

Alkmaar Cruises

MENUKAART

ONZE BUFFETTEN

- Lunch buffet
- Proeverij lunch buffet
- High tea met bubbels!
- Alkmaar Cruises buffet
- Italiaans buffet
- BBQ buffet
- Tapas buffet
- Luxe buffet
- Indonesische rijsttafel

BORRELGARNITUUR

- Hollandse borrelplank
- Luxe borrelplank
- Kleine borrelgarnituur
- Bitterballen
- Gemengde bittergarnituur
- Snackmenu
- Hotwings
- Diversen

**Voor al onze buffetten geldt
een prijs vanaf €23,50 p.p..**

Voor meerdere opties geldt een toeslag.

Staat er geen prijs bij?

Dan geldt voor dat menu geen toeslag.

Alle buffetten zijn vanaf 20 gasten te bestellen,
m.u.v. de Indonesische rijsttafel.

Aan alle borrelgarnituur en diversen zit geen
minimum afname.



Alkmaar Cruises

BORRELGARNITUUR

HOLLANDSE BORRELPLANK

Een plank met verschillende hapjes:

- Oude en jonge kaasblokjes
- Kipgrillworst
- Gelderse gekookte worst
- Servelaatworst
- Mosterd

€ 3,50 p.p.

KLEINE BORRELGARNITUUR

- Luxe olijven en gemengde nootjes

€1,75 p.p.

BITTERBALLEN

- Per portie van 8, inclusief mosterd

€8,50 per portie

SNACKMENU

- Een portie friet met een warme snack naar keuze

€8,50 p.p.

HOTWINGS

- 6 crispy, medium pittig gekruide kipvleugels

€8,50 per portie

LUXE BORRELPLANK

1 kilogram aan luxe lekkernijen op een hele grote plank:

- Chorizo
- Serranoham
- Salami
- Camembert
- Blauwaderkaas
- Gevulde brie
- Luxe olijven
- Tafelzuur (cornichons & zilveruitjes)

€ 52,50 per plank

GEMENGDE BITTERGARNITUUR

Een combinatie van 10 verschillende warme borrelhapjes:

- Bitterballen
- Mexicano
- Mini-frikandel
- Kipnuggets
- Kaastengels
- Inclusief dipsauzen

€10,50 per portie



Alkmaar Cruises

DIVERSEN

GESORTEERD GEBAK

Een variëteit van verschillende soorten luxe gebakjes van de lokale patisserie

€ 5,50 p.p. of €7,75 i.c.m. koffie/thee

APPELTAART MET SLAGROOM

Altijd goed om mee te beginnen en te combineren met koffie of thee

€3,75 p.p. of €6 i.c.m. koffie/thee

PETIT FOURS

Heerlijk zoete kasteeltjes in de smaken aardbei, mango, mokka, vanille en sinaasappel

€3,30 per stuk

VISSCHOTEL

50 stuks van de lokale visboer

€75 per schaal

YAKITORISPIESJES

Oosters gemarineerde spiesjes met zoete yakitorisaus en lente-uit

€60 per 40 stuks

LUXE CANAPÉS

30 stuks in verschillende smaken

€82,50 per schaal

BIJZONDERE WENSEN

Op verzoek is er heel veel mogelijk. Geef uw speciale wens aan en regelen het!



Alkmaar Cruises

LUNCH BUFFET

+ € 1,- p.p.

BROOD & BELEG

- Een rijke variatie aan diverse broodsoorten zoals bakkersbroden, Brioche brood, Kaiser brood, Waldkorn bollen, roomboter croissants, Milano brood en zoete broodjes.
- Ruime keuze aan beleg van o.a. diverse kaassoorten, filet American, Parmaham, pastrami, kalkoenfilet, rosbief, jams en roomboter.

WARME GERECHTEN

- Scrumble van verse scharreleieren
- Krokante gebakken ontbijtspek
- Roomboter pancakes met chocoladesaus en kaneelsuiker

DRANKEN

- Fruitsappen
- Melk & karnemelk



Alkmaar Cruises

PROEVERIJ LUNCH BUFFET

+ € 2,- p.p.

