

Uw lunch aan boord van onze schepen kunt u op verschillende manieren invullen. U kunt kiezen voor een lunch met mooi opgemaakte open sandwiches, een 'Fingerfood Festijn' met gerechten van de grill op de Wolk, tot een luxe uitgeserveerde 3- gangen lunch aan boord van de 'Monne de Miranda'.

Open sandwich Buffet:

€ 20,00 p.p.

Vers afgebakken Focaccia brood

Charcuterie met:

Parmaham

Finocci (salami met venkelzaadjes)

Salcicia sardo (Italiaanse worst)

Kaasselectie:

Buffalo Mozzarella

Taleggio

Gorgonzola

Groeten:

Oven geroosterde paprika's

Salade van rode ui en tomaten

Visselectie:

Gerookte zalm

Gerookte heilbot

Krab salade

Additioneel (supplement € 2,90 per glas)

Verse vruchtensappen

Keuze menu selection

Hieronder vindt u een voorbeeld van een uitgeserveerde lunch, aan boord door onze chef bereid. Voor ons compleet aanbod, bel of mail Boatbookers.

Entree:

Dubbel getrokken runderbouillon met een ravioli van geitenkaas en basilicum.

Hoofdgerecht:

Gegrilde tonijn met een sushi van spinazie en een wasabi-mirin saus.

Dessert:

Crème brûlée van limoen met djerok peroet, fambozenijs en balsamico stroop.

limoen met djerok peroet, fambozenijs en balsamico stroop.

Prijs € 33,00 p.p.

Minimum bestelling 10 personen.

Buffetten

Fingerfood Festijn:

Deze gerechten worden in chronologische volgorde geserveerd van plateau's en kleine bordjes. De gegrilde gerechten worden aan boord van de "Wolk" aan de rôtisserie bereid.

Seviche:

Coquilles Saint Jacques gemarineerd in limoensap, olijfolie en chili.

Tomato with Love injection :

Cherrytomaat gevuld met Stellendamse garnalen en Vodka.

Shanghai pancake :

Pannenkoekje met hoi-sin, Peking eend en komkommer.

Campari Spoon:

Aardbei met mandarijnzest, Campari en togarashi.

Vegetable Brochette:

Gegrilde spies met seizoengroenten en witte miso crème.

Meloen:

In Port gemarineerde meloen met Serrano ham.

Grote garnalen:

Gegrilde "Black Tiger" garnaal gemarineerd in piri-piri met meloen.

China Box:

China Box met groene thee noedels en chuka wakamé.

Tuna Kebab:

Gegrilde spies van tonijnfilet, paprika en lente-ui met soja-knoflook dip.

Thai Chicken:

Gegrilde spies met in kokos en chili gemarineerde kip met koriander pesto.

Aardbeien met Chocodip:

Spies met aardbei en chocoladedip.

Prijs € 43,00 p.p.

Tapas Buffet:

Assortiment Zuurdesembrood:

Donker campagnebrood met vijgen, hazelnoot en krenten; focaccia met verse rozemarijn, Sel de Guérande en olijfolie; traditioneel Pain de Campagne.

Biologische olijfolie uit Lefkas, olijven tapenade, fleur de sel:

Salade `La Barbateña`:

Salade van gegaarde Almadraba tonijn, kappertjes, ui en cornichons.

Tortilla de Espiņas:

Tortilla met spinazie en pijnboompitten.

Albóndigas:

Kleine gehakballetjes met pittige saus van tomaat en chili.

Anchoas:

Ansovis met tijm, rozemarijn en zwarte olijven.

Ensalada Mixta:

Groene salade met tomaten, ui en groene olijven.

Jamón y Chorizo:

Jamon Serrano en verschillende soorten chorizo

Gamba's:

Gegrilde gamba's met knoflook, olijfolie en peterselie.

Mejillones:

Mosselen geaard in sherry met ui en groene seizoens kruiden.

Paella:

Paella op basis van Saffraan Coupe, met schaal- en schelpdieren.

Pollo:

Scharrelkip, gegaard in knoflook en groene kruiden.

Postres:

Flan van sinaasappel en fruitsalade.

Prijs € 36,00 p.p.

Prijzen zijn exclusief BTW.

Minimum bestelling 10 personen.