



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Cateringlijst Minerva 2024

Welkom aan boord van de Minerva !

Wij zijn verheugd met uw interesse en/of boeking van de Minerva en we zorgen er dan ook graag voor dat uw zeiltocht, receptie, feest of vergadering ook qua catering volledig aan uw wensen voldoet. Hieronder presenteren wij onze standaard cateringlijst. Mocht u hier niet het gerecht van uw keuze open vinden, neemt u dan contact met ons op voor een maatwerk voorstel !



Drankjes

Het is mogelijk om drank (Hollandse bar) af te kopen:

- 3 uur all-in

- ieder extra uur minder pp, zie einde van de lijst voor de volledige staffel

Inbegrepen: koffie/thee/fris/jus/wijn/bier/binnenlands gedistilleerd

Buitenlands gedistilleerd wordt altijd geturfd. Zie complete drankenprijslijst op de laatste pagina.

Drankjes aan boord kunnen ook worden geturfd. U ontvangt dan na de partij een eindafrekening.

**Per persoon
excl. btw EUR**
20,50

Welkomstdrankje

Glaasje Schipperbitter (ook leuk als aanlegborrel als u terug komt van het varen !) 3,00

Glas Prosecco 5,50

Glas Champagne 8,50

Gebak

Boeren Cake naturel en chocolade 2,00

Petit fours 4,25

Diverse vlaaien: appel, kruimel, kersen, abrikoos 4,25

Haagsche kakker (heerlijk streekproduct - rond plat krentenbrood met een unieke spijs) 5,00

Selectie van gesorteerd gebak 5,25

(optioneel: koffie/thee ronde € 2,25 pp)

Overig ontvangst

Glaasje Schipperbitter met haring op roggebrood (nieuwe haring alleen in het seizoen) 5,50

Glaasje Korenwijn met een hele haring met uitjes (nieuwe haring alleen in het seizoen) 6,50

High Tea: uitgebreid proeven van zoet en hartig 26,00

Geniet van een soepje vooraf, daarna diverse sandwiches en gevulde wraps, en een ronde met heerlijke zoetigheden! Geserveerd in drie gangen.

Inclusief 2 uur onbeperkt thee en koffie. Andere drankjes op nacalculatie.

Glaasje Prosecco 5,50



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Lunches

Alle hieronder genoemde lunches kunnen varend geserveerd worden m.u.v. het Lunchbuffet.



Scheepslunch

Witte en bruine pistoletjes belegd met kaas en diverse soorten vleeswaren, gearneerd met sla, tomaat en komkommer. Daarnaast een kop Westlandse tomaten-groentesoep. 17,50

Voor de vuist weg

Diverse luxe belegde broodjes en bollen met luxe kaas, vleeswaren, gerookte vis en gekookt ei, gearneerd met sla, tomaat, komkommer, dressing en kruiden. Daarnaast een kop soep naar keuze. 20,50

Eco-Lunch

Huisgemaakte Pomodori-paprikasoep met verse basilicum; diverse soorten rustieke boerenbroodjes en waldkorn bollen belegd met graseieren, Beemsterkaas, biologische ham en scharrelkip, MSC gecertificeerde gerookte vis, gearneerd met sla, verse kruiden en gegrilde paprika; verse fruitsalade met seizoensfruit. 23,50

Amuse Lunch

De bemanning gaat binnen- en buitendeks rond met 4 mini-gangen die u informeel kunt nuttigen. De Amuse Lunch bestaat uit een garnalen cocktail; kopje Westlandse tomaten soep; varkenshaaspuntjes in groene pepersaus met rozemarijn aardappeltjes; profiteroles met chocolade saus. 28,50

Lunchbuffet Noordzee (niet varend)

Duo van vissalades gearneerd met zalm, garnalen en rivierkreeftjes; gerookte en gekruide makreel; gerookte zalmfilet met dille-mosterddressing; gerookte forel met mierikswortel-room; Serranoham met meloen; paté met rode bessen; kaasplankje met walnoten en druiven, warme kiprollade op een bedje van seizoensgroenten; frisse groene salade; stokbrood en kruidenboter. 29,50

Soepspecialiteiten

Westlandse tomaten-groentesoep	6,50
Bospaddestoelensoep met knoflookcroutons	6,50
Romige Lente Ui soep	6,50
Kerriesoep met appel	6,50
Pomodori-paprikasoep met basilicum	6,50
Courgette-komkommersoep	6,50
Franse uiensoep met kaasgratin	6,50
Goed gevulde Scheveningse vissoep	7,50



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Varende diners

De hieronder genoemde diners kunnen zowel varend als in de haven geserveerd worden.

