

Partycharter bv

Postbus 8244
3009 AE Rotterdam

Tel: 010 2345 184
Fax: 010 2345 185

info@partycharter.nl
www.partycharter.nl



Cateringmogelijkheden Partyjacht Thales 2011 Bedragen zijn excl. BTW



Rabobank: 128646187
BTW: NL 818525265 B01
KvK Rotterdam:24422406

Consumpties

Warme dranken

- Koffie, Cappuccino, Espresso, Koffie Verkeerd, Thee € 1,85

Frisdranken

- Frisdranken (Cola, Sinas, Tonic, Bitter Lemon, etc) € 1,85
- Vruchtensappen (Tomatensap, Druivensap, etc) € 2,00
- Verse Jus d'Orange € 2,50

Binnenlandse dranken

- Alcoholvrij Bier € 1,95
- Bier van 't Vat € 1,85
- Jenever, Kruidenbitters, etc € 1,90
- Port, Sherry, Vermouth, Advocaat € 2,10
- Binnenlandse Likeuren: Apricot Brandy, Pisang Ambon, etc € 3,50

Wijnen & Champagnes

- Scheepswijn (rood, wit, rosé) per glas € 2,90
- Scheepswijn (rood, wit, rosé) per fles € 17,50
- Methode Champenoise (brut) Cava Palau € 24,00
- Prosecco Superiore Casabianca € 24,00
- Champagne: Agrapart Grand cru Avize (brut) € 47,50

Buitenlandse Dranken

- Buitenlands gedistilleerd: Whisky, Rum, Campari, etc € 3,50
- Cognac, Whisky (12½ jaar oud), Calvados, etc € 4,50
- Buitenlandse likeuren: Tia Maria, Cointreau, etc € 4,50

Koffie Garnituren

- Amandel Friandise (mini cake) € 1,50
- Bonbons € 1,50
- Petit Four € 2,25
- Mokka'servies: Bonbons, Amandel Friandise, Koekjes, Petit Four € 5,00

Borrelgarnituren

Tafelgarnituren - koud

- Zoute roomboterkoekjes en gemengde noten € 2,50
- Kalamata olijven en gekruide amandelen € 4,00

Koud Borrelgarnituur (2 hapjes per persoon)

- Mousse van wilde paddenstoelen, Emmentaler gegarneerd met walnoot, Soesje gevuld met gerookte makreelmousse, Gedroogde ham met artisjokhartje, Gerookte kipfilet met passievrucht € 4,00
- Gevulde dadel met geitenkaas, Soesje gevuld met gerookte forelmousse, Gedroogde ham met vijg, Coppa met eendenlever mousse, Gerookte eendenborstfilet met framboos € 5,00
- Kwarteleitje met truffelmayonaise, Tomaat met mozzarella, Soesje gevuld met zalmmousse, Kalfsvlees met Hollandse garnaltjes, Hamrolletje met peer en gorgonzola € 6,00

Warm Borrelgarnituur

- Bitterbal € 0,85
- Gemarineerde pruimen in pancetta (spek) € 1,50
- Paddenstoel gevuld met gorgonzola en honing € 1,75
- Filorolletjes gevuld met fetakaas € 1,75
- Mini burger met een rijke chilisaus € 1,75
- Mini pizza van bladerdeeg, tomaat, mozzarella en basilicum € 2,00
- Gebakken kalfsfilet met ham en salie € 2,00
- Gegrilde kipfilet gemarineerd in yoghurt en koriander € 2,00
- Kipfilet op een bedje van appel en appelstroop € 2,25
- Hamrolletje gevuld met groene asperge € 2,50
- Geflambeerde tijgergarnaal met zoete chilisaus € 2,50
- Zalm- viskoekje € 2,50
- Pannenkoekje gevuld met pekingeend, komkommer en bosuitje € 2,75
- Borrelgarnituur van de Chef (6 hapjes per persoon) € 10,00

Ontbijt & Lunches

Ontbijt Buffet

€ 22,50

- Gerookte zalm
- Rosbief
- Kalbsfricandeau
- Coppa di Parma en Ganda ham
- Jonge Goudsche kaas en Old Amsterdam
- Diverse soorten marmelade
- Verse fruitsalade van het seizoen
- Boeren yoghurt
- Muesli
- Diverse broodjes, croissants en zoete broodjes
- Roomboter
- Warm geserveerd: Roerei (Scrambled Eggs)

