



KRVE

.....

CATERING KRVE 71

..... **ZOMERARRANGEMENT 2018**

1 mei tot 1 oktober



[71@KRVE.NL](mailto:71@krve.nl)

WELKOM AAN BOORD

Beste gast,

Hartelijk dank voor uw interesse in de KRVE 71!

De leukste manier om de haven te ontdekken en naar het werk 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 95 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 zonedek is uitgerust met banken, statafels en een buitenbar.

De KRVE 71 werkt met een vast team aan boord. Aangezien het passagiersschip ook te huren is zonder gebruik van catering, maken wij de offerte 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.

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

Tot ziens aan boord van de KRVE 71!

KOFFIETAFEL 1

€ 6,60 per persoon

Bestaande uit:

Petit four
Ambachtelijke bonbons
Friandises



KOFFIETAFEL 2

€ 5,80 per persoon

Bestaande uit:

Homemade brownies

Danish pastry

- Pecan-notenkoek
- Kaneelkoekjes
- Vanillekroon
- Frambozenkroon

Ambachtelijke bonbons

KOFFIETAFEL 3

€ 8,00 per persoon

Bestaande uit:

Petit four
Vers afgebakken worstenbroodjes
Vers afgebakken saucijzenbroodjes

Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

ONTBIJTBUFFET

€ 20,45 per persoon

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



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

LUNCH 1

€ 10,50 per persoon

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

LUNCH 2

€ 20,60 per persoon

Bestaande 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



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

LUNCH 3

€23,55 per persoon

Sandwiches

- Clubsandwich met gerookte zalm en tzatzikki
- 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 mesclume en Serranoham
- Salade van parel couscous en Italiaans gemarineerde gamba's

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
- Cocktail, chocolademousse met passievrucht coulis



HAPJES ARRANGEMENT 1

€ 5,80 per persoon

Bestaande uit:

Tafelgarnituur

- Gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Diverse kaaskrokantjes
- Bitterballen



HAPJES ARRANGEMENT 2

€ 6,75 per persoon

Bestaande 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 blauwaderkaas, Luikse stroop en walnoot
- Canapé met Serranoham en pesto
- Canapé met spinata Romana en tomatentapenade
- Canapé met coppa di Parma en tomatentapenade
- Canapé met gerookte zalm
- Canapé met garnalen dille salade
- Canapé met gerookte makreel
- Canapé met haring
- Canapé met een mousse van makreel met zongedroogde tomaat

HAPJES ARRANGEMENT 3

€ 9,40 per persoon

Bestaande uit:

Tafelgarnituur De luxe

- Gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Luxe kaaskrokantjes
- Tortillichips 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 gerookte makreel
- 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, cherytomaat met mozzarella en verse basilicum
- Meloenparel met Serranoham
- Gemarineerde gamba met olijf en zongedroogde tomaat
- Maki sushi met zalm
- Maki sushi met komkommer



HAPJES ARRANGEMENT 4

€ 11,20 per persoon

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

2 hapjes Populair per persoon

- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Frisse pastasalade
- "Mini" Hollandse garnalencocktail
- Gemarineerd gambaspiesje
- 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 imoenmayonaise
- Couscous salade met feta en zongedroogde tomaat



HAPJES ARRANGEMENT 5

€ 13,00 per persoon

Bestaande uit:

Tafelgarnituur De luxe

- Gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Luxe kaas krokantjes
- 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

2 hapjes 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
- Rundecarpaccio met Parmezaanse kaas en truffelcrème
- Tartaar van gerookte zalm met mango en een limoenmayonaise

Twee bitterballen per persoon

- Heerlijke rundvleesbitterbal geserveerd met graanmosterd



HAPJES ARRANGEMENT 6

€ 16,40 per persoon

Bestaande uit:

Tafelgarnituur De luxe

- Gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Luxe kaas krokantjes
- 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
- Tartar van gerookte zalm met mango en limoenmayonaise

Mini broodje Hamburger

Vers afgebakken broodje met huisgemaakte hamburger, aurgurk en verse tomatensaus



HAPJES ARRANGEMENT 7

€ 20,95 per persoon

Bestaande uit:

Tafelgarnituur De luxe

- Gemarineerde olijven
- Luxe notenmelange
- Luxe kaas krokantjes
- Tortillachips met tomatendip

Tapas plateau

- Oude kaas
- Geitenkaas
- Coppa di Parma
- Spinata Romano
- Gedroogde worstsoorten
- Olijven en walnoot

2 hapjes Populair 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

Yakitori saté

- Overgoten met heerlijke satésaus
- Geserveerd met kroepoek en gefrituurde uitjes

Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

HAPJES LIVE COOKING

Crostini bar

€ 11,70 per persoon

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 fêta
- Olijven tapenade met Coppa di Parma
- Frisse garnalen komkommer salade



Charcuterie bar

€ 14,30 per persoon

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
- Bosvruchten chutney
- Vijgenchutney
- Huisgemaakte crostini's



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

HAPJES LIVE COOKING

Saté bar

€ 19,40 per persoon (3 spiezen per persoon)

Vanaf de Big Green Egg gegrilde:

- Gemarineerde Kipsaté
- Gemarineerde Varkenssaté
- Runderspies van Diamanthaas
- Pindasaus
- Pikante satésaus

Toppings:

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



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

HAPJES LIVE COOKING

Burger bar

€ 22,80 per persoon

Vanaf de Big Green Egg gegrilde:

- Runder hamburger
- Spaanse gekruide hamburger
- Foccacia bun
- Sesam bun

Side Salads:

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

Burger Toppings:

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



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

BOURGONDISCH BUFFET

€ 32,90 per persoon

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 en 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 tomaten-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



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

CAPTAIN'S DINNER

€ 31,50 per persoon

Warm

- Rode kool
 - 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
- Homemade appelcompote
- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Kruidenboter en pesto



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

FRANS BUFFET

€ 39,75 per persoon

Warm

- Boeuf stroganoff, Ossenhaaspuntjes, champignons, knoflook, tomatenpurée 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 Niçoise, een frisse salade met tonijn, ansjovis en een frisse kruidendressing

- Gerookte eendenborst salade met framboos, walnoot en een rood fruit vinaigrette
- Gegrilde groente salade met courgette, champignons, paprika en olijven
- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Kruidenboter en pesto

Koud

- Caesar salade met verse croutons, gerookte kip en Parmezaanse kaas
- Salade Nicoise, een frisse salade met tonijn, ansjovis en een frisse kruidendressing
- Gerookte eendenborst salade met framboos, walnoot en een rood fruit vinaigrette
- Gegrilde groente salade 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



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

ITALIAANS BUFFET

€ 38,65 per persoon

Warm

- Lasagna Bolognese rijkelijk gevuld met verse groenten overgoten met een bèchamelsaus
- 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 groenten met rozemarijn olijven, zongedroogde tomaat en verse vijgen
- Insalata aglio gamba, salade van Italiaans gemarineerde garnalen
- Insalata 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 brood
- Kruidenboter, tapenade en pesto

Koud

- Antipasta, verleidelijk arrangement van traditionele antipasta zoals: Parmaham, Spinata Romana, chorizo,

Dessert (meerprijs € 4,50 p.p.)

- Tiramisu
- Vers fruit



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het buffet

TAPAS BUFFET

€ 39,95 per persoon

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 groenten en een knoflookroomsaus
- Spare-ribs met een pittige marinade
- Insalata salmoni, gerookte zalm op een salade van rucola en snackkomkommer
- Aceitunas, olijven gemarineerd in combinatie met zongedroogde tomaten
- Salchicha, diverse gedroogde soorten worst
- Antipasta, Parmaham, chorizo, Spinata Romana, Serranoham en verse vijgen
- Diverse soorten vers afgebakken brood
- Kruidenboter, tapenade en pesto

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

Dessert (meerprijs € 4,50 p.p.)