Amuse Diner Classique

De bemanning gaat binnen- en buitendeks rond met 5 mini-gangen die u informeel kunt nuttigen. Het amuse diner bestaat uit een amuse van zalm gevuld met bieslookroomkaas; Pomodori-paprikasoep met basilicum; garnalen cocktail; champignons uit de oven met kruidencrème; mini-stoofpotje van kip, aardappelpartjes in de schil en rozemarijn. 30,00
Optionele 6^e gang: mini-verrassingsdessert 6,50

Amuse Diner Exclusive

Deze exclusieve parade van 5 kleine gerechtjes is een buitengewoon walking dinner. De crew serveert een amuse van grissini omwikkeld met Schwarzwaldersham op meloen-schijfjes; een kopje Kerriesoep met appel; cocktail van rivierkreeftjes met een whisky-cocktaildressing; tortelloni gevuld met boschampignons en truffelsaus; varkenshaaspuntjes in groene pepersaus op een bedje van ovenaardappeltjes. 36,50
Optionele 6^e gang: mini-verrassingsdessert 6,50

Barbecues in de haven

Alle hieronder genoemde barbecues kunnen alleen in de haven (of op een kanaal/rivier) geserveerd worden i.v.m. deining op de Noordzee, naar keuze voor aanvang of na afloop van uw zeiltocht. Het BBQ-buffet wordt aan dek opgesteld en de kok verzorgt hiermee live cooking.

Basis Barbecue

Een barbecue bereid op traditionele wijze met kipsaté, runderburger, lendebeefstuk, varkensfilet medaillons, aardappeltjes met rozemarijn, maïskolf in een kruidige botersaus, gemengde groene salade, Italiaanse pasta salade, kartoffelsalade met lente-ui, stokbrood, kruidenboter en sauzen. 27,50

Minerva Barbecue

Een heerlijke duurzame en gezonde barbecue met vis, vlees en groenten! De selectie bestaat uit garnalenspiezen met chili flakes, kip-paprika shaslick sticks, biefstuk van natuurvlees en scharrelkipsaté, roseval aardappelpartjes met tijm en zeezout, een scala aan verse BBQ grill-groenten, gemengde groene salade, Griekse salade, Tomatensalade met kappertjes en balsamico dressing, stokbrood, kruidenboter, tzaziki en sauzen. 35,00

*Indien u tevoren het aantal vegetariërs en/of veganisten doorgeeft, dan worden speciaal voor hen aparte gerechten bereid. Uiterlijk 1 week tevoren doorgeven graag.

**Halal barbecue voor een gedeelte van of de gehele groep is mogelijk. Uiterlijk 1 week tevoren doorgeven graag.

***Indien het weer te slecht is (te veel wind en/of regen), dan kan de BBQ als Buffet in de salon geserveerd worden. De kok bereidt de gerechten in dat geval in de kombuis.



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Buffetten in de haven

Alle hieronder genoemde diners kunnen alleen in de haven of op een kanaal/rivier geserveerd worden i.v.m. deining op de Noordzee, naar keuze voor aanvang of na afloop van uw zeiltocht. Gelieve 1 buffet per groep te kiezen.

Deze diners worden als buffet in de grand salon benedendeks opgediend.



Stamppottenbuffet

22,50

- Diverse klassieke en trendy stamppotten
- Zuurkoolsalade met appel en walnoten
- Spekjes, rookworst, gehaktballen en beenham
- Garnituur van uitjes, zuur, piccalilly en appelcompote

Saté Buffet

27,50

- Satéspiezen van kip en varkensvlees
- Groentespiezen
- Gekruide aardappelwedges
- Frisse groene salade
- Kroepoek, atjar tjampoer, seroendeng, gebakken uitjes
- Indonesische satésaus, stokbrood met kruidenboter

