



CATERINGLIJST

DAGTOCHTEN

CUISINE MARTINIQUE 2008

CUISINE MARTINIQUE
ZUIDERWEG 7
1456 NC WIJDEWORMER
TEL. : 0299-655677
MOB.TEL. : 06-29270680
E-MAIL: INFO@CUISINEMARTINIQUE.NL

CUISINE MARTINIQUE 2008

CATERING VOORWAARDEN & BIJZONDERHEDEN

Alle vermelde prijzen zijn in **euro**.

De genoemde cateringprijzen zijn **inclusief BTW** en worden als volgt berekend:

Cateringbestellingen dienen uiterlijk **14 dagen voor afvaart** aan ons worden doorgegeven.

Per groep kunt u één lunch, buffet of menu bestellen (geen combinatiebuffetten).

Reeds gedane bestellingen kunnen wij in aantal en samenstelling wijzigen tot 7 dagen voor afvaart. Hierbij hanteren wij een bandbreedte van 10 % van het eerder aantal opgegeven gasten.

Indien u buiten ons catering assortiment **iets speciaals** wenst zijn wij uiteraard altijd bereid dit met u te bespreken.

Bij de verzorging aan boord berekenen wij **service- en transportkosten**. Dit zijn de kosten voor het transport van de catering, het bedienend personeel aan boord en de eindschoonmaak van het schip.

Service kosten zijn €145,00 per dag

BETALINGSVOORWAARDEN:

Voor afvaart zenden wij u een voorschotnota toe met het overeengekomen offertebedrag. Dit bedrag dient voor afvaart aan ons te worden voldaan. Na uw zeiltocht ontvangt u een eindfactuur waarin de gebruikte consumpties en de uiteindelijke bestelling gespecificeerd worden

CUISINE MARTINIQUE 2008

DRANKEN

Nationale bar

* Kop koffie/thee	€ 1,35
* Glas melk/karnemelk	€ 1,35
* Diverse frisdranken	€ 1,70
* Jus d'orange/appelsap	€ 1,70
* Tap bier	€ 1,80
* Flesje/blikje bier	€ 1,80
* Diverse jenevers en bitters	€ 2,20
* Rode, witte en rosé huiswijn per glas	€ 2,65
* Rode huiswijn per fles*	€ 15,50
<i>Les Marquieres Vin de Pays Rouge</i>	
* Witte huiswijn per fles*	€ 15,50
<i>Les Marquieres Vin de Pays Blanc</i>	
* Rosé huiswijn per fles *	€ 15,50
<i>Domaine le Pive</i>	
* Warme chocomel/slagroom	€ 2,50

Internationale bar

* Baccardi rum	€ 3,50
* Whisky red label	€ 3,50
* Whisky Dimple	€ 5,10
* Whisky Glenfiddich	€ 5,10
* Remy Martin VSOP	€ 5,10
* Smirnoff wodka	€ 3,50
* Diverse likeuren	€ 4,00

*

Uitkoop dranken aan boord

* Nationale bar dagdeel	(4 uur)	€ 20,00	verleng uren (per uur)	€ 3,40
* Nationale/ Internationale bar dagdeel	(4uur)	€ 25,50	verleng uren (per uur)	€ 4,00

Champagnes

* Methode Traditionelle	€ 35,00	per fles*
* Moët & Chandon Brut/Demi sec	€ 51,00	per fles*

CUISINE MARTINIQUE 2008

Dranken op basis van selfservice :

Bij een zeiltocht zonder bediening aan boord kunnen wij wel zorgdragen voor een drankenpakket. Het drankenpakket bestaat uit koffie, thee, suiker en melk, mineraalwater, diverse frisdranken, jus d'orange, rode- en witte wijn, jenever, schipperbitter en berenburg. De dranken worden door ons aan boord gezet en eventueel in een koelkast geplaatst. Na de zeiltocht worden de aangesproken flessen en/of pakken door ons in rekening gebracht.

