



Cateringarrangement Ruime Wind

Kiest u voor een volledig verzorgde zeiltocht waarbij u op basis van volpension alle maaltijden aan boord gebruikt? Kiest u voor het neusje van de zalm? Het cateringarrangement 'Ruime wind' is een luxere variant van het cateringarrangement 'Aan de wind'. De tafels zijn zorgvuldig gedekt, de mooie schalen, glazen en kaarsen maken de ambiance volmaakt. Behalve de overheerlijke mogelijkheden die hier worden vermeld, is het ook mogelijk om per dag een keuze te maken uit de catering voor dagtochten.

U kunt dit telefonisch bij ons bestellen.

CATERINGARRANGEMENT 'RUIME WIND'

◆ Inschepingsschotels ◆

Deze maaltijden zijn alleen te bestellen voor de avond van inscheping en worden tussen 20.00 uur en uiterlijk 21.30 uur geserveerd.

- Visschotel met o.a. haring, vissalade, div. gerookte vissoorten, mosselen en zalm € 18,25
- Vleeschotel met o.a. vleessalade, achterham, paté, fricandeau en diverse worstsoorten € 14,95
- Kaasschotel met o.a. rauwkostsalade, brie, port salut, dana blue, geitenkaas en Hollandse kaas € 14,95
- Gecombineerde schotel bestaande uit een combinatie van bovengenoemde schotels € 17,90
- Luxe mediterraan buffet met 12 gerechtes € 21,50

De inschepingsschotels worden geserveerd met stokbrood en kruidenboter.

Servicekosten catering	
Tot en met 18 personen	€ 64,00
Boven 18 personen	€ 90,00

◆ Halfpension Schoener ◆

- **Ontbijt:** diverse luxe broodsoorten, meerdere soorten kaas en fijne vleeswaren, eiergerecht, jam, verse fruitsalade, jus d'orange, yoghurt, cereals, koffie, thee, melk en karnemelk
- **Tussendoor:** koffie en thee met krentenmik of cake
- **Lunch:** rijkelijk belegde broodjes en sandwiches, gearneerd met rauwkost, soep en lunchgerecht van het schip, koffie, thee, melk en karnemelk
- **Tussendoor:** koffie en thee met bonbon of koekje van de banketbakker
- **Bij de borrel:** aperitief van het schip vergezeld van luxe hapjes

Prijs per persoon	€ 34,00
Servicekosten catering	€ 180,00

◆ Volpension Volschip ◆

- **Ontbijt:** diverse luxe broodsoorten, meerdere soorten kaas en fijne vleeswaren, eiergerecht, jam, verse fruitsalade, verse jus d'orange, yoghurt, cereals, koffie, thee, melk en karnemelk
- **Tussendoor:** koffie en thee met krentenmik of cake
- **Lunch:** rijkelijk belegde broodjes en sandwiches, gearneerd met rauwkost, soep en lunchgerecht van het schip, koffie, thee, melk en karnemelk
- **Tussendoor:** koffie en thee met bonbon of koekje van de banketbakker
- **Bij de borrel:** aperitief van het schip vergezeld van luxe hapjes

◆ Diner ◆

Voorgerechten

- Creatie van de kok
- Taartje van vis met rucolasalade
- Geitenkaasje met honing tijmdressing
- Runderconsommé met verse tuinkruiden
- Rijk gevulde salade van grote garnalen
- Salade van gerookt gevogelte met een dressing

Hoofdgerechten

- Specialiteit van de kok
- Boeuf Bourguignon, rundvlees gestoofd in rode wijn, met spekjes en champignons
- Gebraden lamsbout met een saus van provençaalse kruiden
- Ossobucco uit Lombardije, kalfsschenkels in verse tomatensaus met sinaasappel en witte wijn
- Dagverse vis met romige saus

Deze gerechten worden geserveerd met een passend garnituur.

Nagerechten

- Verrassing van de kok
- Internationaal kaasplateau met notenbrood en druiven
- Witte chocolademousse met frambozencoulis
- Tropische salade met kokosroom
- Taart van het schip
- Koffie of thee met friandises

Prijs per persoon	€ 69,00
Servicekosten catering	
Tot en met 18 personen	€ 180,00
Boven 18 personen	€ 228,00