

# Cateringangebot Segelschiffe

## Saison 2011

### Muiden Maritiem

Lernen Sie den neuen Catering- Service unseres Hauses kennen!

Erleben Sie pure Zutaten und puren Geschmack.

Sofern diese verfügbar sind, verwenden wir Produkte aus biologischer Herkunft und fairem Handel, da wir großen Wert auf Nachhaltigkeit legen.

Stellen Sie Ihr köstliches Menü nach Ihren persönlichen Wünschen selbst zusammen. Ihrer Kreativität sind hierbei keine Grenzen gesetzt.

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen Ihrer Bestellung bzgl. Anzahl und Zusammenstellung können bis spätestens 7 Tage vor Abfahrt vorgenommen werden. Mindestbestellmenge: 10 Personen.

[www.muidenmaritiem.nl](http://www.muidenmaritiem.nl) [info@muidenmaritiem.nl](mailto:info@muidenmaritiem.nl) +31 294 264 860

**Empfang an Bord (alle Speisen sind hausgemacht)**

**Kaffee und Tee mit:**

**hausgemachten Plätzchen** € 3,50 p. P.

**Muffins**

**Brownies**

**Verschiedenen Sorten Blechkuchen**

bis 40 Personen, Auswahl aus 2 Sorten

ab 40 Personen, Auswahl aus 3 Sorten

€ 3,95 p. P.

**Hausgemachtes Apfelgebäck**

**Zitronen-Käsekuchen**

**Karotten-Kuchen**

bis 40 Personen, Auswahl aus 2 Sorten

ab 40 Personen, Auswahl aus 3 Sorten

€ 5,50 p. P.

**Kaffee-Etagere: Mini-Muffins/ Mini-Brownies/Mini-Blechkuchen/**

**Schokoladentrüffel/Plätzchen**

€ 6,50 p. P.

## Lunch:

Tramezzini und Mini- Sandwiches, 5 p. P.

Eiersalat/Räucherlachs  
Provolone/gegrillte Zucchini/Tom.-Tapenade  
Prosciutto/Parmesan/Pesto-Crème fraîche  
Geräuchertes Hühnchen/Paprikacrème  
Kaffee und Tee € 12,50 p. P.

Holländischer Lunch

Weizenbrötchen belegt mit (1 p. P.)  
reifem Käse/jungem Käse/  
Schinken/Ei/Hühnchen mit Salatgarnitur  
Mehrkorn-Bauernsandwiches belegt mit (1,5 p. P.)  
Käse/Tomate/Salat  
Schinken/Gewürzgurke/Senf-Mayonnaise  
Hühnchen/Apfelsalat  
Reichhaltiger grüner Salat  
Tomaten/Gurkensalat  
Magermilch, Kaffee, Tee € 14,50 p. P.

Bruschetta klein, 6 p. P.

Coppa di Parma/Artischocken-Tapenade/Parmesan  
Vitello Tonnato  
Gegrilltes Gemüse/Mozzarella/Pesto  
Kaffee, Tee € 15,50 p. P.

Wellness-Lunch

Zucchinisuppe mit Dill  
Kalte Wraps belegt mit  
Provolone/Zucchini/Paprika  
Krautsalat/Hühnchen  
Bio-Mehrkornbrötchen belegt mit  
hartem Ziegenkäse/Rohkostsalat  
Räucherfleisch/magerem Frischkäse  
Makrelensalat/Gurke  
Herzhafter Kuchen mit frischem Ziegenkäse und  
sonnengetrockneten Tomaten  
Tomatensalat mit Büffelmozzarella und Basilikum  
Frischer Obstsalat  
Magere Bauernmilch, Kaffee und Tee € 17,50 p. P.

## Luxus-Lunch

Baguettes, belegt mit  
Salat mit holl. Garnelen/Roseval-Kartoffeln  
Eiersalat/Gartenkresse  
Bruschette, belegt mit  
Serranoschinken/Artischockentapenade/Parmesan  
Provolone/Oliventapenade/gegrilltem Gemüse  
Mini- Sauerteigbrötchen, belegt mit  
Rillettes mit hausgeräuchertem Lachs  
Mozzarella/Pesto/Tomate  
Nudelsalat/Couscoussalat/reichhaltiger grüner Salat  
Mini-Smoothies Joghurt/Erdbeere  
Magermilch, Kaffee und Tee € 23,50 p. P.

## Suppen:

Italienische Tomatensuppe mit Basilikum  
Waldpilzsuppe  
Arabische „Harira“-Suppe  
Toskanische Kartoffelsuppe  
Kürbissuppe mit Curry  
Holländische Hühnersuppe mit Einlage € 3,85 p. P.