Prijslijst drankenpakket:

* koffie/thee pakket voor de gehele dag per persoon	€ 2,50
* Mineraalwater, fles 1,5 liter	€ 2,10
* Diverse frisdranken, fles 1,5 liter	€ 2,40
* Jus d'orange, pak 1,5 liter	€ 2,80
* Appelsap, pak 1,5 liter	€ 2,80
* Heineken bier, per blikje	€ 1,50
* Grolsch bier, per blikje	€ 1,50
* Rode wijn, Les Marquieres Vin de Pays, fles 75 cl	€ 15,50
* Witte wijn, Les Marquieres Vin de Pays, fles 75 cl.	€ 15,50
* Rosé wijn, Domaine le Pive, fles 75 cl.	€ 15,50
* Jonge jenever, fles 1 L	€ 28,75
* Schipperbitter, fles 1 L	€ 27,50
* Berenburg, fles 1 L	€ 27,50

Andere gewenste dranken buiten bovengenoemd drankenpakket zijn op aanvraag.

ONTVANGST AAN BOORD

Kop koffie/thee (2x) met kruidkoek of cake	€ 3,50
Kop koffie/thee (2x) met West Friese krentenmik	€ 4,00
Kop koffie/thee (2x) met appelgebak en slagroom	€ 4,60
Kop koffie/thee (2x) met petit four	€ 4,40
Kop koffie/thee (2x) met gesorteerd gebak	€ 5,00
Korenwijn of schipperbitter met roggesnack/haring	€ 4,25
Korenwijn of schipperbitter met paling op toast	€ 4,80
Tropische cocktail (op aanvraag)	

**

CUISINE MARTINIQUE 2008

ONTBIJT

SCHEEPSONTBIJT € 9,50

Wit en bruin brood, croissants, luxe minibroodjes, krentebrood, ontbijtkoek, diverse vleeswaren, kaas en komijnekaas, diverse zoetwaren, gekookt eitje, roomboter, koffie en thee, jus d'orange en melk

ENGLISCH BREAKFAST € 14,25

Diverse broodsoorten en toast, diverse vleeswaren, kaas en komijnekaas, scrambled eggs en bacon, ontbijt worstjes, witte bonen in tomatensaus, marmelade, botertjes, koffie en thee, melk en jus d'orange

LUNCH

(lunches zijn inclusief koffie/thee, melk en karnemelk)

KLIPPERLUNCH € 11,40

Diverse witte en bruine broodjes belegd met kaas, gegrilde achterham, fricandeau en salami (3 broodjes p.p.), een krentenbol met roomboter en vers fruit.

BOTTERLUNCH € 13,50

- Kop soep
- Diverse broodsoorten
- Kaas en diverse vleeswaren
- Rundvleessalade en tonijnsalade, gearneerd met rauwkost en fruit
- Vers fruit

SCHOENERLUNCH € 15,10

- Panini's en ciabatta's,
- Minestrone soep
- Toscaanse gerookte ham en kruidenkaas met verse bieslook
- Italiaanse pastasalade en stukjes meloen
- Olijven, kruidenboter, roomboter en tapenade van zongedroogde tomaatjes
- Vers fruit

LUNCHBUFFET € 17,50

- Boeren vleessalade met diverse patésoorten
- Diverse luxe vleeswaren
- Rode zalmzalade en Italiaanse tonijnsalade, gearneerd met diverse gerookte vissoorten.
- Diverse Hollandse en buitenlandse kazen
- Wit en bruin stokbrood, ciabatta's en luxe minibroodjes

CUISINE MARTINIQUE 2008

SOEPEN

- * *Westlandse groentesoep met gehaktballetjes en verse groenten* € 2,75
- * *Italiaanse minestrone-soep met verse basilicum* € 2,75
- * *Franse uiensoep, gegratineerd met stokbrood en kaas* € 3,60
- * *Hollandse snert, geserveerd met roggebrood en katenspek* € 4,00
- * *Kreeftensoep met een scheutje cognac en room* € 4,00

