



CATERING KRVE 71

ARRANGEMENTEN 2020



KRVE
ROTTERDAM BOATMEN

Welkom aan boord

Beste gast,

Hartelijk dank voor uw interesse in de KRVE 71!

De leukste manier om de haven te ontdekken en naar de diverse werkzaamheden te kijken, is met de KRVE 71. Het passagiersschip van de Koninklijke Roeiers Vereniging Eendracht (KRVE). Geschikt voor zowel kleinere en grotere gezelschappen, met een maximum van 85 passagiers.

Het schip is uitgerust met een gezellige bar en een salon met multimedia mogelijkheden bestaande uit een geluidsinstallatie met microfoon en drie gekoppelde tv-schermen om een presentatie of film te tonen.

Het grote zonnedek is uitgerust met banken, statafels en een buitenbar.

De KRVE 71 werkt met een vast team aan boord. Offertes maken wij volledig op maat aan de hand van uw wensen.

Wij specificeren de kosten voor het varen, de bediening, drankjes en catering zodat u volledig inzicht heeft in de kosten.

De vaarkosten van de KRVE 71 bedragen € 395,00 per uur.

Wij hanteren een opstaptarief € 75,00 binnen het centrum van Rotterdam.

Overige opstapplaatsen en bijkomende kosten, in overleg.

Uiteraard denken wij graag met u mee, voor een geslaagde vaart met de KRVE 71.

Tot ziens aan boord van de KRVE 71



KRVE 71

KOFFIETAFEL 1

€ 5,80 p.p.

Bestaande uit:

- Petit four
- Ambachtelijke bonbons
- Friandises



KRVE 71

KOFFIETAFEL 2

€ 6,60 p.p.

Bestaande uit:

- Home made brownies
- Danish pastry
 - Kaneelkoekjes
 - Vanillekroon
 - Frambozenkroon
- Ambachtelijke bonbons



KRVE 71

KOFFIETAFEL 3

€ 8,00 p.p.

Bestaande uit:

- Petit four
- Verse worstenbroodjes
- Vers afgebakken saucijzenbroodjes

koffie

*Inclusief chef aan boord voor een verse
bereiding van het ontbijt*

KRVE 71

ONTBIJT BUFFET

€ 20,45 p.p.

Bestaande uit:

- **Vers afgebakken croissantjes en chocolade broodjes**

Met roomboter en verschillende confituren

- **Diverse soorten brood en beleg**

- Jong belegen kaas
- Gerookte kipfilet
- Boeren achterham
- Gerookte ham
- Gerookte zalm
- Zachte broodjes
- Vers afgebakken pistolets
- Vers afgebakken waldkorn triangels

- **Scrambled Eggs**

Verse eieren met uitgebakken bacon

- **Yoghurt**

Griekse yoghurt met granola en roodfruit



ontbijt

KRVE 71

LUNCH 1

€ 10,50 p.p.

Bestaande uit:

- **Verse zachte broodjes belegd met:**

- Jong belegen kaas
- Gerookte kipfilet
- Boeren achterham
- Gerookte ham

- **Vers stuk handfruit van het seizoen**

- Alle broodjes worden belegd met komkommer en/of tomaat en verse sla

KRVE 71

LUNCH 2

€ 20,60 p.p.

Keuze uit:

- **Sandwiches**

- Gerookte zalm met zoetzure komkommer en rucola
- Caprese met pesto, mozzarella en tomaat

- **Luxe broodjes**

- Italiaanse bol met gerookte zalm en roomkaas
- Waldkorn met oude kaas en graanmosterd
- Pistolet met huisgemaakte eiersalade en komkommer
- Ciabatta met Serranoham en peper-roomkaas

- **Warme Snack**

- Vers afgebakken saucijzenbroodje

lunch



*Inclusief chef aan boord voor een verse
bereiding van de lunch*

KRVE 71

LUNCH 3

€ 23,55 p.p.

