, dolmades, tzaziki, tomaat en komkommer

\*

Denemarken - Gravad laks & røget sild

Schotel van gemarineerde zalm en gerookte haring

Buffet “LANGS DE MAAS”  
€ 29,50 p.p.

Van de ‘Mart’ geplukt  
‘Hij heb s’eige late vange’: kalkoentournedos met sinaasappel-mintsaus  
\*

Herinnering aan de HAL  
Gebakken inktvisringen waren al favoriet aan boord van de stoomschepen van de Holland  
Amerika Lijn, afgemeerd aan de Wilhelminakade, simpel en toch luxe  
\*

Voor de havenbaron die weet wat lekker is  
Sappig bilstuk aan het bot, vers van het mes, niet bestemd voor havenartiesten  
\*

Rotterdams vispotje  
Kaat Mossel is er beroemd mee geworden, onze kok loopt er warm voor  
\*

‘Pieper snijer’  
Jofel pannetje van aardappelen met room, echt iets voor Drolletje Drie uit Overschie  
\*

Neusje van de zalm  
Gemarineerde zalm herinnert aan de tijd dat deze delicatessen zo uit de Maas werd gevestigd en  
bij ’t Zalmhuys werd afgeleverd  
\*

Koude drukte  
De Rotterdammer staat erom bekend niet van koude drukte te houden, met uitzondering van  
deze koude garnalenschotel  
\*

Ketelbinkie’s favoriet  
Ambachtelijke paté, da’s nog eens wat anders dan een Rotterdammertje  
\*

‘Dat mos gewoon nie magge’  
Dun gesneden Ardennerham met meloen, gewoon te lekker om waar te zijn  
\*

Kralingse kip 10.000 vliegueren  
Zo oud als de weg naar Kralingen. Dat gaat niet op voor deze superverse salade van kip,  
paprika, ijsbergsla, pikante kaasblokjes, olijven en jalapeñospepers  
\*

Ja toch? Niet dan?  
Toast, boter, heerlijke sauzen en diverse rauwkostsalades; ‘ech wel lekker nasse!’

## Buffet “KAPTAINS DINNER”

€ 25,00 p.p.

Kalkoen met pruimedanten  
Gegrilde kalkoentournedos met tutti frutti

\*

Warme beenham

Vers van het mes, gepikeerd met kruidnagels, afkomstig van de Ambonese plantages

\*

Terschellings visrolletje  
‘Heerlijkheit van visch’, schol met mosterdsaus

\*

Ouderwets lekker

Rundvlees gestoofd in bruin bier met peperkoek

\*

Stoemp

Stevige kost voor de echte bootwerker van aardappel, ui, wortel en meiknolletjes

\*

Raasdonders

Kapucijners met spek en piccalilly, augurken en warme stroop

\*

Oost West, Thuis Best

In rode wijn gestoofde peertjes met kaneel

\*

Eerpelsloat met kip uit 't zuur

Aardappelsalade naar typisch Oud-Hollandsch recept

\*

En tenslotte

Witte rijst en boerenbrood

## Indonesische Rijsttafel

€ 26,50 p.p.

### Daging Boemboe Bali

Alom gewaardeerd gerecht van gesmoord rundvlees

\*

### Babi Ketjap Manis

Uiterst mals varkensvlees gestoofd in een zoete ketjapsaus met kruidige boventoon van Steranijs

\*

### Ajam Sereh

Symfonie van verfijnde geuren uit zich boven dit smakelijke kipgerecht van het eiland Java

\*

### Saté Ajam

Echte Indische saté met recht wereldberoemd

\*

### Sajoer Lodeh

Schotel van gemengde groenten, zachtjes in santen gegaard, mooi van kleur en knapperig

\*

### Telor Blado

Pikante eieren met saus van adembenemend hete sambal

\*

### Exotische heerlijkheden

Nasi Koening, Gado Gado, Serundeng, Atjars, Krupuk en Emping, Ananas, diverse Samballans

### Aanvulling

€ 3,50 p.p.

### Oedang Panggang

Gegrilde Indische garnalen geserveerd met een zoet-zure saus, voor de verwende tong

## Buffet “SHOWBOAT”

€ 23,50 p.p.

### Cajun Dish New Orleans

Gemarineerde kalkoenbiefstukjes van de grill met een cajunsaus, volgens de originele receptuur uit New Orleans

\*

### Crown of Spare Ribs

Een kroon op het werk van onze chef-kok vormt deze kroon van gegrilde varkenskarbonades om de vingers bij op te eten

\*

### Grilled Salmon

Typisch Cajungerecht uit de streek van de Mississippi, zalmootjes van de grill: een partyrunner!

\*

### Virginia Ham

Enorme ham met sinaasappelsaus; scoort altijd

\*

### Jambalaya Rice

Traditioneel rijstgerecht volgens receptuur van de beroemdste Amerikaanse Cajun-kok, Paul Prudhomme

\*

### Side-Dishes

Jacked potato's, Sweet-corn, Three bean salad, Creole eggs, Salads, Pine-apple

### Aanvulling

€ 4,00 p.p.p

### Rib Eye

U.S. high quality beef, glanzend en bruin, een lust voor het oog

## Buffet "STEAMBOAT"

€ 21,50 p.p.

### Captain's favorite

Honolulu spareribs bereid met een verfijnde kruidenmelange van het eiland Hawai

\*

### Engineer's goulash

Wereldbekende Hongaarse schotel van zeer mals gestoofd rundvlees in rode wijn bereid

\*

### First mate's dish

Typisch Kantonees gerecht van kip met paprika, bamboescheuten en gemberbolletjes

\*

### Sailor's memory

Kruidige Zuid-Afrikaanse gehaktschotel

\*

### Vegetable Kingdom

Verse groenteschotel puur basic, puur goed

\*

### Salatbuffet

Bonte rauwkostpresentatie van al het goede dat het seizoen ons biedt met dressings naar eigen keus

\*

### Finally

Rijst- en aardappelgarnituren, royale porties

Genoemde prijzen zijn exclusief 6 % BTW