Lunches

Lunch Buffet – I

€ 18,50

- Vispâté
- Gerookte forefilet
- Diverse soorten salami
- Rosbief
- Kalbsfricandeau
- Coppa di Parma en Ganda ham
- Eendenborstrollade
- Gerookte kipfilet
- Fijne wildpâté
- Belegen Goudsche kaas en Old Amsterdam
- Compositie van buitenlandse kaassoorten
- Diverse salsa's met fijne dressing
- Diverse soorten broodjes
- Roomboter

Lunches & High Tea

Lunch Buffet – II

€ 22,50

- Gerookte Zalm
- Gerookte Heilbot
- Gerookte Forefilet
- Diverse soorten salami
- Rosbief
- Kalfsfricandeau
- Coppa di Parma en Ganda ham
- Gerookte kipfilet
- Eendeborstrolladerollade
- Fijne wildpâté
- Belegen Goudsche kaas en Old Amsterdam
- Compositie van buitenlandse kaassoorten
- Diverse salsa's met fijne dressing
- Diverse soorten broodjes
- Roomboter

High Tea

Engelse Thee – English Tea

€ 19,00

- Sandwichrolletje met kaas – notenmousse
- Open sandwich met komkommer en dille
- Sandwichrolletjes met zalmousse
- Sandwichreepjes met fijne pâté en sinaasappel
- Ham-vijgen sandwich
- Sandwich met gerookte eendenborst, rucola en framboos
- Sandwichrolletjes met kip en chutney
- Petit four
- Amandel friandise
- Slagroomsoesje

Voor- & Tussengerechten

Koude Voorgerechten

- | | | | |
|---|--|---|-------|
| ➤ | Mozzarella – tomaattaartje met een dressing van basilicumolie | € | 7,50 |
| ➤ | Tartaar van tonijn gearneerd met sesamkletsoppen en sojadressing | € | 8,50 |
| ➤ | Hollandse garnalen met meloenbolletjes geserveerd met een fijne kerriesaus | € | 11,00 |
| ➤ | Taartje van gerookte zalm, krab, appel, kwartelei en koriander | € | 11,50 |
| ➤ | Gerookte eendenborsttranches, op een bedje van verschillende sla soorten, aangemaakt met een frambozendressing | € | 11,75 |
| ➤ | Dun gesneden ossenhaas gearneerd met parmezaanse kaas en mosterddressing | € | 12,50 |

Soepen

- | | | | |
|---|---|---|------|
| ➤ | Tomatensoep gearneerd met basilicummoes en crème fraîche | € | 4,25 |
| ➤ | Heldere groentebouillon gearneerd met sla en kwarteleitje | € | 4,50 |
| ➤ | Citroenbouillon gearneerd met artisjokhart | € | 4,75 |
| ➤ | Dubbel getrokken bouillon met flensreepjes en tuinkruiden | € | 4,75 |
| ➤ | Ossenstaartsoep met Madeira room | € | 5,50 |

Warme Voorgerechten

- | | | | |
|---|--|---|-------|
| ➤ | Flensje gevuld met diverse soorten paddenstoelen, ricotta, mozzarella en parmezaan | € | 7,50 |
| ➤ | Gamba's met knoflookboter | € | 10,75 |
| ➤ | In Pernod geflambeerde coquilles met een fijne roomsaus | € | 12,50 |
| ➤ | Mootje zalm op een bedje van spinazie gearneerd met krokante parmaham en een dressing van jus d'orange | € | 12,50 |
| ➤ | Ossenhaas met ansjovisaardappeltjes en gearneerd met perziksalade | € | 12,75 |

Tussen Gerechten

- | | | | |
|---|---|---|------|
| ➤ | Citroen sorbetijs met mousserende witte wijn, geserveerd in een champagneglas | € | 5,75 |
| ➤ | Peren sorbetijs met mousserende witte wijn en een vleugje dragon, geserveerd in een champagneglas | € | 5,75 |