HIGH TEA

€18,00

De "High Tea" die we voor u aan boord serveren bestaat uit de volgende lekkernijen:

- Diverse soorten thee, koffie en jus d'orange
- Scones met clotted cream en jam
- Brownies en diverse muffins
- Fingerfood sandwiches met roomkaas/bieslook, gerookte zalm en Toscaanse ham
- Diverse hartige hapjes
- Petit glacés en roomsoesjes

DAGARRANGEMENTEN

(prijzen per persoon)

VERGADER ARRANGEMENT

€ 30,00

Ontvangst aan boord met koffie/thee(2x) en een plak Westfriese krentenmik met kaneelsijs.

Tijdens de ochtend vergadering serveren wij diverse koeken, mintjes en chocolade.

Wij serveren een lunch bestaande uit:

- *Dagsoep*
- *Thunbrood met gerookte zalm (clubsandwich)*
- *Thunbrood met gerookte kipfilet (clubsandwich)*
- *Bagel met mon chou en rucola sla of focaccia caprese*
- *Warm broodje van het schip (ragout broodje)*
- *Koffie/thee*
- *Jus d'orange/melk*
- *Vers fruit*

Tijdens de middag vergadering serveren wij diverse koeken, mintjes en chocolade

Na de vergadering serveren wij een luxe bittergarnituur, nootjes en zoutjes.

U kunt dit programma uitbreiden met een BBQ buffet, een uitgebreide captains diner of een 3 gangen diner.

CUISINE MARTINIQUE 2008

ARRANGEMENT “VOORONDER”

€ 18,00

Ontvangst aan boord met koffie/thee (2x) en een plak kruidkoek

De lunch aan boord bestaat uit:

- 3 belegde broodjes p.p met kaas, ham en fricandeau en een krentenbol met roomboter.
- Een kop Minestrone soep
- Koffie en thee
- Melk en karnemelk
- Vers fruit

Gedurende de middag serveren wij diverse nootjes en diverse kaas en worstsoorten

ARRANGEMENT “VOOR DE BOEG”

€ 28,50

Ontvangst aan boord met koffie/thee (2x) en een plak Westfriese krentenmik met kaneelspijs.

Aan boord serveren wij een lunchbuffet, bestaande uit de volgende gerechten:

- Boeren vleessalade
- Diverse patésoorten
- Rode zalmzalade en Italiaanse tonijnzalade, gearneerd met diverse gerookte vissoorten
- Diverse Hollandse en buitenlandse kaassoorten
- Wit- en bruin stokbrood, ciabatta's en luxe minibroodjes
- Roomboter, kruidenboter en tapenade van zongedroogde tomaatjes
- Koffie en thee
- Melk en karnemelk
- Vers fruit

Gedurende de middag serveren wij uw gasten diverse koude- en warme borrelgarnituren en diverse nootjes.

Aan het einde van deze zeildag, nadat de schipper heeft aangelegd, serveren wij een glaasje muierschipperbitter om te toosten op een geslaagde dag.

ARRANGEMENT “ONDER ZEIL”

€ 56,00

Dag en avond arrangement

Ontvangst aan boord met koffie/thee (2x) en appelgebak met slagroom

Aan boord serveren wij een lunch, bestaande uit:

- Diverse witte en bruine luxe broodjes
- Diverse luxe vleeswaren
- Diverse kaassoorten
- Plakjes tomaat en komkommer
- Roomboter en tapenade van zongedroogde tomaatjes
- Een kop Westlandse groentesoep
- Koffie en thee
- Melk en karnemelk
- Vers fruit

Gedurende de middag serveren wij uw gasten diverse koude- en warme borrelgarnituren en diverse nootjes.

