

Cateringlijst Zuiderzee 2008

Voorwaarden en bijzonderheden

Alle vermelde prijzen zijn in **euro**.

De genoemde cateringprijzen zijn **inclusief BTW**.

Cateringbestellingen dienen uiterlijk **14 dagen voor afvaart** aan ons worden doorgegeven. Per groep kunt u één lunch, buffet of menu bestellen.

Reeds gedane bestellingen kunnen wij in aantal en samenstelling wijzigen tot 14 dagen voor afvaart tot 10 % meer of minder van het eerder aantal opgegeven gasten.

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

Voor de catering berekenen wij **servicekosten**. Dit zijn de kosten voor het transport van de catering, het bedienend personeel aan boord en de eindschoonmaak van het schip. De thuishaven is Monnickendam of Den Oever. Bij levering van catering in een andere haven kunnen eventueel extra transportkosten in rekening worden gebracht.

Servicekosten per dag **€ 100,00**

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.



Ontbijt

Yoghurt en cruesli, verse broodjes, diverse broodsoorten te beleggen met verschillende soorten vleeswaren, kaas, jam, honing en eieren. Met koffie, thee, jus d'orange en melk.

€ 7,50 pp

Ontvangst

Koffie en thee met diverse koekjes of cake
3,50 pp

€

Lunch

Picknickmanden met vers fruit, verscheidene broodsoorten, salade, diverse kaasjes, worstjes en groente-, pompoen-, courgette of prei-roomsoep. (Inclusief koffie, thee, karnemelk en melk)

€ 15,00 pp

Borrelhapjes

Visschotel met makreel, zalm, haring en garnaltjes en toast met Monnickendammer kruidenbitter of Texels Juttertje

€ 7,50 pp

Stukjes kaas en worst met mosterd en olijfjes

€ 4,00 pp

Barbecue

Met bijvoorbeeld een hamburger, gemarineerde karbonade, satéstokjes met satésaus, drumstick en barbecueworst, verse salades, tzaziki, stokbrood of Turks brood, diverse sauzen en vers fruit

€ 25,00 pp

Diner

Hollandse stampot met spekjes, rookworst en kaas

€ 10,00 pp

Nasischotel met kroepoek, satéstokjes met zelfgemaakte satésaus, uitjes en Atjar Tjampoer.

€ 10,00 pp

Pasta met een roomsaus van zalm, uitjes, knoflook en verse kruiden €
10,00 pp

Verse groentesoep met of zonder gehakt

€ 2,50 pp

Mosterd-preisoep met room, kaas, gehakt en verse kruiden

€ 2,50 pp

Seizoensgebonden: pompoensoep of courgette-kerriesoep €
2,50 pp

Salade van komkommer, tomaatjes, ijsbergsla, stukjes feta of geitenkaas en dressing van balsamico-azijn, honing en verse kruiden, gearneerd met pijnboompitjes

€ 2,50 pp

Toetje van de kok

€ 2,50 pp

Drankjes

* Glas melk/karnemelk € 1,30

* Diverse frisdranken € 1,40

* Jus d'orange/appelsap € 1,50

* Flesje/blikje bier € 1,60

* Flesje/blikje malt bier € 1,60

* Diverse jenevers en bitters € 1,60

* Glas rode of witte wijn € 2,25

* Rode wijn per fles € 12,00

* Witte huiswijn per fles € 12,00

* Sherry en port € 2,25
* Warme chocomel/slagroom € 2,25

