

Menusuggesties

Lunchmogelijkheden

(in het restaurant)

Lunchtafel à € 12,50 p.p.

Geserveerd tussen 12.00 en 18.00 uur

Diverse soorten brood en broodjes
Suikerbrood en krentenbrood
Beschuit, knäckebrød en roggebrood
2 Soorten kaas
Diverse soorten Hollandse vleeswaren
Een royaal assortiment zoetigheden
Kwekkeboom kroket
Mand vers fruit
Melk en karnemelk (onbeperkt)

Friese koffietafel à € 17,50 p.p.

Geserveerd tussen 12.00 en 18.00 uur

Licht romige mosterdsoep met spek
Soep van pomodoritomaat

Diverse soorten brood en broodjes
Suikerbrood en krentenbrood
Beschuit, knäckebrød en roggebrood
2 Soorten kaas
Diverse soorten Hollandse vleeswaren
Een royaal assortiment zoetigheden

Aardappelsalade met spekjes en bieslook

Gemengde sla met diverse soorten rauwkost, geserveerd met 2 dressings

Mand vers fruit

Kroket

Koffie, thee, melk, karnemelk en vruchtensappen (onbeperkt)

Onze koffietafels worden geserveerd vanaf 10 personen

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*



Lunch aan boord

Inbegrepen in arrangement:

Lunchmand A

Witte en bruine bolletjes ham/kaas met tomaat en komkommer
Foccaciabroodje met brie, basilicumpesto en tomaat
Italiaanse bol met Serranoham en rucola
Krentenbol met gezouten boter
Candybar
Kannen koffie en thee

Indien u geen lunch in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 10,00 p.p.

Lunchmand B; meerprijs € 4,50 p.p.

Kaiser- en waldkornbroodjes gerookte zalm met wasabi dressing
Foccaciabroodje met brie, basilicumpesto en tomaat
Italiaanse bol met Serranoham en rucola
Krentenbol met gezouten boter
Candybar
Fruitmand
Kannen koffie of thee

Indien u geen lunch in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 14,50 p.p.

De lunchmand is uit te breiden met:

Melk en karnemelk € 1,00 p.p.
Schippergarnituur à € 4,50 p.p.:
Brokken kaas en Friese droge worst (om zelf te snijden)
Borrelnootjes

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*



Barbecues

(geserveerd vanaf 20 personen)

Barbecue “it Skûtsje”; meerprijs € 5,00 p.p.

Gegrilde barbecueburgers
Gegrilde worst
Gemarineerd varkenslapje
In kruidenolie gemarineerde kipsaté
Salade van tomaat en komkommer
Caesarsalade met Romeinse sla, croutons en gegrild spek
Griekse salade met olijven, feta en tomaat
Friese aardappelsalade met bieslook en spek

Geserveerd met:

Stokbrood met roomboter en kruidenboter
Frietten
Knoflooksaus, mayonaise en whiskeysaus
Pittig zoete barbecuesaus, satésaus

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 22,50 p.p.

Barbecue “De Fluessen”; meerprijs € 9,00 p.p.

Runderbiefstuk, gegrild naar keuze
Shaslick van varkensvlees
In kruidenolie gemarineerde kipsaté
Gegrilde barbecueburgers
Gambaspies, gemarineerd in knoflookolie en chilipeper
Caesar salade met Romeinse sla, croutons en gegrild spek
Griekse salade met olijven, feta en tomaat
Friese aardappelsalade met bieslook en spek
Diverse rauwkostsalades met dressings van het seizoen

Geserveerd met:

Stokbrood met roomboter en kruidenboter
Diverse tapenades en zomerse salsa's
Frietten
Knoflooksaus, mayonaise en whiskeysaus
Pittig zoete barbecuesaus, satésaus

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 26,50 p.p.

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*

Galama-Staete barbecuebuffet; meerprijs € 17,00 p.p.