CUISINE MARTINIQUE 2008

Aan het einde van de zeedag serveren wij aan boord een heerlijke barbecue, bestaande uit de volgende gerechten:

- Zalmfilet met citroen, dille en witte wijn in folie verpakt
- Gemarineerd biefstukje
- Grote gemarineerde kipsaté
- Provençalse lamskoteletjes
- Italiaanse pastasalade
- Frisse aardappelsalade met verse bieslook
- Groene salade met geroosterde pijnboompitjes en balsamico dressing
- Verse fruitsalade
- 4 sauzen, waaronder satésaus
- Wit en bruin stokbrood en Turks brood
- Kruidenboter, tapenade en olijven

Bovengenoemde prijzen voor de arrangementen gelden bij een minimum van 20 personen en is exclusief de huur van het schip. De geconsumeerde drankjes worden op basis van nacalculatie in rekening gebracht.

BORRELGARNITUREN

(prijzen per persoon)

Graaigarnituur <i>pinda's, gemengde nootjes en banketbakerszoutjes</i>	€ 1,85
Hollands borrelgarnituur <i>Diverse kaas en worstsoorten, geserveerd met mosterd en 2 soorten olijven (5 garnituurtjes per persoon)</i>	€ 3,70
Luxe borrelgarnituur <i>Roggesnacks/haring, tomaatjes gevuld met Hollandse garnalen, soesjes, gevuld met kaas en hammousse, canapés met gerookte zalm en paling, grote garnalen omwikkeld met zalm en Toscaanse ham met augurk. (5 garnituurtjes per persoon)</i>	€ 7,00
Tapas Variadas (minimaal 15 personen) <i>tortillachips met Guacamole, gehaktballetjes in pikante salsasaus, kippevleugeltjes in tomatensaus, ciabatta met diverse tappenades, tomaatjes gevuld met tonijnsalade, chorizo met olijven, rolletjes seranoham /meloen, diverse Spaanse en Portugese worstsoorten</i>	€ 12,50
Warme borrelgarnituren <i>Bitterballen, diverse minisnacks, kaassoufflés en minisaucijsjes (niet op ieder schip mogelijk) (5 garnituurtjes per persoon)</i>	€ 6,25

CUISINE MARTINIQUE 2008

EENPANSGERECHTEN

(prijzen per persoon)

* <i>Marker Boerenkoolstamppot: 1/2 rookworst en jus</i>	€ 13,00
* <i>Chili con Carne: pittige bonenschotel met gehakt</i>	€ 13,00
* <i>Zuurkoolschotel: met spek en rookworst</i>	€ 13,00
* <i>Boeuf Bourguignonne: stoofschotel van rundvlees in rode wijn met krieltjes</i>	€ 15,00
* <i>Boeuf Stroganoff: stoofschotel van rundvlees in romige Stroganoff saus, geserveerd met witte rijst</i>	€ 15,00
* <i>Kipkerrie schotel: met kokos en vruchten, geserveerd met witte rijst</i>	€ 13,50
* <i>Visstoofpotje: diverse vissoorten gestoofd in witte wijn, geserveerd met gekookte krieltjes</i>	€ 15,00
* <i>Erwtensoep: geserveerd met rookworst, roggebrood met katenspek (2 koppen per persoon)</i>	€ 7,50
* <i>Pasta Liguria: Fussile met stukjes kipfilet, spekjes, champignons, courgettes, bosuitjes en knoflook in een Italiaanse roomsaus</i>	€ 13,50
* <i>Captains diner: jonge kapucijners met uitgebakken spek, zacht gesmoorde uien, kleine gehaktballetjes, piccalilly, augurk en Amsterdamse uien</i>	€ 15,50

BOVENGENOEMDE GERECHTEN KUNNEN WORDEN AAN GEVULD MET:

* <i>Groene salade met diverse rauwkost</i>	€ 2,60
* <i>Salade van tomaten, mozzarella, basilicum en olijfolie</i>	€ 3,10
* <i>Komkommersalade</i>	€ 2,40
* <i>Stokbrood met kruidenboter en tappenade</i>	€ 2,40
* <i>Molensteenbrood en room- en kruidenboter</i>	€ 2,40