Bestaande uit:

- **Sandwiches**

- Clubsandwich met gerookte zalm en tzatziki
- Clubsandwich met boerenham, jonge kaas en gegrilde bacon
- Boerensandwich kaas met graanmosterd
- Focaccia sandwich met huisgemaakte tonijnsalade, kappertjes en rode ui

- **Salades in pot**

- Huisgemaakte aardappelsalade met mesclune en Serranoham
- Salade van parel couscous en Italiaans gemarineerde gamba's

Keuze uit:

- **Quiche**

- Huisgemaakte quiche lorraine
- Huisgemaakte quiche met gerookte zalm

OF

- **Tosti Corner**

- Verse tosti met gerookte zalm, rode ui en tzatziki
- Verse tosti met gerookte kipfilet, bacon en tomaat

- **Dessert** (meerprijs € 4,00)

- Vers fruit salade
- Chocktail, chocolademousse met passievrucht coulis



lunch

HAPJES

ARRANGEMENT 1

€ 5,80 p.p.

Bestaande uit:

- **Tafelgarnituur**
 - Gemarineerde olijven
 - Luxe notenmelange
 - Diverse kaaskrokantjes
 - 2 bitterballen p.p.

HAPJES

ARRANGEMENT 2

€ 6,75 p.p.

Keuze uit:

- **Tafelgarnituur**
 - Gemarineerde olijven
 - Luxe notenmelange
 - Diverse kaaskrokantjes
- **3 hapjes Canapé per persoon**
 - Canapé met huisgemaakte eiersalade
 - Canapé met Surinaamse kipsalade met mango en pistache
 - Canapé met brie en honing
 - Canapé met blauwader kaas, Luikse stroop en walnoot
 - Canapé met Serranoham en pesto
 - Canapé met Spinata Romana en tomatentapenade
 - Canapé met coppa di Parma en tomatentapenade

hapjes



HAPJES

ARRANGEMENT 3

€ 9,40 p.p.

Bestaande uit:

- **Tafelgarnituur De luxe**

- Gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Luxe kaaskrokantjes
- Tortillachips met tomatendip

- **2 hapjes Canapé per persoon**

- Canapé met huisgemaakte eiersalade
- Canapé met brie en honing
- Canapé met Serranoham en pesto
- Canapé met coppa di Parma en tomatentapenade
- Canapé met gerookte zalm
- Canapé met garnalen dille salade
- Canapé met een mousse van makreel met zongedroogde tomaat

- **2 hapjes Speeze it per persoon**

- Zalmwrap met een frisse roomkaas en gerookte zalm
- Wrap met gerookte kip en guacamole
- Wrap met tomatentapenade en Serranoham
- Caprese, Cherrytomaat met mozzarella en verse basilicum
- Meloenparel met Serranoham
- Gemarineerde gamba met olijf en zongedroogde tomaat
- Maki sushi met zalm
- Maki sushi met komkommer



hapjes

HAPJES

ARRANGEMENT 4

€ 16,40 p.p.

Bestaande uit:

- **Tafelgarnituur De luxe**

- Gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Luxe kaaskrokantjes
- Tortillachips met tomatendip



- **2 hapjes Speeze it per persoon**

- Zalmwrap met een frisse roomkaas en gerookte zalm
- Wrap met gerookte kip en guacamole
- Wrap met tomatentapenade en Serranoham
- Caprese, Cherrytomaat met mozzarella en verse basilicum
- Meloenparel met Serranoham
- Gemarineerde gamba met olijf en zongedroogde tomaat
- Maki sushi met zalm
- Maki sushi met komkommer



- **1 hapje Populair per persoon**

- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Frisse pastasalade
- "Mini" Hollandse garnalencocktail
- Gemarineerd gambaspiesje
- Couscous salade met feta en zongedroogde tomaat
- Gegrilde coquille met zeewiersalade en sesamdressing
- Salade van gerookte eendenborst met framboos
- Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas en truffelcrème
- Tartaar van gerookte zalm met mango en een limoenmayonaise



hapjes

Mini broodje Hamburger

- Vers afgebakken broodje met huisgemaakte hamburger, augurk en verse tomatensaus

Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding en 'live cooking'

CROSTINI BAR

€ 11,70 p.p.