Hoofdgerechten

- | | |
|--|---------|
| ➤ Geflambeerde scampi met een fijne saus van perod, lente ui en tomaat | € 21,00 |
| ➤ In de oven gebakken zalmoot op een bedje van spinazie gegarneerd met een dressing van witte wijn en jus d'orange | € 21,50 |
| ➤ Lamsrugfilet met bourgognesaus | € 21,50 |
| ➤ Varkens-, lams- en kalfsoester met een roomsaus van rookspek en paddenstoelen | € 22,00 |
| ➤ Eendenborstfilet met cranberry-sinaasappelsaus | € 22,75 |
| ➤ Compositie van gegrilde en gepocheerde zalm met een champagnesaus | € 22,50 |
| ➤ Lamskoteletjes met aalbessen-cranberrysaus | € 22,50 |
| ➤ Ossenhaas medaillons op een bedje van diverse bospaddenstoelen geserveerd met een truffelsaus | € 24,50 |

Bij alle hoofdgerechten presenteren wij een ruim assortiment aan verse groenten en aardappel garnituren.

Desserts

- | | |
|---|--------|
| ➤ Soesjes gevuld met roomijs, geserveerd met warme chocoladesaus | € 5,00 |
| ➤ Ijs petit four, gegarneerd met vruchten en slagroom | € 5,00 |
| ➤ Een bolletje vanille ijs verzonken in espressokoffie, mocca en amaretto | € 5,75 |
| ➤ Taartje van roomkaas en crème Fraîche, gegarneerd met aardbeienkaramel | € 6,00 |
| ➤ Kaasplateau met vijgenbrood | € 7,50 |
| ➤ Compositie van vruchten bavarois, sorbetijs, mousse, vruchten en slagroom | € 8,00 |

Koud-warme Buffetten

Koud-Warm Buffet – I

€ 29,95

Koude gerechten

- Salade van gerookte en gegrilde zalm, pasta, komkommer, kappertjes en koriander
- Gerookte forelfilets met mierikswortelroom
- Met tonijn gevulde eieren gearneerd met citroenmayonaise
- Klassieke aardappelsalade met maïs en tuinkruiden gearneerd met diverse soorten gemarineerde groenten en gepofte tomaatjes
- Gedroogde ham met meloen, basilicum en balsamicoazijn
- Rosbief gearneerd met gegrilde groene asperge
- Gerookte kipfilet op een bedje van rucola en passievruchtendressing
- Tomaatjes gevuld met eendenlevermousse
- Roomboter
- Diverse soorten broodjes

Warme gerechten

- Witvis met een roomsaus van rookspek en paddenstoelen
- Gebraden lamsbout met aubergines, tomaat en rode ui
- Kipfilet gebakken met gedroogde ham, zongedroogde tomaat en munt geserveerd met een camembertsausje
- Tagliatelle

Koud-Warm Buffet –II

€ 35,95

Koude gerechten

- Pasta-salade van gerookte en gegrilde zalm, komkommer, kappertjes en koriander
- Carpaccio van tonijn met kappertjescrème
- Kalfsfricandeau gearneerd met mosterdfruit
- Ganda ham met meloen, basilicum en balsamicoazijn
- Rosbief gearneerd met gegrilde groene asperges
- Salade van kipfilet, ananas, knolselderij, mandarijn, appel en walnoot
- Gerookte eendenborstfilet op een bedje van rucola en frambozendressing
- Tomaat gevuld met eendenlevermousse
- Roomboter
- Diverse soorten broodjes

Warme gerechten

- Gamba's met parmaham en parmezaan op een bedje van courgette
- Varkenshaas gevuld met rucola en geitenkaas met een saus van ahornsiroop, kerrie en mosterd
- Eendenborstfilet met limoncellosaus
- Tagliatelle

Koud-warm Buffet

Koud-Warm Buffet – III

€ 41,95

Koude gerechten

- Salade van gegrilde tonijn, haricots verts, kwartelei, ansjovis en gepofte aardappeltjes
- Carpaccio van gerookte heilbot gearneerd met een dressing van patis, jus d'Orange en gedroogde vijgen
- Dun gesneden ossenhaas, gearneerd met parmezaanse kaas en mosterddressing
- Kalfshaas, gearneerd met mosterdfruit
- Gerookte eendenborstfilet op een bedje van rucola en frambozendressing
- Gemarineerde mozzarella met cherry tomaatjes en krokante ham
- Salade van venkel, pecorino kaas en walnoten
- Dadel- geitenkaastaartje
- Roomboter
- Diverse soorten broodjes