KLEINE HAPJES

- Soepje van Zaanse mosterd met kaasstengeltjes
- Minibroodjes met gerookte zalm, bosui en kruiden crème-fraîche
- Minisandwiches gezond wilde weide kaas, tomaat en schouderham
- Caprésé spiesjes van buffelmozzarella, honing tomaatjes en verse basilicum
- Minibolletje met Parmaham, veldsla, pijnboompitjes en pesto
- Hippe minisalades gevuld met geitenkaas, Balsamico blaze en walnootjes
- Wraprolletjes met kruidenkip, rucola, komkommer en roomkaas
- Vers fruitspiesjes van aardbei, witte druiven, meloen en ananas



Alkmaar Cruises

HIGH TEA

+ € 6,- p.p.

ZOETIGHEDEN

- Scones met aardbeienjam en echte clotted cream
- Brownie met walnoten
- Slagroomsoesjes en bonbons
- Macarons in meerdere smaken
- Petit Fours

SANDWICHES

- Zalm met roomkaas, kappertjes en rucola
- Kip pesto met salade mesclun en komkommer
- Scharrelei salade sandwich
- Pruimtomen sandwich met kruidenkaas
- Sandwich met Parmaham en pijnboompitten
- Healthy Sandwich met wilde weide kaas, ham en tomaat

QUICHES

- Quiche Lorraine
- Quiche van bladspinazie, truffel en ricotta

THEE

- Scala aan theesmaken van Pickwick
- Citroen, kristalsuiker en servetten

BUBBELS! (OPTIONEEL)

- Italiaanse Prosecco + €4,- p.p.



Alkmaar Cruises

ALKMAAR CRUISES BUFFET

+ € 2,- p.p.

SALADES

- Salade caprésé van pruimtomaten, basilicum en mozzarella
- Fusilli pastasalade met tonijn, paprika en limoentopping
- Boeren aardappelsalade met krokante Pancetta en bosui
- Salade van Hollands scharrelei, Granny Smith en poldermais



CHARCUTERIE

- Etagère met fijne vleeswaren als Parmaham, Mortadella en rookvlees

HOOFDGERECHTEN

- Lasagne Bolognese met Beemsterkaas en tijm
- Noorse zalmfilet op groentemix en botersaus
- Mediterrane aardappelwedges gepoft uit de oven
- Groentemix van courgette, aubergine, paprika, rode ui en champignons

BROOD & TAPENADE

- Diverse boerenbroden
- Kruidenboter en tapenade



Alkmaar Cruises

ITALIAANS BUFFET

+ € 3,- p.p.

SALADES

- Fusilli tonijn pastasalade aangemaakt met kruiden crème fraîche en geroosterde paprika
- Groene salade van olijven, rode ui, piccolini ís, cashewnootjes en knoflookcroutons
- Mediterrane eiersalade met Poldermais, bosui, patio appels en daslook
- Salade caprésé van Pomodori tomaat, basilicumblad en buffelmozzarella

VLEESSHOTEL

- Beemster rundercarpaccio met truffelsaus, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

WARME GERECHTEN

- Lasagne van rundergehakt met tijm, ui, champignons, paprika, knoflook en Pomodorisaus
- Zalmfilet op gestoofde prei met limoen botersaus
- Roseval aardappel uit de oven met knoflook en rozemarijn
- Ratatouille Mediterrane met gepofte cherrytomaatjes

BROOD & TAPENADE

- Plaatfoccacia en breekbroden
- Hoeveboter met diverse tapenades



Alkmaar Cruises

SALADES

- Salade van vers scharrelei met appel en bosui garnituur
- Tonijn pasta salade met limoentopping en rode ui
- Salade Caprese met basilicum blad, cherrytomaatjes en mozzarella
- Boeren aardappelsalade met krokante spekjes en bieslook

GRILL GERECHTEN

- Malse saté van kippendij in saté pindasaus
- Black Angus burgers, flamed grilled door onze chef
- Boterzachte zalmfilet met dillekruid
- Gegrilde groentemix met kruidenolie

BBQ BUFFET (KANT & KLAAR)

+ € 3,- p.p.