KINDERMENU

* <i>Pasta met gehaktsaus of kaassaus en salade</i>	€ 6,50
* <i>Patat met frikadel, kroket of kippenpootje en appelmoes</i>	€ 6,50
* <i>Pannenkoeken met stroop en poedersuiker</i>	€ 6,50
* <i>Kinderijsje in leuke plastic dierenbeker</i>	€ 2,00

CUISINE MARTINIQUE 2008

BUFFETTEN

(Vanaf 20 personen)

WATERLAND BUFFET

€ 25,00 per persoon

- Salades:**
- * Boeren aardappelsalade met stukjes gerookt spek
 - * Kip-kerriesalade met ananas
 - * Rode zalmzalade
 - * Romige tonijnsalade met stukjes perzik

- Koude schotels:**
- * Ardenner paté met tuinkers
 - * Beenham met asperges
 - * Provençalse rollade
 - * Mosselen met bleekselderij en uitjes in een whisky/knoflooksaus
 - * Gerookte pepermakreel op een bedje van veldsla
 - * Zoute haring met uitjes en divers zuur
 - * Hollandse garnalen in cocktailsaus

Het Waterland buffet wordt geserveerd met wit en bruin stokbrood, luxe minibroodjes, roomboter en kruidenboter.

BUFFET GOUWZEE

€ 31,50 per persoon

- Salades:**
- * Rundvleessalade "Grand Mère"
 - * Waldorfsalade
 - * Italiaanse tonijnsalade
 - * Groene salade met divers rauwkost
 - * Pastasalade met kip en pesto

- Koude schotels:**
- * Gerookte Toscaanse ham met meloen
 - * Wildpaté met preisselbeerencompote
 - * Carpaccio met pesto op een bedje van veldsla met pijnboompitten
 - * Hollandse garnalen met cocktailsaus
 - * Gerookte IJsselmeer paling
 - * Huisgemaakte gemarineerde rauwe zalm met dille en gekneusde peperkorrels
 - * Gamba's in een knoflookdressing

- Warme schotels:**
- * Visstooftpotje; diverse verse vissoorten gestoofd in een witte wijnsaus
 - * Warme beenham met een honing /whiskysaus
 - * Wilde rijst

Buffet Gouwzee wordt geserveerd met wit en bruin stokbrood, vers afgebakken molensteenbrood, Turks brood, roomboter en tappende.

**

CUISINE MARTINIQUE 2008

DIVERSE SUPPLEMENTEN OP WATERLAND BUFFET EN BUFFET GOUWZEE

* Vegetarische pastaschotel	€ 3,70
* Vegetarische Quiche	€ 3,70
* Gerookte zalmfilet	€ 3,10
* Visterrine van snoekbaars en zalm	€ 3,10
* Kleine gehaktballetjes in satésaus	€ 3,10
* Kip- of varkenssaté in satésaus	€ 3,70
* Grote garnalen in Indiase kerriesaus	€ 4,60
* Boeuf Stroganoff	€ 3,70
* Kalfsfricandeau met paddestoelen in een room/cognacsaus	€ 3,70
* Warme beenham met honing /whisky saus	€ 4,60

BUFFET MEDITERANNEE

€ 31,50 per persoon

Salades:

- * Italiaanse tonijnsalade
- * Pastasalade met kip en pesto
- * Griekse salade met feta
- * Siciliaanse Caponata; salade van aubergines, paprika's, tomaten, bleekselderij, olijven en kappertjes in rode wijnazijn
- * Insalata di mare; zeevruchtensalade

Koude schotels:

- * Gerookte Parmaham met meloen
- * Carpaccio; dun gesneden ossehaas met pecorino kaas
- * Gemarineerde artisjokhartes
- * Provençaalse flensjes van gerookte zalm
- * Grote garnalen in knoflookolie gemarineerd.
- * Aubergines met tomaat mozzarella en basilicum

Warme schotels:

- * Spaghetti Carbonara; spaghetti, geserveerd met een verrukkelijke saus van room, eierdooiers, spek en kappertjes
- * Pollo Cacciatore; kipfilet met tomaten, champignons, olijven, oregano en verse rozemarijn, gestoofd in bouillon en vermouth
- * Toscaans rundvlees; rundvlees, gestoofd in rode wijn, met rozemarijn en tomaat op smaak gebracht

Bovengenoemd buffet wordt geserveerd met wit en bruin stokbrood, ciabattas, diverse olijven, tapenades en kruidenboter.