Italiaans Buffet

32,50

- Warme kiprollade met rozemarijn en honing mosterdsaus
- Lasagna met rundergehakt van Schotse Hooglander uit het Twiske
- Pasta met verse zalm en garnalen bereid in witte wijn
- Pasta met bospaddestoelenroomsaus
- Gegrilde groenten met Italiaanse kruiden
- Salade Caprese met mozzarella, tomaat, basilicum en balsamicostroop
- Groene salade met troscherry tomaatjes
- Diverse Italiaanse broden met kruidenboter en salsa

Zomerbuffet

35,00

- Serranoham met verschillende soorten meloen
- Vissalade gearneerd met gerookte vis, rivierkreeftjes en kapperappeltjes
- Oventomaten met Toscaanse kruiden
- Spinaziesalade met feta en zoete mosterd-dressing
- Runderhaas met portsaus en zuidvruchten
- Midditerraanse visschotel
- Pannetje met Roseval aardappeltjes in de schil met rozemarijn
- Diverse Italiaanse broden met kruidenboter en salsa



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Kleine Desserts

U kunt 1 gerecht per groep kiezen dat uitgeserveerd wordt aan tafel/aan dek: 7,00

- Appelgebak (zomer) / Apfelstrudel (winter) met vanille ijs en slagroom
- Profiteroles (soesjes) met warme chocoladesaus
- Boerenroomijs met slagroom en verse aardbeien
- Coupe van vers fruit met vanille mascarpone crème

Dessert Buffet:

Indien u uw gasten meer keuze wilt bieden, dan adviseren wij een dessert buffet:

- Grand dessert buffet (selectie van gebak, ijs, bavaois en fruit) 12,50



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Borreltijd !

<u>Warm bittergarnituur</u> diverse soorten warm bittergarnituur met sausjes – per ronde (1 pp)	1,00
<u>Mini bladerdeeghapjes met kaas, kipkerrie en rundvlees</u> – per ronde (1 pp)	2,00
<u>Hollands borrelgarnituur (5 rondes)</u>	9,50
Amuselepel met Reypenaar kaas en grove mosterd of gember; prikker van salami met party augurk; worst met zongedroogde tomaat; roggebrood met haring en lente-uitjes; bitterballen met mosterd; warme kibbeling met knoflookdip	
<u>Borrelhapjes Minerva (5 rondes)</u>	10,50
Huisgemaakte toast met gerookte zalm en dille-mosterddressing; Serranoham met meloen; Spiesje van mozzarella, tomaat en basilicum, warm bittergarnituur (2) met sausjes	
<u>Tapas (5 rondes)</u>	13,50
Scampi's in knoflookmarinade; banderillas van ansjovis gevuld met olijven; zoete pepers gevuld met roomkaas; huisgemaakte gehaktballetjes met kruiden in tomatensaus; calamari ringen met knoflooksaus	
<u>Receptie fingerfood (5 rondes)</u>	15,00
Forelmousse in een borrelglaasje; notenbrood met wild paté en vijgenjam; gamba's met mango dip; witlofschuitje met blauwe kaas en druiven; warme bladerdeeghapjes (2)	
<u>In schaaltes op de bar en statafels (prijzen p.p.):</u>	
Gemengde borrelnootjes	1,00
Mix borrelnootjes/kaaszoutjes/gemarineerde olijven	3,00
Groenten en rauwkost met diverse soorten dip	3,75
<u>Rondje van de zaak/tussendoortjes:</u>	
Rondje oesters fines claires met verse peper en citroen (per stuk)	3,50
Rondje vers handfruit van het seizoen (prijs pp)	1,50
Schalen met gevulde koeken en speculaasbrokken (prijs pp)	1,50





TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Catering Informatie en Voorwaarden

Alle genoemde prijzen zijn in EUR en per persoon, tenzij anders vermeld. Daarnaast zijn de prijzen exclusief BTW. Over catering en non-alcoholische dranken is de BTW 9% en over alcoholische dranken 21%. Er worden geen aparte service- of schoonmaakkosten berekend.

Prijsstijgingen

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van tussentijdse prijswijzigingen. Indien de inkoop-, energie- en/of personeelskosten sterker stijgen dan voorzien ten tijde van het opstellen van deze lijst, dan zijn wij helaas genoodzaakt ook op reeds gemaakte reserveringen deze prijsstijgingen door te berekenen.