Vanaf de barbecue geserveerd:

Runderbiefstuk, gegrild naar keuze
Saté van varkens kophaas, gemarineerd in Indonesische satékruiden
In knoflook en rozemarijn gegrilde lamslende
In kruidenolie gemarineerde kipsaté
Pakketje van zalmfilet met pesto,
Scampispies, gemarineerd in knoflookolie en chilipeper

Op buffet gepresenteerd:

Spaanse ham met Galia meloen
Vispalet met onder andere gerookte zalm, gerookte makreel en gerookte forel
Caesar salade met Romeinse sla, croutons en gegrild spek
Griekse salade met olijven, feta en tomaat
Komkommersalade met yoghurt dressing
Diverse rauwkostsalades met dressings van het seizoen
Diverse tapenades en zomerse salsa's
Stokbrood met boter en kruidenboter
Frietten
Verse groente van het seizoen
Knoflooksaus, mayonaise en whiskeysaus
Pittig zoete barbecuesaus, satésaus

Dessert:

Een toren van slagroomsoesjes overgoten met romige karamelsaus
Bombe van roomijs met slagroom
Cassata (Italiaanse ijstaart van verschillende soorten ijs met gedroogd fruit)
Vers fruitsalade

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 34,50 p.p.

U kunt uw dessertbuffet uitbreiden met de volgende gerechten:

Warme suikerbrood en boter pudding met bourbon vanillesaus
Longueurs van chocolade met slagroom
Warme kersen met roomijs

à € 4,00 p.p. toeslag

Deze barbecue wordt geserveerd vanaf 20 personen

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*

Barbecuediner; meerprijs € 27,00 p.p.

Op bord geserveerd:

Op Ierse wijze huisgerookte zalm met een tartaar van gemarineerde zalm en een dressing van dille en crème fraîche

Vanaf de barbecue geserveerd::

In folie gegaarde zalmfilet met pesto

In knoflook gemarineerde gamba's

Met limoen en koriander gekruide coquille St. Jacques

Saté van varkenshaas met Indische satésaus

Met rozemarijn gegrilde lamslende

Gegrilde ribeye van het jonge rund

Geserveerd met:

Salade van pomodoritomaat en buffelmozzarella met gehakte basilicum

Salade van rode kidneybonen en maïs

Caesar salade

Gepofte aardappelen met crème fraîche

Diverse soorten brood, tapenade, zomerse salsa's en boter

Grand dessert van de beste nagerechten van onze patisseriechef

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 44,50 p.p.

Dit barbecuediner wordt geserveerd vanaf 20 personen

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*



Walking dinner; meerprijs € 27,00 p.p.

Voor 20 tot 50 personen

Een walking dinner is een combinatie van een receptie en een buffet.

Een groot aantal verschillende culinaire hoogstandjes vormen samen één compleet diner. Dit wordt geserveerd op verschillende buffetten, zodat uw gasten zich van het ene naar het andere buffet kunnen begeven.

Het voordeel van een walking dinner is dat u en uw gasten niet aangewezen zijn op één zitplaats, maar alle tijd hebben voor informele contacten aan voornamelijk statafels.

Wij serveren een passende portie zodat u de gerechtes eenvoudig met een vorkje of lepeltje kunt nuttigen.

Koude gerechten:

Carpaccio van weiderund met balsamico-stroop
Gemarineerde zalm met een dressing van wodka en dille
Terrine van sukade
Sushi van tonijn

Soepen:

Krachtige bouillon met Madeira en een brunoise van groenten
Romige spinaziesoep met schuim van nootmuskaat

Warme gerechten:

Bitterbal van doperwtjes met mint-mayonaise
Kipspiesje met een dressing van Thaise chili
Zeebaarsfilet met venkel en dressing van zeewier en lavendel
Lamslende met aardappel- en rucolapuree
Citroengras-spiesje met gamba en lichtpittige mango chutney
Coquille in limoenboter gebakken met glasnoedels

Dessert:

Ananas compote met honing-lavendel crème
Suikerbrood- en boterpudding
Lolly van framboos en chocolade
Crème brûlée

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 44,50 p.p.