SUPPLEMENTEN

- * **Italiaanse visrolletjes:** visrolletjes van zonnevis, gevuld met een mengsel van tomaat, olijven, kappertjes, Romano kaas, tijm en zwarte peper, gestoofd in een witte wijnsaus met laurier € 4,60
- * **Gazpacho:** gekoelde Spaanse tomatensoep met reepjes serrano ham € 3,10
- * **Vegetarische Provençaalse ovenschotel** van courgette, rijst, knoflook, basilicum en Parmezaanse kaas € 4,60

CUISINE MARTINIQUE 2008

AMUSE BUFFET

€ 32,50

Vanaf 20pers

- * *Gazpacho met geitenkaas*
- * *Bisque de homard met lobbige slagroom en vers gemaakte kaasstengels*
- * *Asperge mousse met coppa di parma (seizoen gebonden)*
- * *Ham mousse met port gelei*
- * *Avocado soepje met ricotta*
- * *Sushi van tonijn met sesamzaadjes en soja saus*
- * *Cappuccino van rode bieten*
- * *Langoustine mousse met een tartaar van zalm*
- * *Komkommerbakje met Thaise biefstuksalade*
- * *Zeewolf met bacon, saffraan saus geserveerd op een bedje van zeekraal*
- * *Ricotta mousse met mascarpone*
- * *Soepje van rood fruit met sabayon*
- * *Panna cotta met vanille-advocaat saus*

TAPPASBUFFET

€ 31,50

- * *Gazpacho; koude Spaanse soep*
- * *Albondiga's; gehaktballetjes in een pittige tomatensaus*
- * *Paella; Spaans rijstgerecht met kip en fruit de mere*
- * *Tortilla español; omelet met aardappel*
- * *Cigalla's; Noorse rivierkreeftjes gemarineerd en gegrild*
- * *Gamba's al ajillo e piment; grote garnalen in knoflookolie met peterselie en pepers*
- * *Flensjes; gevuld met zalm en krab*
- * *Prsiuto d'agnello alerbe Italiano; wrap met lamsham, waterkers, guacamole en Italiaanse kruiden*
- * *Pomodori con pecorino, basilico e pommedori secchi; cherry tomaatjes met geitenkaas, basilicum en zongedroogde tomaatjes*
- * *la ensalada español ; andalusische salade met ansjovisfilets en olijven*
- * *Galinna en salsa mascar tabaco ; kip in pruimensaus*
- * *Jambon con melon; spaanse rauwe ham met meloen*
- * *Tomate cargado con ensalade cous-cous ; gevulde tomaatjes met cous-cous salade*
- * *Datil con bacon ; dadel met spek omwikkeld*
- * *Tacochips met guacamole*
- * *Pasta de tomate adj-seco; tapenade van gedroogde tomaten*
- * *Pasta de aceituna con hinojo el menta; olijven tapenade met venkel en munt*
- * *Aceitunas; groene en zwarte olijven*
- * *El pan; diverse brood soorten*

CUISINE MARTINIQUE 2008

ORIENTAALS BUFFET

€ 29,50 per persoon

Een bijzondere selectie uit de keukens van India, China en Thailand:

- * **Pilau** (gele rijst met uien, rozijnen en amandelen)
- * **Phak Phad Ruam Mit** (roergebakken groenten in Thaise ketjapsaus met verse basilicum)
- * **Murgh Tikka Korma** (stukjes malse kipfilet in een milde curry – kokossaus met verse koriander en amandelen)
- * **Jhinga Chili Masala** (curry van garnalen aardappel en diverse kruiden, waaronder kurkuma en kaneel)
- * **Babi Pangang** (reepjes gemarineerd varkensvlees in een zoetzure saus)
- * **Daging Smoor** (gestoofd rundvlees in een milde ketjapsaus met nootmuskaat)
- * **Indiase salade** (van komkommer, tomaat en geroosterde pinda's)