Bestelling

Catering dient bij voorkeur bij boeking, maar uiterlijk 14 dagen voor afvaart besteld te worden. U geeft dan uw verwachte aantal personen op. Tot 7 dagen voor vertrek kunt u dit aantal gasten nog met max. 25% wijzigen. Reeds gedane bestellingen kunnen inhoudelijk tot uiterlijk 7 dagen voor vertrek worden gewijzigd. U dient per groep 1 gerecht per gang/type catering uit te kiezen.

Betalingen

De cateringfactuur dient in 2 termijnen te worden voldaan: 50% binnen 10 dagen na uw bestelling en de overige 50% na afloop. Eventuele nabestellingen worden ook op uw eindafrekening geplaatst.



Dagverse producten

Aangezien wij met dagverse producten werken, kan het voorkomen dat een bepaald product niet aan onze eisen voldoet of niet voorradig is, waardoor het niet geleverd kan worden, wij vragen hiervoor uw begrip. Wij zullen voor een passende vervanging zorgen.

Vegetarisch /veganistisch / diëten / halal

Indien u van tevoren aangeeft hoeveel vegetariërs en/of veganisten er in uw gezelschap zijn, dan zorgen we graag voor alternatieven. Dieetwensen / halal wensen die uiterlijk 7 dagen tevoren zijn doorgegeven, zullen wij zoveel mogelijk proberen te verwezenlijken.

Maatwerk

Heeft u niet de catering gevonden die u in gedachten heeft? Neemt u contact met ons op en we bespreken graag de mogelijkheden voor maatwerk met u. Thema catering is ook mogelijk !

Vragen?

Bel of mail naar tel: 075 - 684 14 11 / info@tallshipminerva.nl



TALL SHIP MINERVA

SAILING WITH A SMILE

Drankenprijslijst Minerva 2024

<u>Non-alcoholische dranken</u>	excl. BTW
Koffie/thee	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Frisdranken	€ 3,00
Jus d'orange/appelsap	€ 3,25
Warme chocolademelk	€ 3,50
Warme chocolademelk met slagroom	€ 4,00
Irish Coffee	€ 7,50
<u>Bier</u>	
Van de tap	€ 3,00
Radler groot: sprite met bier van de tap	€ 3,50
Alcoholvrij bier	€ 3,00
<u>Wijn & PSV</u>	
Lavila (Languedoc): rood, wit en rosé	€ 4,00
Fles huiswijn Lavila	€ 20,50
Port, Sherry, Martini	€ 4,00
<u>Binnenlands gedistilleerd</u>	
Schipperbitter, Corenwijn, Beerenburg, Jenever, Jägermeister, Vieux	€ 3,00
Mix binnenlands gedistilleerd en frisdrank	€ 6,00
<u>Buitenlands gedistilleerd</u>	
Bacardi Superior/Lemon	€ 4,50
Wodka/Tequila/Gin/Licor 43	€ 4,50
Koffielikeuren	€ 4,50
Whisky: Famous Grouse/Jameson	€ 4,50
Cognac: Hennessy	€ 5,00
Mix buitenlands gedistilleerd en frisdrank	€ 7,50
<u>Champagne/Mousserend</u> (graag bij bestelling vooraf aangeven)	
Champagne, per glas	€ 8,50
Prosecco, per glas	€ 5,50

Het is mogelijk om drank (Hollandse bar) af te kopen, **per persoon excl. 9% btw**

- 3 uur all-in	€ 20,50	- 6 uur all-in	€ 30,00
- 4 uur all-in	€ 25,00	- 7 uur all-in	€ 32,50
- 5 uur all-in	€ 28,00	- 8 uur all-in	€ 35,00

Inbegrepen: koffie/thee/fris/jus/wijn/bier/binnenlands gedistilleerd.

Buitenlands gedistilleerd wordt altijd geturfd. Welkomstdrankjes zijn niet inbegrepen.

Drankjes aan boord kunnen ook worden geturfd. U ontvangt dan na de partij een eindafrekening.

Het is ook mogelijk gebruik te maken van een muntjessysteem.

De prijs per drankmuntje bedraagt € 3,50 excl. 9% btw. U kunt deze muntjes tevoren bestellen.