- Panna Cotta met een compote van rood fruit
- Tiramisu



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

BBQ ARRANGEMENT 1

€ 39,25 per persoon

Gevarieerd samengesteld uit:

Van de barbecue:

- Gamba spies
- Op hout langzaam gegaarde zalm
- Diamant haas
- Huisgemaakte sashlick
- 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 pasta, verleidelijk arrangement van traditionele anti-pasta zoals: Serranoham, Coppa di Parma, Spinata Romana en verse vijgen
- Gerookte zalm, makreel, garnaaftjes en paling
- Diverse koude sauzen
- Diverse broden & smeersels

Dessert: (meerprijs € 4,50 p.p.)

- Verse fruit salade
- Chocolade passie mousse



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

BBQ ARRANGEMENT 2

€ 42,95 per persoon

Gevarieerd samengesteld uit:

- 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 groente en zongedroogde tomaat
- Salade caprese met verse mozzarella, milano tomaten en basilicum pesto
- Koud gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer
- Verse galia meloen met serranoham en groene kruiden
- Vitello tonato van huisgebraden kalfsgebraad
- Rundercarpaccio met rucola, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Diverse koude sauzen
- Diverse soorten brood met smearsels

Dessert: (meerprijs €5,00 p.p.)

- 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'

BBQ ARRANGEMENT 3

€ 48,75 per persoon

Gevarieerd samengesteld uit:

- 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

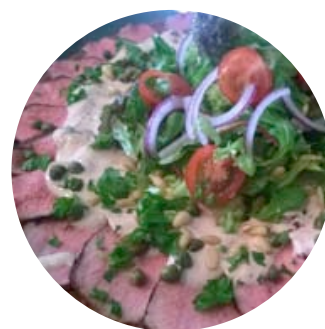


Koud Buffet:

- Huisgemaakte pastasalade met gerookte kip en een frisse kruidendressing
- Huisgemaakte aardappelsalade met gegrilde groente en zongedroogde tomaat
- Salade van tonijn met rode ui, fetta kaas, rucola en kruiden dressing
- Vitello tonato van huisgebraden kalfsgebraad
- Cesarsalade met gerookte kip, spekjes, croutons en een frisse kruidendressing
- Koud gerookte zalm op een salade van rucola en komkommer
- Anti pasta, verleidelijk arrangement van traditionele anti-pasta zoals: Serranoham, Coppa di parma, Spinata romana en verse vijgen
- Diverse koude sauzen
- Diverse soorten brood met smeersels

Dessert: (meerprijs €6,00 p.p.)

- Vers fruit salade
- Panna cotta met een compote van rood fruit
- Huisgemaakte tiramisu



Inclusief chef aan boord voor een verse bereiding van het diner

WALKING DINER 4 GANGEN

€ 51,25 per persoon

Bestaande uit:

Diverse soorten brood met gezouten boter en tapenade

**Salade van gerookte eendenborstfilet met verse frambozen
en een vinaigrette van rood fruit**

Koud gerookte zalm met een frisse kruidensla en zoetzure groente

**Gegrild hertenbiefstuk met groene kruiden en rode wijn jus
Rozemarijn aardappeltjes en gegrilde verse groenten**

Crème brûlée met lavendel en rood fruit



CATERING KRVE 71

ZOMERARRANGEMENT 2018

DRANKEN

koffie/the	€ 1,65	Bier	€ 1,85
Frisdrank	€ 1,65	• Heineken	
• Coca Cola		Prosecco	€ 3,00
• Coca Cola light		Gedistilleerd	€ 2,75
• Fanta			
• Sprite			
• Spa blauw			
• Spa rood			
• Ice Tea			
• Jus d' orange			
Huiswijn	€ 2,40		
• Wit droog			
• Wit zoet			
• Rosé			
• Rood			

Alle prijzen zijn exclusief het voor de diensten en dranken geldende BTW-tarief.

Personeelskosten in euro's

Aantal gasten	Aantal personeel	1 uur	2 uur	3 uur	4 uur	5 uur
1 t/m 25	1	€ 35	€ 70	€ 105	€ 140	€ 175
16 t/m 50	2	€ 70	€ 140	€ 210	€ 280	€ 350
51 t/m 75	3	€ 105	€ 210	€ 315	€ 420	€ 525
76 t/m 95	4	€ 145	€ 280	€ 420	€ 560	€ 700