

Partycharter bv

Postbus 8244
3009 AE Rotterdam

Tel: 010 2345 184
Fax: 010 2345 185

info@partycharter.nl
www.partycharter.nl



Cateringsuggesties MS. Olympia 2011



Proeverijen

Smakelijk en uit te serveren waar u aan tafel heeft plaatsgenomen, dus ook lekker als u buiten op ons zonneterras uw “stekje” heeft gevonden. Heerlijk tijdens de ontvangst van uw gezelschap, moderne schalen waar we kleine proeverijen op serveren.

Italiaans hapjes

€ 3.65 per persoon

Crostini's met rundercarpaccio, buffelmozzarella en een creme de balsamico
 Tapenade van groene olijven, knoflook en Parmezaanse
 Gemarineerde artisjokharten
 Zoete pommodoretomaatjes met verse oregano
 Italiaanse worstsoorten
 Magorkaas met ciabattabrood

Spaanse hapjes

€ 3.75 per persoon

Dungesneden Serranoham met Manchegokaas
 Gemarineerde olijfjes in een rodewijnazijn met verse kruiden
 Gebakken garnalen met knoflook, salie en Spaanse pepertjes
 Spaanse salamisorten
 Gebakken mosseltjes met knoflook en lenteui
 Boerenbrood met olijven

Hollandse hapjes

€ 3.85 per persoon

Boerenkaassoorten uit de Zoeterwoudse polder
 Luxe noten met zeezout
 Worstsoorten
 Honingmosterd
 Kaaspaté met stokbrood
 Olijven

Eenvoudig doch smakelijk

Eenvoudig borrelhapje als bijvoorbeeld een bitterbal/ bamihap etc.

€ 0,70 per stuk

Borrelgarnituur bestaande uit luxe zoute koekjes en nootjes

€ 1,70 per persoon

Nog meer heerlijkheden

Nederlands Plateau

€ 1,75 per stuk

Baguette met gerookte zalm en een garnalenmousse
Canapé met rauwe ham met een bolletje meloen
Canapé met Hollandse nieuwe en gesnipperd uitje
Canapé met gerookte pepermakreel
Baguette met filet Americain en een gesnipperd uitje
Soesje met roompaté

Mediterraans Plateau

€ 1,85 per stuk

Vitello Tonnato, gerookte kalfsrib met een tonijnmayonaise
Canapé met filet Americain en kappertjes
Ciabatta met tomaat, mozzarella en basilicum
Canapé maïsbrood met chorizo en tapenade
Huisgemaakte kaaspaté van diverse Franse roomkazen en rozijntjes

Plateau Olympia

€ 1,95 per stuk

Crostini met Parmaham, olijvenpesto en Parmezaanse kaas
Gerookte kipfilet met een dadelchutney en pistachenootjes
Gedroogde prosciutto met blauwe schimmelkaas en dadels
Bruchetta met ansjovis, gegrilde paprika en ricottakaas
Tostada met gemarineerde zalm, kappertjes en een gegrilde scampi

Lunchbuffet "Wipstaart"

€ 13.95 per persoon

*

Kopje Westlandse groentesoep
Ovenverse gesorteerde bolletjes
Roomboter croissants
Zachte bolletjes
Brabants krentenbrood

*

Diverse soorten luxe vleeswaren
Jonge-, oude – en Leidse kaas
Bolletje huzarensalade
Hagelslag, aardbeienjam en honing
Diverse boters Roomboter

*

High Tea

€ 19,95 per persoon

Als voorafje een lichte bouillon (eventueel met verse tuinkruiden en bospaddestoelen)*

*

Hartig
Sandwiches belegd met zalm, rookvlees met ei
Mini bolletjes met een heerlijke boerenachterham
Mini bolletjes met een zachte roombrie
Ceasarsalade (Romeinse sla, kip, spek, ei, tomaat, kruiden, kaas en dressing)
Pâtisserie schelpjes gevuld met krabsalade en opgemaakt met tomaat
Quiche Lorainne

*

Zoet
Vruchtencake en Amandel Friandise
Diverse soorten bavarois gebakjes
Petit fours
Slagroomsoesjes
Diverse soorten bonbons
Roomboterkoekjes assortiment
Mini krentenbolletjes met roomboter
Vanillesaus en slagroom

*

met bouillon € 22,95 per persoon

Indonesisch menu

Hoofdgerecht

*

Nasi Putih (zachte witte rijst)

Nasi Kuning (gele rijst)

Bami Goreng (gebakken bami)

Sambal Goreng Telor (gefrituurde ei in pikante saus)

Daging Rendag (rundstoofvlees in kokosmelk)

Ayam Karé (gegrilde kipsaté met pindasaus)

Sambal goreng boontjes (sperziebonen met pikante saus)

Sayur Lodeh (gemengde groenten in kokossaus)

Sambal Goreng Udang (garnalen en petehbonen in pikante saus)

*

Bijgerechten

*

Sambal Goreng Tempé (gebakken tempé in pikante saus)

Seroendeng (gebakken kokos met pinda's)

Kroepoek Udang (garnalenchips)

Sambal (geurige sambal van het huis)

