

**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 Foccacia 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 Espinaças:**

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 gegaard 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.