Warme gerechten

- Gamba's met parmazaan en gedroogde ham op een bedje van courgette
- Tournedos met truffelsaus
- Lamskoteletten met muntsaus
- Eendenborstfilet met maple syrup en pancetta

Warm Buffet

Warme gerechten

€ 36,95

- Witvis met mosterd- roomsaus
- Gamba's met parmazaan en gedroogde ham op een bedje van courgette
- Varkenshaas gevuld met rucola en geitenkaas met een saus van ahornsiroop, kerrie en mosterd
- Tournedos met truffelsaus
- Eendenborstfilet met limoncellosaus
- Kipfilet gebakken met gedroogde ham, zongedroogde tomaat en munt geserveerd met een camembertsausje
- Venkel
- Haricot verts
- Ratatouille
- Rauwkostsalade met een fijne dressing
- Tagliatelle
- Basmatirijst

Sushi - Sashimi Buffet

Sushi € 35,00

- Nigiri van octopus- zalm- tonijn- garnaal- omelet
- Gunkan van zalmeitje
- Uramaki van kip
- Hosomaki van komkommer- surimi
- Futomaki van surimi/omelet

Sashimi

- Zalm
- Tonijn
- Oester
- Ossenhaas

Koud-warm buffet Azië

Menu Azië € 43,50

Warme gerechten

- Lu Xiang Gu
- Ching Chao Hsia Jen
- Kan Pien Niu Jou Ssu
- Au Larm
- Rogan Jhorst
- Kamo No Teriyaki
- Basmati Rijst

Kruidige paddenstoelen
Kristallen garnaal
Knapperige reepjes biefstuk met groenten
Kruidig gestoofd rundvlees
Malse lamskerrie
Eend teriyaki
 Basmati Rijst

Koude gerechten

- Tori Saka Mushi No Goma
- Cha Ye Dan
- Wakame To Kyuri No Sunomono
- Oedang
- Emping Belinjo
- Brabang
- Seroendeng

In sake gestoomde kip met sesamsaus
Marmer-eieren
Salade van zeesla en komkommer
Kroepoek
Emping
Gefruite uitjes
Gekruide kokos met pinda's

Puur Hollands

Borrel garnituur

- Plateau met blokjes geitenkaas, pittige Stolwijkerkaas, Friese nagelkaas en Leidse komijnekaas geserveerd met diverse soorten mosterd, (ca. 2 blokjes per persoon) € 3,50

Soep

- Rijk gevulde erwtensoep geserveerd met rookworst, roggebrood en katenspek € 5,50

Raasdonders buffet

- Kapucijners € 27,50
- Gebakken gerookte spek
Gemarineerde speklapjes
Kalfsgehaktballetjes in een fijne tomatensaus
Gemarineerde varkenshaas
Lamsworstjes
- Combinatie van wilde en zilvervliesrijst
Gebakken uienringen
Fijn gesnipperde rauwe ui
Komkommersalade
Tomatensalade
Gebakken appel
- Diverse soorten mosterd
Piccalilly
Amsterdamse uitjes en cocktail uitjes
Zoetzure augurken
Zure room
Avocadosaus

Dessert

- Bolletje Chocolade-ijs met peer, boerenjongens en warme chocoladesaus € 5,75

Desserts**Desserts geserveerd aan tafel**

- Soesjes gevuld met roomijs, geserveerd met warme chocoladesaus € 5,00
- Ijs petit four, gegarneerd met vruchten en slagroom € 5,00
- Een bolletje vanille ijs verzonken in espressokoffie, mocca en amaretto € 5,75
- Taartje van roomkaas en crème fraîche gegarneerd met aardbeienkaramel € 6,00
- Kaasplateau met vijgenbrood € 7,50
- Compositie van vruchten bavarois, sorbetijs, mousse, vruchten en slagroom € 8,00

Grand Dessert Buffet € 10,50

- Tiramisu
- Petit four bavarois
- Chocolademousse
- Mango ijs
- Chocolate ijs
- Vanille ijs
- Geflambeerde flensjes met Grand Marnier saus
- Fruitsalade (van het seizoen)

Aanvulling grand dessert buffet

- Kaasplateau met vijgenbrood € 7,50