Gebakken uitjes

*

Prijs a € 27.50 per persoon

Buffet Spanjaardsbrug

€ 25,45

Koud

Spaanse worstsoorten, dingesneden met een salade van komkommer, tomaat, olijfjes en groene sla
Gevulde olijfjes met kaas

Rauwe ham met krullen van Spaanse geitenkaas

Salade van kropsla, artisjok, appel, geitenkaas en kleine olijfjes

Aioli met spaans tomaten-olijvenbrood

Warm

Nieuwe aardappeltjes met citroen, knoflook en dingesneden chorizo

Puntjes aardappeltortilla met spinazie en Spaanse worst

Rundergehaktballetjes in een pruimensaus

Gebraseerde tilapiafilet sinaasappelsaus met groene pepertjes

Paella, het typisch Spaanse rijstgerecht

Buffet de Spanjaardsbrug is samengesteld voor de liefhebber van een Spaanse maaltijd.

Buffet de Oude Rijn

€ 26,95

Koud

Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes, Pecorino kaas en friseesla met een crème de balsamico

Pastasalade met artisjokken, groene boontjes, rucola en garnalen

Salade van veldsla, pijnboompitjes, pommodoretomaat en een zachte limoendressing

Ovenvers Italiaans brood met olijven en knoflook

Warm

Een heerlijke lasagne met gehakt, spinazie en tomaten

Siciliaans rundvlees gesmoord in een verse pommodore tomatensaus geserveerd met verse tagliatelle

Lintpasta met gegrilde kip, groene pesto en zongedroogde tomaatjes

Met kaas gevulde tortelloni gegratineerd met Parmezaanse kaas

Gestoomde zalmfilet met een verse tomatensaus, wilde spinazie en gegratineerd met mozzarella

Dit is een speciaal voor de liefhebber van Italiaans eten samengesteld buffet.

Buffet Stuurboord

€ 29.95

Koud

Vleessalade met een garnituur van koude vleeswaren
Zalmsalade gegarneerd met diverse vissoorten
Fricandeau met verse ananas en dillesaus
Meloen met diverse soorten ham
Frans/Hollands Kaasplateau met noten en dadels
Rauwkostsalade
Diverse broodsoorten
Huisgemaakte kruidenboter

Warm

Warm vlees in een romige saus
Rundergehaktballetjes in een overheerlijke huisgemaakte Jus
Malse Kipsaté met Indische Pindasaus
Vispotje van diverse vissoorten in een pikante tomatensaus
Gegratineerde aardappeltjes met knoflook uit de oven
Witte rijst met diverse groenten

Buffet Stuurboord is een heerlijk en subtiel gekruid buffet

Buffet Zweiland

€ 28,45

Koud

Salade van maïskipfilet met appel en rozijntjes
Gevulde varkensborst met een pepermayonaise
Salade van kropsal, artisjok, appel, geitenkaas en kleine olijfjes
Een frisse fruitsalade van fruit uit het seizoen
Boeren brood en kruidenboter

Warm

Gestoofde vis met garnaaltjes en een Zaanse mosterdsaus
Texels lamsvlees gesmoord in donker bier
Gevulde aardappel met spek, knoflook en crème fraiche
Grootmoeders stooflapje in een rode wijnsaus
Verse seizoensgroenten

Buffet Zweiland een Hollands getint buffet.....proef het en U weet het.

Buffet de Watertuin

€ 31,95

Koud

“Nieuwe haring” met gesnipperde uitjes ☺

Rauwe ham met meloen en gebrande noten en een mintsaus

Een frisse salade van “Iceberg”sla met een garnituur van gebakken paddenstoelen

De echte “originele” Gravlax, gemarineerde zalm met dille

Een frisse “Thaise”rijstsalade van gerookte kip, limoen, vers fruit en een kerriemayonaise

Grof boerenbrood met gezouten boter

Warm

Varkenslende gevuld met pruimen en appel en een rode wijnsaus

Gepocheerde kabeljauw met een Noorse garnalensaus

Gegrilde parelhoenboutjes met gebakken mager rookspek , ui en appel

Stoofschotel van rundvlees en paprika, paddenstoelen en zure room

Gebakken aardappeltjes met spek en dille

Dit buffet is overheerlijk. Maar.....dat wilt u uiteraard zelf ervaren.

Buffet Olympia

€ 33.95

Koud

Italiaanse crostini met olijventapenade, dingesneden Parmaham en meloen

Tartaar van gemarineerde zalm en een yoghurt- dillesaus

Salade van mozzarella , artisjokken, groene asperges en veldsla

Gemarineerde champignons met gerookte eendenham en een preiselbeeren compote

Huisgemaakt notenbrood

Gezouten boter met pommodore pasta

Warm

Parelhoenfilet gevuld met kalfsgehakt met een “Bonne Femme”garnituur

Gestoomde rundersaucijsjes in een verse tomatensaus met koriander

Gegrilde tijgergarnalen met een dressing van limoen, koriander en knoflook a la minute in de wok bereidt met Thaise rijst