Tijdens de de vaartocht zal er door een chef live crostini's gemaakt worden. Deze worden vers bereid vanaf een tafel waar de gasten zelf kunnen komen proeven. De bar zal worden gepresenteerd met de keuze uit onderstaande toppings:

- **Carpaccio tapenade met truffelmayonaise**
- **Rosbief van tonijn met wasabi crème**
- **Gerookte zalm met limoenmayonaise**
- **Tomaat brunoise en feta**
- **Olijventapenade met coppa di parma**
- **Frisse garnalen komkommersalade**

CHARCUTERIE BAR

€ 14,30 p.p.

Tijdens het de vaartocht zal er door een chef live ham gesneden worden vanaf een snijmachine. Deze worden dan op de tafel gepresenteerd waar de gasten zelf kunnen komen proeven of er voor kunnen kiezen om een klein charcuterie plankje mee te nemen naar tafel.

In de charcuterie bar zullen de volgende hammen met toppings geserveerd worden:

- **Coppa di Parma**
- **Spinata Romana**
- **Serranoham**
- **Diverse gedroogde fuets**
- **Bosvruchtenchutney**
- **Vijgenchutney**
- **Huisgemaakte crostini's**

hapjes



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding en 'live cooking'

SATÉ BAR

€ 19,40 p.p. (3 spiezen per persoon)

Bestaande uit:

Vanaf de Big Green Egg gegrilde:

- Gemarineerde kipsaté
- Gemarineerde varkenssaté
- Runderspies van diamanthaas
- Pindasaus
- Pikante satésaus

Toppings:

- Atjar
- Sambal
- Gefrituurde uitjes
- Lente ui
- Kroepoek
- Soerendang
- Zoetzure komkommer



BURGER BAR

€ 22,80 p.p.

Bestaande uit:

Vanaf de Big Green Egg gegrilde:

- Runder hamburger
- Spaanse gekruide hamburger
- Focaccia bun
- Sesam bun

Burger Toppings:

- Tomaat & komkommer
- Augurk
- Verse sla
- Mais
- Uitgebakken bacon
- Cheddar kaas
- Rode ui
- Smoked BBQ saus
- Verse tomatensaus
- Thousand Island dressing

Side Salads:

- Huisgemaakte pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Frisse groene salade met tomaat en komkommer

*Inclusief chef aan boord voor een verse
bereiding van het buffet*

BUFFET

BOURGONDISCH

€ 32,90 p.p.

Warm

- Kipsaté in satésaus
Met kroepoek en gefrituurde uitjes
- Verse gehaktballetjes in tomatensaus
- Warme Beenham met champignonroomsaus
- Verse aardappelgratin
- Ratatouille
bestaande uit verse seizoensgroenten

Koud

- Luxe vleesplateau
met diverse hammen:
Coppa di Parma, Spinata Romana, Serranoham & gedroogde worst
- *Geserveerd met een huisgemaakte aardappelsalade*
- Luxe visplateau
met diverse vissoorten:
Gerookte zalm, Noorse garnalen, gekruide makreel
en gerookte paling
- *Geserveerd met een zalm-aardappelsalade*
- Verse tomaat-mozzarella salade met pesto en verse basilicum
- Frisse groene salade met komkommer en tomaat
- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Kruidenboter en pesto

Dessert (meerprijs € 4,50 p.p.)

- Panna Cotta met een compôte van rood fruit
- Vers fruit salade



buffet

*Inclusief chef aan boord voor een verse
bereiding van het buffet*

BUFFET

CAPTAIN'S DINNER

€ 31,50 p.p.

Warm

- Gestoofde rode kool met aardappelpuree en kaneel
- Gebakken krieltjes
- Gemarineerde speklapjes
- Verse slagers saucijzen
- Verse hachée

Koud

- Verse rauwkostsalade
- Frisse salade met kapucijners en bruine bonen
- Augurk
- Piccalilly
- Mosterd
- Home made appelcompôte
- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Kruidenboter en pesto



buffet

*Inclusief chef aan boord voor een verse
bereiding van het buffet*

BUFFET

FRANS

€ 39,75 p.p.