## Bio-Lunch

Dicke Scheiben Bauernbrot mit jungem  
Käse/Tomate/Salat/Ei/Gurke/Bauernbutter  
Dicke Scheiben Bauernbrot mit Brie von  
Bastiaansen/Tomate/Salat/Gurke  
Bio-Wraps mit Hühnchen/Frischkäse/Rucola/  
frischen Kräutern  
Bio-Wraps mit gegrillter Paprika/Ziegenkäse/  
Zucchini/Rucola/frischen Kräutern  
Herzhafter Kuchen mit Waldpilzen/Fenchel/roten Zwiebeln/Feta  
Bio-Joghurt mit einem Coulis aus roten Früchten  
Bio-Milch und Buttermilch € 24,50 p. P.

## High Tea

Mini-Brownie  
Mini-Cheesecake  
Herzhaft belegte englische Sandwiches  
Sahnewindbeutel  
Scones mit Schokolade  
Herzhafter Muffin  
Frischer Obstspieß  
Versch. Sorten Tee

€ 18,50 p. P.

## Appetithäppchen

Salzgebäck und Nussmischung € 3,50 p. P.

Plateau ‚Amsterdam‘ Old Amsterdam/junger Bauernkäse/Friesischer Nelkenkäse/  
Ochsenwurst/Leberwurst/Hartwurst/Gewürzgurke/  
Amsterdamer Zwiebeln/Senf  
60 Stück € 42,50

Tischplatte Käsewürfel von reifem Käse/Hartwurst/Parmesanplätzchen/  
gesalzene Mandeln/Blätterteig-Käsestangen/Oliven  
Platte 10 Personen € 33,50

Appetithäppchen „Das IJ“  
Gressini in Räucherlachs gerollt mit Pesto und Rucola  
Gegrillte Brioche mit gehackten Pilzen und Trüffelmayonnaise  
Rouleau von Entenbrust und Rilette von der Ente  
Essbarer Amuselöffel mit Salat vom Bauernhähnchen und Apfel  
Blätterteighäppchen gefüllt mit Räucherlachs-Salat  
45 Stück € 66,00

Appetithäppchen „Die Amstel“  
Gegrillte Brioche mit einer Crème vom Räucheraal  
Praline mit gegrillter Zucchini und einer Crème aus Ziegenkäse  
Essbarer Amuselöffel mit einem Salat mit holländischen Garnelen  
Wrapröllchen mit Serranoschinken und Rucolapesto  
Sandwich mit Mini-Rösti und kandierter Entenkeule  
45 Stück € 66,00

Appetithäppchen „Die Vecht“  
Kleine Spieße mit Cocktail-Tomaten und Mozzarella  
Mini-Papadum mit einem Salat von Pastrami, Rucola und Sesam  
Pikanter Seetang-Reiscracker mit in Tandori mariniertem Kabeljau  
Wrapröllchen mit gegrilltem Gemüse und rotem Pesto  
Sandwich mit Mini-Rösti und Rilette mit hausgeräuchertem Lachs  
45 Stück € 66,00

Appetithäppchen orientalisches (warm)  
Kleine Yakitori-Spieße vom Bauernhähnchen  
Thailändische Fischplätzchen  
Hausgemachte Frühlingsröllchen mit Gemüse und Feta  
Kleiner Spieß mit marinierten Garnelen  
Bricketeig-Päckchen mit mariniertem Hühnchen  
45 Stück € 71,50

Appetithäppchen mediterran (warm)  
Mini Tarte Tatin mit roten Zwiebeln  
Fischbeignet  
Kleiner Spieß mit Rinderhackbällchen mit Minze und Koriander  
Mini-Briouats mit gewürztem Couscous  
Mini-Empanada mit Hühnchenfüllung  
45 Stück € 71,50

Appetithäppchen biologisch

Fritattahäppchen mit Ziegenkäse und grünen Kräutern

Kleiner Spieß mit gewürzten Hackbällchen aus Beemsterland-Fleisch aus 100% biologischer Aufzucht

Gegrilltes Brot mit geräuchertem Rib-Eye-Steak aus Beemsterland-Rindfleisch aus 100% biologischer Aufzucht

Röllchen von gegrillter Zucchini mit Paprika/Basilikum/Waldpilztapenade

Filoteigtasche, gefüllt mit einem Kompott aus Apfel und Roquefort

Drei Sorten holländischer Bio-Käse in Würfeln

45 Stück + Käsewürfel € 85,50 p. P.

## Dinerbuffetts

### Eintopfgerichte in Buffetform:

€ 16,50 p. P.

Boeuf Bourguignonne  
Coq au vin  
Nudeln mit Gemüse, Hühnchen und Saté-Sauce  
Kartoffeleintopf mit Endivien, Sauerkraut oder Möhren und Zwiebeln mit Speckstückchen und Rauchwurst  
Gratin aus Kartoffeln, Broccoli, Paprika, Zucchini mit Fetakäse und Quorn

*Auswahl aus maximal 2 verschiedenen Sorten, min. 10 Personen pro Gericht.*

### Buffetts:

#### Salatbuffet

€ 24,50 p. P.

Suppe nach Wahl  
Roseval-Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Crème fraîche  
Nudelsalat mit reichhaltiger Garnierung  
Tomaten-Gurkensalat  
Saté von der Schweinelende  
Hühnchenkeulen  
Brot mit Kräuterbutter und Tapenade

#### Pasta-Bufferet

€ 24,50 p. P.