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*



Buffetten

Morra buffet; meerprijs € 6,00 p.p. (vanaf 20 personen)

Op buffet gepresenteerd:

Licht romige mosterdsoup met spek
Soep van pomodoritomaat

Huzarensalade met een selectie binnen- en buitenlandse vleeswaren
Caesar salade met Romeinse sla, croutons en gegrilde spek
Griekse salade met olijven, feta en tomaat
Diverse tapenades en zomerse salsa's
Stokbrood met boter en kruidenboter

Reepjes varkenshaas met Stroganoff saus
Gebakken zalmfilet met witte wijnsaus en kruidenlinguini
Gehaktballetjes met satésaus
Groente van het seizoen en aardappel gratin

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 23,50 p.p.

Captains Dinner; inbegrepen in uw arrangement

Koude gerechten:

Aardappelsalade met spekjes en bieslook
Rauwkostsalade met tuinkruidendressing

Warme gerechten:

Kapucijners en bruine bonen
Gebakken spekjes en uien
Gebraden slavinken
Gebakken speklappen

Frietten

Garnituren:

Stokbrood met kruidenboter en roomboter
Piccalilly en mosterd
Augurk, zilveruitjes en Amsterdamse uitjes

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 17,50 p.p.

U kunt uw buffet uitbreiden met:

- Een feestelijke ijsbombe (omelette Sibériënnne) à € 4,00 p.p.
- Een feestelijke ijsbombe (omelette Sibériënnne), een toren van slagroomsoesjes overgoten met romige karamelsaus, een cassata (Italiaanse ijstaart van verschillende soorten ijs met gedroogd fruit) en vers fruit van het seizoen à € 6,50 p.p.

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*

Koud/warm Galamadammen buffet; meerprijs € 17,00

Koude gerechten:

Zalm, gerookt op Ierse wijze, met Hollandse garnalen
Diverse gerookte vissoorten zoals makreel en forelfilet
Tartaar van Hollandse haring met uitjes
Carpaccio van rund, gerold in pesto, met aceto-balsamico
Italiaanse hamsoorten met meloen

Russische salade met gestoomde zalm
Caesar salade met Romeinse sla, croutons en gegrilde spek
Griekse salade met olijven, feta en tomaat
Diverse tapenades en zomerse salsa's
Stokbrood met boter en kruidenboter

Warme gerechten:

Gebakken snoekbaarsfilet, geserveerd met linguini en een grove mosterdsaus
Sukade van rund met geroosterde aardappelen, anijspaddestoelen en
saus van dragon en rode wijn
Verse pasta in Italiaanse kruiden met een saus van pomodori
en geroosterde paprika
Verse groente van het seizoen
Aardappel gratin

Dessert:

Feestelijke ijsbombes (omelette Sibériënne)
Toren van slagroomsoesjes, overgoten met romige karamelsaus
Cassata (Italiaanse ijstaart van verschillende soorten ijs met gedroogd fruit)
Vers fruit van het seizoen

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 34,50 p.p.

U kunt uw dessertbuffet uitbreiden met de volgende gerechten:

Warme suikerbrood en boter pudding met bourbon vanillesaus
Longueurs van chocolade met slagroom
Warme kersen met roomijs

à € 4,00 p.p. toeslag

Dit buffet wordt geserveerd vanaf 20 personen

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*

Internationaal buffet; meerprijs € 12,50 p.p.

Een buffet dat u meeneemt langs de smaken van de wereld

Thaise vleessalade met een dressing van Kikkoman-soyasaus
Spaanse Serranoham met meloen
Pastasalade van penne, chorizo en pijnboompitten met een dressing van geroosterde paprika
Pomodoritomaat en mozzarella-salade met gehakte basilicum en olijfolie
Griekse salade met olijven en feta
Mexicaanse salade met red kidney beans, maïs, paprika en koriander
Rouleaux van op Ierse wijze gerookte zalm met kruidenroomkaas en zeewier

Wraps van tortilla met Mexicaanse chili con carne
Kip Massala; Indiase kip-kerrie met naan brood
Zalmfilet, geroosterd op Amerikaanse wijze, met honing en pecan noten
Verse pasta in Italiaanse kruiden met een saus van pomodori
en gratineerd met Parmezaanse kaas
Geroosterde paprika gevuld met rode rijst en rozijnen
Geroosterde groenten
Tomatenrijst
Gepofte aardappelen met crème fraîche

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 30,00 p.p.

U kunt dit buffet uitbreiden met:

Internationaal dessertbuffet à € 7,50 p.p.