BIJGERECHTEN

- Boerenland broden & hamburgerbollen
- Tapenade & kruidenboter
- Diverse koude sauzen



Alkmaar Cruises

TAPAS BUFFET
+ € 6,- p.p.

KOUDE TAPAS

- Serranoham met meloen
- Manchego met vijgenchutney
- Tomaat-mozzarellaspiesjes
- Gerookte zalm met dille kruid op Bruchetta toast
- Dingesneden Roastbeef met bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas
- Olijvenmix in knoflook kruidenolie
- Tonijnpasta salade, Spaanse tomatensalade, tzatzikisalade

WARME TAPAS

- Kipspiesjes met bacon
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Yakitorispiesjes met sojasaus
- Gemarineerde gamba's in knoflookolie
- Groente ratatouille mix
- Patatas Bravas met aioli

BROOD & TAPPENADE

- Boerenland brood en plaatfocaccia met verschillende tapenades en kruidenboter



Alkmaar Cruises

SALADES

- Caesar salade van baby-leaf, croutons, malse maiskip, honingtomaatjes en Caesar dressing
- Tricolore pastasalade met groene kruiden dressing, puntpaprika, crème fraîche en gepofte knoflook
- Salade mesclun met o.a. notenmelange, zontomaatjes, rode ui, croutons en bospaddenstoelen
- Caprésé salade van buffelmozzarella, basilicumblad, pruimtomaten en Valderama olijfolie

LUXE BUFFET

+ € 16,- p.p.

VLEESSHOTEL

- Vitello Tonato met tonijnmayonaise, rucola, kappertjes en sundried tomatoes

BROOD & TAPENADE

- Olijfbroden & molensteenbroden met verse tapenade en roomboter

WARME HOOFDGERECHTEN

- Stoofschotel van lamsbout, wintergroenten en specerijen
- Zacht gesmoorde wilde zalmfilet op venkel en blanke botersaus
- Gratin van drieling met Rypenaer kaas, jonge knoflook en kruiden crème fraîche
- Quiche van geitenkaas, artisjok, cherrytomaat en Ras el Hanout

DESSERT

- Chocolade truffel taart met muntblad, zwarte bessen coulis en geslagen room



De onderstaande gerechten zitten standaard in het menu. Heeft u liever een gerecht uit het uitgebreide menu? Dan kan u bij ons aangeven welk gerecht u wilt vervangen.

BASIS

- Nasi goreng. Indonesische gebakken rijst met groenten, ketjap, knoflook en chilipeper.
- Bami. Eiermie met groenten, spekreepjes en verse Indonesische kruiden.

VLEES HOOFDGERECHTEN

- Daging rendang. Zacht gegaard rundvlees met Indische kruiden
- Ayam ketjap. Kippenvlees gemarineerd in ketjapsaus.

VEGA HOOFDGERECHTEN

- Sajoer boontjes. Speziebonen in pittige en kruidige sambal-saus.
- Atjar Koening. Zoetzure salade van komkommer, wortel, ui, knoflook en kruiden
- Kerrie Telor. Eieren in kerriesaus op basis van kokosmelk.

BIJGERECHTEN

- Kroepoek Udang
- Eigengemaakte sambal

Alkmaar Cruises

INDONESISCHE RIJSTTAFEL (KEUZE UIT 2)

Standaard

of uitgebreid menu
+ € 3,- p.p.

Kleine groepen (<20p)
eenmalige toeslag €35

UITGEBREID

2 extra gerechten:

2x vlees óf 1x vlees en 1x vega

Keuze uit:

- Kip curry.
- Pittige kip.
- Sate godok. Rundersate zonder stokje
- Daging smoor. Als rendang, maar dan met minder en andere kruiden.
- Sajoer Lodeh. Groentecurry met tofu.
- Sambal goreng tempeh. Gebakken tempeh in zoete en pittige ketjapsaus.