Zalmfilet met een dakje van tomaat en mozzarella en wilde spinazie

Huisgemaakte met kaas gevulde ravioli in een heerlijke saus van spinazie en paprika

Groenteratouille van groenten uit het seizoen

Zoals u ziet.....smaakvol.....luxe

Buffet de Wijde AA

€ 28,95

Koud

Gepocheerde eitjes met een koude sambaldressing

Gado- Gado, een koude salade van taugé, komkommer, kropsla en kroepoek met een koude satésaus

Frisse groene salade met een garnituur van komkommer, tomaat en cashewnootjes

Salade van gemarineerde kip, avocado en ananas met een pittige dressing van rode peper

Warm

Roergebakken varkensvlees met verse basilicum en cashewnoten

Kipsaté met een kokos- gembersatésaus

Tiliapi vis met een sinaasappelsaus met groene pepertjes

Gebakken mie met gemengde groenten

Thaise rijst uit de stoompan

Dit is een door onze chefkok op ons verzoek samengesteld Aziatisch buffet.

Buffet Spijkerboor

€ 27,45

Koud

Salade van roerei en ananas met een pittige dressing van rode peper

Terrine de campagne, een hartige boeren paté met een chutney van rozijnen, dadels en port

“Nieuwe haring” met een gesnipperd uitje ☺

Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes, Pecorino kaas en rucolasla met een creme de balsamico

Gemarineerde zalm met gerookte makreel

Salade van kropsla, gerookte kipfilet, artisjok, appel, geitenkaas en kleine olijfjes

Grof boerenbrood met gezouten boter

Warm

Kipsaté met een kokos- gembersatésaus

Kalkoentournedos met een pepersaus

De vegetarische spinazielasagne, overheerlijk met tomaten

Gebakken paddenstoelen met Provençaalse kruiden en knoflook

Aardappels in de schil met knoflook en rozemarijn

Een buffet met klasse

Buffet de Kromme Does

€ 30,45

Koud

Gepocheerde zalm met Hollandse garnaltjes met cocktailsaus
Gerookte zalm en gerookte makreel
"Nieuwe haring" met een gesnipperd uitje ☺
Rauwe ham met krullen van Manchego kaas
Terrine de campagne, een hartige boeren paté met een chutney van rozijnen, dadels en port
Gebraden rosbief met een remouladesaus
In onze scheepskeuken vers afgebakken stokbrood (dus nog lekker warm) met roomboter en kruidenboter

Warm

Gegrilde kipfilet gegratineerd met brie en honing
Gebraden varkenslende met een paddenstoelenroomsaus
Gevulde aardappel met spek, knoflook en crème fraîche
Verse seizoensgroenten

*

Een tikkeltje luxe?

Buffet Sprietlaeck

€ 36,45

Koud

Kaasplateau met kaasjes uit de Zoeterwoudse polder
Pastasalade met pesto, gerookte ham, olijfjes en artisjokharten
Een frisse salade van "Iceberg" sla met een garnituur van gebakken paddenstoelen
Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitjes, Pecorino kaas en rucolasla met een creme de balsamico
Tartaar van gerookte en gemarineerde zalm met een yoghurt- dillesaus
Zoete pommodori's met kaas gevuld
Diverse soorten brood
Roomboter en kruidenboter

Warm

Een overheerlijke spinazielasagne met verse tomaten en mozzarella
Mootje vis met een verse pasta met groenten'
Rundergehaktballetjes in een tomatensalsa
Gevulde aardappel met spek, knoflook en crème fraîche
Verse seizoensgroenten

Dessert:

Tiramisu
Vers fruitsalade
Patisserie
Ijstaarten

Zoals u ziet met dessert

Dessertbuffetten

Het Zomergat

€ 7,25

Cassata
Ijsbombe
3 Ijssoorten
Slagroom
Vers uitgesneden fruit

* Tip: chocoldefontein met verse fruitsticks meerprijs € 1,50 per persoon

De Leede

€ 9,25

Profiterols met chocoladesaus en amandelschaafsel
Diverse bavarois soorten waaronder, yoghurt, chocolade en aardbei
Bosvruchten en mandarijn gebakjes
Diverse ijstaarten
Een bokaal met vers fruit
TiraMisu met vanillesaus
Vers geslagen room
Gezien de variatie in dit dessert wordt Buffet de Leede het meest gekozen.

* Tip: chocoldefontein met verse fruitsticks meerprijs € 1,50 per persoon

Desserts Doesmolen

Charlotte Russe a la Champagne, champagnemousse met frambozencoulis en lange vingers
Huisgemaakte chocoladetaart
Profiterols, gevulde soesjes met passie-mascarponecrème
Vers fruitsalade met een Sabayon met Grand Marnier
Limoen- yochurtbavaroise

U kunt de gerechten van dessert Doesmolen gezellig door onze dames laten serveren of in buffetvorm presenteren.

Doesmolen per gerecht geserveerd a € 7,50 per stuk of
Indien geserveerd in buffetvorm à € 15,95 per persoon.

Of gewoon een feestelijke ijscoupe

Sierlijke Coupe gevuld met fruit en diverse ijssoorten opgemaakt met een toef Echte Room.
€ 4.45 per persoon.