Lasagne Bolognese  
Penne mit cremiger Lachs-Pestosauce  
Spirali mit Olivenöl, Artischokke, Oliven, Zucchini, Paprika und Cocktail Tomaten  
Pomodorisalat mit frischen Mozzarellabällchen und Basilikum  
Grüner Salat  
Brot mit Pestobutter und Tapenade

#### Marokkanisches Buffet

€ 24,50 p. P.

Mediterranes Couscous  
Gegrillte Merguez-Würstchen von der Pute  
Kefta-Spieße aus Rinderhackfleisch  
Falafel  
Elefantenbohnenalat mit Dill und Tomate  
Geröstete gewürztes Gemüse: Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate  
Marokkanisches Brot mit Humus und Baba Ganoush

#### Französisch mediterranes Buffet

€ 24,50 p. P.

Terrine de Campagne  
Quiche mit Ziegenkäse und Tomate  
Coq au vin  
Kartoffelgratin  
Ratatouille  
Champignons a l'escargots  
Salat Nicoise  
Brot mit Pesto und Tapenade

#### Tapas Buffet

€ 24,50 p. P.

Manchego-Käse  
Spanischer Schinken und Wurst  
Tortilla de patatas  
Albondigas, Hackbällchen mit Tomatensauce  
Knoblauchhühnchen  
Miesmuscheln in cremiger Kräutersauce

Gambas al ajillo  
Gewürzte Champignons  
Boquerones  
Oliven  
Brot  
Aioli und Tapenaden

Asiatisches Buffet € 24,50 p. P.

Sate Ajam  
Pikantes Rindfleisch  
Scharfe Bohnen  
Gemüse in Kokosmilch  
Gebratene Nudeln  
Pandanreis  
Vegetarische Frühlingsröllchen  
Kroepoek, Atjar, Sambal

Bio-Buffer € 33,50 p. P.

Toskanische Kartoffelsuppe  
Terrine de Campagne  
Rilette von hausgeräuchertem kanadischem Wildlachs mit gegrilltem Brot  
Schmorfleisch von Texellämmern mit Zwiebeln/Waldpilzen/Fenchel und Weißwein  
Hamburger aus Beemsterland-Fleisch aus 100% biologischer Aufzucht mit geräucherter BBQ-Sauce  
Tortilla mit Kartoffel/Ei/Zwiebel  
Auflauf mit Tomate/Zucchini/Aubergine/Paprika, gratiniert mit Knoblauch-Ricotta  
Grüner Salat mit reichhaltiger Garnierung  
Salat mit Chicorée, Apfel und Schafskäse  
Bauernbrot mit Kräuterbutter und Tapenade

## BBQ

Barbecue:

€ 24,50 p. P.

Hausgemachter Hamburger  
Spieß mit marinierten Hühnchen  
Spieß mit Lachs und Schwertfisch  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Crème fraîche  
Nudelsalat mit reichhaltiger Garnierung  
Sommerlicher grüner Salat  
Türkisches Brot mit Kräuterbutter  
Knoblauchsauce/Cocktailsauce/Currysauce

Extras:

Merquez-Würstchen von der Pute	€ 2,85 p. P.
Gewürzte Lammskoteletts	€ 4,75 p. P.
Gambas-Spieß mit großen Gambas	€ 5,75 p. P.
Beefsteak	€ 4,75 p. P.
Folienkartoffel mit Crème fraîche	€ 1,50 p. P.
Maiskolben (1/2)	€ 1,50 p. P.
Frischer Obstsalat	€ 2,95 p. P.

Bio-Barbecue:

Hausgemachter Hamburger  
Spieß mit mariniertem jüdischen Rinderfilet  
Beefsteak von der Kalbshende  
(wir verwenden 100 % biologisches Beemsterland-Rind- und Kalbsfleisch)  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch und Crème fraîche  
Nudelsalat mit reichhaltiger Garnierung  
Sommerlicher grüner Salat  
Biologisches Brot mit Kräuterbutter  
Knoblauchsauce/Cocktailsauce/Currysauce

€ 33,50 p. P.

## Desserts

Kaffee	€ 1,80 p. P.
Kaffee mit Schokolade und Pralinen	€ 4,25 p. P.
Eis Ein Becher mit drei Bällchen italienischem Eis vom besten Eismacher Amsterdams! Mit verschiedenen Dips.	€ 3,00 p. P.
Dessertbuffet in Gläschen (2 Gläschen p. P.) Vanille-Hangop mit einem „Süppchen“ von roten Früchten Panna Cotta mit Orange Schokoladenmousse, zartbitter und weiß Zimt-Mousse mit Birnenkompott und Spekulatiuskrümeln	€ 7,50 p. P.
<i>bis 15 Personen Auswahl aus 2 Sorten</i>	
<i>von 15-30 Personen Auswahl aus 3 Sorten</i>	
<i>ab 30 Personen 4 Sorten</i>	