INDISCH BUFFET

€ 31,50 per persoon

Nasi Goreng; Mihun Goreng; Daging Rendang (rundvlees in een specifieke Sumatraanse saus met kokos); Saté Ayam (stukjes gemarineerde kipfilet in een Oriëntaalse pindasaus); Babi Ketjap (stukjes varkensvlees in een zoete kruidige ketjapsaus); Sayur Lodeh (mix van groenten gekookt in kokosmelk); Baliballetjes (gehaktballetjes in een pittige Balinese saus); Krupuk Udang; Atjar Tjampur; Sambal Badjak

SUPLEMENTEN

- | | |
|--|--------|
| * Nasi Koning ; gele rijst met saffraan | € 1,70 |
| * Pisang Goreng ; gebakken banaan | € 1,50 |
| * Saté Ayam of Babi 2 st. p.p. | € 3,65 |
| * Ikan Bali ; stukjes gefrituurde baarsfilet in Balinese saus | € 2,65 |
| * Javaanse spekkoek (voor bij de koffie) | € 1,50 |

BARBECUES

(vanaf 20 personen)

STANDAARD BARBECUE

€ 26,50 per persoon

- * Grote gemarineerde kipsaté
- * Ambachtelijke slagershamburger
- * Mals gemarineerd varkensfiletlapje
- * Kruidig BBQ-worstje

- * Zachte frisse aardappelsalade
- * Rauwkostsalade
- * Verse fruitsalade
- * 3 Smakelijke sauzen, w.o. satésaus
- * Wit en bruin stokbrood, Turks brood
- * Kruidenboter

UITGEBREIDE BARBECUE

€ 31,50 per persoon

- * Gemarineerde biefstuk
- * Provencaalse lamskoteletjes
- * Saté van varkenshaas
- * Sjaslick
- * Kipfilet in Griekse marinade

- * Italiaanse pastasalade
- * Aardappelsalade met knoflook
- * Griekse salade met feta, tomaten en olijven
- * Verse exotische fruitsalade
- * 4 Smakelijke sauzen w.o. satésaus
- * Wit en bruin stokbrood, Turks brood
- * Kruidenboter

SUPPLEMENTEN BARBECUES

- | | |
|---|--------|
| * Zalmmoot | € 3,65 |
| * 2 Grote gamba's | € 3,65 |
| * Zeeduivelbrochettes met ham | € 4,10 |
| * Vegetarische burgers en groentespies | € 3,65 |
| * In folie verpakte banaan met bruine suiker en rum | € 3,60 |

CUISINE MARTINIQUE 2008

NAGERECHTEN

* 3 soorten schepijs met slagroom	€ 4,00
* Heerlijke huisgemaakte Tiramisu	€ 4,00
* Straciatella- bavarois met slagroom	€ 3,60
* Verse fruitsalade met slagroom	€ 3,10
* Kaasplateau; diverse Hollandse en buitenlandse kaassoorten, geserveerd met donker molensteenbrood	€ 3,70
* Kaneelijs met profiterolles en chocoladesaus	€ 4,60
* Cassata; 3 soorten Italiaans ijs met pistache en chocolade	€ 3,10
* Dome Panne Cotta; Italiaans roomdessert	€ 3,70
* Chocolademousse, gevuld met karamel en geserveerd met saus van witte chocolade	€ 4,60
* Tartelettes Tatin; gekarameliseerde appelparten op knapperig bladerdeeg, geserveerd met een vanillesaus	€ 4,60
* Mela annurca uit de oven met ijs (gevulde appels)	€ 4,60
* Chocolade fontein met verschillende soorten vers fruit	€ 4,10

TER AFSLUITING

* Koffie/thee met friandises	€ 4,00
* Koffie/thee met petit four	€ 4,60
* Koffie met glas likeur of cognac	€ 4,60