Warm

- Boeuf stroganoff, ossenhaaspuntjes, champignons, knoflook, tomatenpuree en zure room
- Vispotje, kabeljauwfilet en zalmfilet in een dille-roomsaus
- Verse ratatouille met rozemarijn in olijfolie gebakken
- Aardappelgratin gegratineerd met oude kaas



Koud

- Caesar salade met verse croutons, gerookte kip en Parmezaanse kaas
- Salade Nicoise, een frisse salade met tonijn, ansjovis en een frisse kruidendressing
- Gerookte eendenborstsalade met framboos, walnoot en een rood fruit vinaigrette
- Gegrilde groentesalade met courgette, champignons, paprika en olijven
- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Kruidenboter en pesto



Dessert (meerprijs € 4,50 p.p.)

- Crème brûlée met lavendel
- Vers fruit salade

buffet

Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

BUFFET

ITALIAANS

€ 38,65 p.p.



Warm

- Lasagna Bolognese rijkelijk gevuld met verse groenten overgoten met een bechamel saus
- Farfalle pasta met tomatensaus, cherry tomaatjes, tonijn venkel en kappertjes
- Pollo con olive, kipfilet in een witte wijn saus met olijven, tomaat en knoflook op een bedje van penne pasta
- Verdure miste grigliate al rosarino, gegrilde gemengde groente met rozemarijn



Koud

- Anti pasti, verleidelijk arrangement van traditionele anti pasti zoals:
Parmaham, Spinata Romana, chorizo, olijven, zongedroogde tomaat en verse vijgen
- Insalata di gambi marinati, salade van Italiaans gemarineerde garnalen
- Insalata con salmoni, gerookte zalm op een salade van rucola en snack komkommer
- Insalata Caprese, met cherry tomaatjes, mozzarella en verse basilicum gemarineerd in pesto
- Diverse soorten vers afgebakken broden
- Kruidenboter, tapenade en pesto



buffet

Dessert (meerprijs € 4,50 p.p.)

- Tiramisu
- Vers fruit salade

BUFFET

TAPAS

€ 39,95 p.p.

Warme tapas

- Pollo Picante, pittig gekruide kippenpootjes
- Albóndigas en salsa de tomate, pittige gehaktballetjes in tomatensaus
- Gambas al ajillo, gamba's gebakken in knoflook met verse groente en een knoflookroomsaus
- Spare-ribs met een pittige marinade

Koud

- Caprese, tomaat met mozerella en verse basilicum in pesto gemarineerd
- Gamba pincho, gambaspies met olijf en honing tomaatjes
- Ensalade de papas, huisgemaakte aardappelsalade van gegrilde aardappel
- Insalata con salmoni, gerookte zalm op een salade van rucola en snackkomkommer
- Aceitunas, olijven gemarineerd in combinatie met zongedroogde tomaten
- Salchicha, diverse gedroogde worstsoorten
- Anti Paste, Parmaham, chorizo, Spinata Romana, Serranoham en verse vijgen
- Diverse soorten vers afgebakken broden
- kruidenboter, tapenade en pesto

Dessert (meerprijs € 4,50 p.p.)

- Panna Cotta met een compôte van rood fruit
- Tiramisu



buffet

Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding vanaf onze 'Big green eggs'

KRVE 71

BARBEQUESCHOTEL 1

€ 39,25 p.p.