Crème brûlée met Malibu en kokos
Vers fruitsalade met een sabayon van Cointreau
Amerikaanse brownies
Omelette Sibériënnne
Mousse van Belgische chocolade

Of met het basis dessertbuffet à € 6,50 p.p.

Feestelijke ijsbombes (omelette Sibériënnne)
Toren van slagroomsoesjes, overgoten met romige karamelsaus
Cassata (Italiaanse ijstaart van verschillende soorten ijs met gedroogd fruit)
Vers fruit van het seizoen

Dit buffet wordt geserveerd vanaf 20 personen

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*

Vegetarisch buffet; meerprijs € 10,00 p.p.

- Salade van mozzarella en pomodori salade met basilicum dressing
- Komkommer salade met dille en yoghurt
- Pastasalade met dressing van geroosterde paprika en zongedroogde tomaat
- Griekse salade met olijven en feta
- Kaassalade van regionale en internationale kazen
- Groene salade met knoflook-croustons en een dressing van ei en Parmezaanse kaas
- Diverse soorten brood met tapenade, salsa's en boter
- ***
- Soep van zoete aardappelen en Indiase curry-kruiden
- ***
- Farfalle pasta met een saus van pomodori tomaat en gegratineerd met Parmezan
- Geroosterde paprika gevuld met rode rijst en rozijnen
- Fritatas van courgette en maïs
- Vegetarische loempia's gevuld met feta en spinazie
- Sperziebonen, kool en taugé met geraspte kokos-omeletreepjes
- Tortilla gevuld met roergebakken groente en tacosaus
- Geroosterde groenten
- Tomatenrijst

Indien u geen diner in uw arrangement heeft, bedragen de kosten € 27,50 p.p.

Dit buffet wordt geserveerd vanaf 20 personen

Dessertbuffetten

Basis dessertbuffet à € 6,50 p.p.

- Feestelijke ijsbombes (omelette Sibériënnne)
- Toren van slagroomsoesjes, overgoten met romige karamelsaus
- Cassata (Italiaanse ijstaart van verschillende soorten ijs met gedroogd fruit)
- Vers fruit van het seizoen

Dessert buffet deluxe € 10,50 p.p.

- Warme suikerbrood en boter pudding met bourbon vanillesaus
- Vers fruit van het seizoen
- Longueurs van chocolade met slagroom
- Feestelijke ijsbombes (omelette Sibériënnne)
- Cassata (Italiaanse ijstaart van verschillende soorten ijs met gedroogd fruit)
- Toren van slagroomsoesjes, overgoten met romige karamelsaus
- Warme kersen met roomijs

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*

Drankenkaart

Koffiesoorten:

- Koffie of thee € 1,90
Cappuccino of koffie verkeerd € 2,20

Frisdranken:

- Frisdranken & mineraalwater vanaf € 2,00
Vruchtensappen € 2,20

Bieren van de tap:

- Vaasje bier (0,25 ltr.) € 2,20
Speciaal bier vanaf € 3,20

Wijnen en PSV dranken:

- Huiswijn wit of rood € 3,10
Huiswijn per fles vanaf € 17,50
Port, sherry, vermouth € 2,90

Binnenlands gedistilleerd:

- Jonge jenever, bessenjenever € 2,20
Corenwijn € 3,10

Buitenlands gedistilleerd:

- Rum, bruin of wit € 3,50
Gin, wodka vanaf € 3,50
Likeuren vanaf € 3,30
Whiskey vanaf € 4,00
Cognacs vanaf € 5,00

Gebaksoorten:

- Friese oranjekoek € 2,25
Kwark-, appel- of slagroomgebak € 2,75
Gesorteerd gebak € 3,00

Drankenarrangement 2 uur:

€ 13,50 per persoon (vanaf 30 personen)

2 uur onbeperkt consumpties
(exclusief buitenlandse gedistilleerde dranken)

Ieder uur extra € 3,50 per persoon

** Bij groepen kleiner dan 20 personen wordt de barbecue in de keuken bereid en op tafel geserveerd.
Prijzen geldig van 1-1-2011 tot en met 31-12-2011 en incl. btw*