

CATERING VOOR OF NA DE VAARTOCHT BIJ IJLAND SAIL 2025



REDERIJ
NASSAU

Hierbij geven wij alvast een kijkje achter de bar en in de keuken!

Wij werken met seizoensgebonden producten, dus ingrediënten kunnen afwijken.

Wij houden rekening met alle voedselallergieën en dieetwensen.

Ter plaatse zal een ingrediënten- en allergenenoverzicht beschikbaar zijn voor gasten die vragen hebben over ingrediënten en allergenen.

LUNCH

1 uur voor/na de vaartocht

DRANKEN

Hollandse bar:

- Heineken Silver
- Heineken 0,0%
- Desperados
- Diverse wijnen (rood, rosé, wit en mousserend)
- Diverse frisdranken
- Koffie en thee

Internationale bar (+€7,50 per uur p.p.):

- Gedistilleerde dranken:
 - Rum
 - Wodka
 - Whiskey
 - Jonge jenever
 - Gin
- Cocktail Bar:
 - Gin & Tonic
 - Moscow & Tropical Mule
 - 4 Signature 'award-winning' cocktails en mocktails van The Cocktail Agency

LUNCH

- Sandwiches:
 - Gegrild zuurdesem brood: blond, bruin & maïs en glutenvrije bagels
 - Luxe spreads, zoals guacamole, roomkaas, houmous en tzaziki
 - Diverse soorten kazen
 - Diverse soorten vleeswaren
- Salade:
 - Caesar Salad
 - Pastasalade met kip en pesto
 - Pastasalade met tonijn
 - Gegrilde groenten, zoals aubergine, courgette, paprika en champignons

BORREL

1 uur voor/na de vaartocht

DRANKEN

Hollandse bar:

- Heineken Silver
- Heineken 0,0%
- Desperados
- Diverse wijnen (rood, rosé, wit en mousserend)
- Diverse frisdranken
- Koffie en thee

Internationale bar (+€7,50 per uur p.p.):

- Gedistilleerde dranken:
 - Rum
 - Wodka
 - Whiskey
 - Jonge jenever
 - Gin
- Cocktail Bar:
 - Gin & Tonic
 - Moscow & Tropical Mule
 - 4 Signature 'award-winning' cocktails en mocktails van The Cocktail Agency

BORREL KEUZE UIT:

- Tafelgarnituur:
 - Olijven
 - Kaaskoekjes
 - Luxe notenmix
- Bitterballen van Oma Bob's (2 stuks p.p.):
 - Rundvlees bitterballen
 - Vegetarische bitterballen

BBQ

2 uur voor/na de vaartocht

DRANKEN

Hollandse bar:

- Heineken Silver
- Heineken 0,0%
- Desperados
- Diverse wijnen (rood, rosé, wit en mousserend)
- Diverse frisdranken
- Koffie en thee

Internationale bar (+€10,00 per uur p.p.):

- Gedistilleerde dranken:
 - Rum
 - Wodka
 - Whiskey
 - Jonge jenever
 - Gin
- Cocktail Bar:
 - Gin & Tonic
 - Moscow & Tropical Mule
 - 4 Signature 'award-winning' cocktails en mocktails van The Cocktail Agency

BBQ

- Vlees & Vis:
 - Saté van kippendij
 - Taco met fajita chicken, salsa, guacamole en zure room
 - Zalmfilet met een marinade van citroen en rozemarijn
 - Garnalen met piri-piri en knoflook
 - Rib-eye Steak, kort gerookt en op open vuur afgegrild met baleinen zout en zwarte peper
 - Beef Burger op een bun met ijsbergsla, cheddar, ingelegde rode uien en huisgemaakte burgersaus
- Vegetarisch & Groenten:
 - Saté van seitan
 - Corn ribs met boter, zout en chili
 - Spiesje van tempeh en ananas
 - Gekaramelliseerde roodlof met Ras el Hanout, balsamico en gedroogde cherrytomaatjes
 - Aubergine met knoflook, feta en pijnbompitten
- Bijgerechten:
 - Ciabatta met aioli, tapenade en gezouten boter
 - Verse roseval aardappelsalade met bieslook en crème fraîche
 - Rauwkost van komkommer, appel en yoghurt dressing

WALKING DINNER

2.5 uur voor/na de vaartocht

DRANKEN

Hollandse bar:

- Heineken Silver
- Heineken 0,0%
- Desperados
- Diverse wijnen (rood, rosé, wit en mousserend)
- Diverse frisdranken
- Koffie en thee

Internationale bar (+€10,00 per uur p.p.):

- Gedistilleerde dranken:
 - Rum
 - Wodka
 - Whiskey
 - Jonge jenever
 - Gin
- Cocktail Bar:
 - Gin & Tonic
 - Moscow & Tropical Mule
 - 4 Signature 'award-winning' cocktails en mocktails van The Cocktail Agency

WALKING DINNER

- Uitgeserveerd in kleine, handzame porties:
 - Zomerse salade met buffelmozzarella, gegrilde groene asperges, tomaat en rode pesto
 - Coquille met topinambur, soja dressing en bieslook
 - Graved lax met komkommer, dille mayonnaise, radijs en citrus salsa
 - Thaise summerrol met chili mayonnaise en daikon (vegan)
 - Pinxto met little gem en gegrilde paprika duxelle (vegan)
 - Beef teriyaki met zoetzure komkommer, rode peper en mango chutney