Gevarieerd samengesteld uit:

Van de barbecue:

- Gamba spies
- Op hout langzaam gegaarde zalm
- Diamant haas
- Huisgemaakt Shaslick
- Home made Pulled Pork
- Gemarineerde kipsaté
- Warme satésaus



Koud Buffet:

- Huisgemaakte pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
 - Huisgemaakte aardappelsalade met gegrilde groente
 - Salade Caprese met verse mozzarella, Milano tomaten en basilicum pesto
 - Anti paste, verleidelijk arrangement van traditionele anti paste zoals:
Serranoham, Coppa di Parma, Spinata Romana en verse vijgen, gerookte zalm, makreel, garnaaftjes en paling
 - Diverse koude sauzen
 - Diverse broden en smeersels
- **Dessert** (meerprijs € 4,00)
- Vers fruit salade
 - Chocolade passie mousse

Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding vanaf onze 'Big green eggs'

KRVE 71

BARBEQUESCHOTEL 2

€ 42,95 p.p.



Gevarieerd samengesteld uit:

Van de barbecue:

- Gambaspies
- Op hout langzaam gegaarde zalm
- Gemarineerde kippendijspies
- Gemarineerd lamsrack
- Ambachtelijke Black-Angus burger
- Diamanthaas met Italiaanse kruiden
- Warme satésaus



Koud Buffet:

- Huisgemaakte pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade met gegrilde groenten en zongedroogde tomaat
- Salade Caprese met verse mozzarella, Milano tomaten en basilicum pesto
- Koud gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer
- Verse Galiameloen met Serranoham en groene kruiden
- Vittello tonnato van huisgebraden kalfsgebraad
- Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Diverse koude sauzen
- Diverse soorten brood met smeersels



• **Dessert** (meerprijs € 5,00)

- Vers fruit salade
- Crème brûlée
- Panna cotta met een compôte van rood fruit

Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding vanaf onze 'Big green eggs'

KRVE 71

BARBEQUESCHOTEL 3

€ 48,75 p.p.

Gevarieerd samengesteld uit:

Van de barbecue:

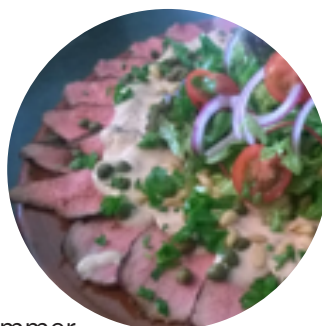
- Op hout langzaam gegaarde zalm
- Heerlijke Canner-kreeft
- Lamsfilet gemarineerd met rozemarijn en tijm
- Entrecôte
- Black Angus burger
- Diamanthaas met Italiaanse kruiden
- Rode wijn saus

Koud Buffet:

- Huisgemaakte pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade met gegrilde groenten en zongedroogde tomaat
- Salade van tonijn met rode ui, fetta kaas, rucola en kruidendressing
- Vittello tonnato van huisgebraden kalfsgebraad
- Ceasar salade met gerookte kip, spekjes, croutons en een frisse kruidendressing
- Koud gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer
- Anti paste, verleidelijk arrangement van traditionele anti paste zoals: Serranoham, Coppa di Parma, Spinata Romana en verse vijgen
- Diverse koude sauzen
- Diverse soorten brood met smeersels

• Dessert (meerprijs € 6,00)

- Vers fruit salade
- Panna cotta met een compôte van rood fruit
- Huisgemaakte tiramisu
- Chocolade passie mousse



KRVE 71

DRANKEN

Warme chocolademelk € 2,50 per consumptie

Koffie & Thee € 2,50 per consumptie

Frisdranken € 2,50 per consumptie

- Coca cola
- Coca cola light
- Fanta
- Sprite
- Spa blauw
- Spa rood
- Ice Tea
- Jus d'orange

Wijnen € 3,75 per consumptie

- Wit droog
- Wit zoet
- Rosé
- Rood

Bier € 2,70 per consumptie

- Heineken
- Heineken 0.0%
- Radler

Overige

- Prosecco € 4,00 per consumptie
(Prosecco is op aanvraag aan boord)
- Jenever € 2,75 per consumptie
- Bacardi € 3,50 per consumptie
- Gin € 3,50 per consumptie



Alle prijzen zijn exclusief het
voor diensten, dranken en
food geldende BTW tarief

Exclusief voor de KRVE 71 verzorgd door:

Catering & Events
Guido van Wolven