CARPE DIEM SAILING

Catering aan boord 2024

Ontvangst

Twee kopjes koffie of thee met

Krentenmik/suikerbrood	€ 5,40	Schippersbitter	€ 3,80
Appeltaart of Petit Fours	€ 7,10	Cava	€ 6,50
Gesorteerd gebak	€ 8,10	Aperol Spritz	€ 6,50

Welkomsthapjes

Vers gerookte makreel en haring op toast	€ 5,90
Garnalen zalm haring op toast	€ 8,80
Broodje makreel	€ 4,60
Haring moten met uitjes en zuur	€ 3,20
Kleine saté spies van gemarineerde kip met sojasaus	€ 3,80
Lolly van gegrilde courgettes met paprika en geitenkaas	€ 2,80

Consumpties

Consumpties onbeperkt

4 uur	€ 26,00	8 uur	€ 38,00
6 uur	€ 30,00	10 uur	€ 47,00

Consumpties op nacalculatie

Koffie, thee	€ 2,50	Texel Skuumkoppe	€ 5,00
Frisdranken	€ 2,90	Schipperbitter, jenever	€ 3,80
Jus d'orange en appelsap	€ 2,90	Wijn	€ 4,80
Bier van de tap, 25 cl	€ 3,80	Rum, Gin, Wodka, Whisky	€ 7,60
0% Pilsener, Radler	€ 3,80		

Consumpties beperkt

Vier consumpties per persoon	€ 14.00
Zes consumptie per persoon	€ 21,00

Btw

Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief	9 % btw
Alcoholische consumpties inclusief	21 % btw

Carpe Diem Sailing, Galgeriet 5d, 1141GA Monnickendam, I www.1dagzeilen.nl,
E info@1dagzeilen.nl, T 0299-652945, M 06-51149773, B NL18ABNA0507779231,
Btw NL001156836B44, KvK 36033010, sinds 1983

CARPE DIEM SAILING

Lunches

Bij al onze lunches serveren wij koffie, thee, melk en een fruitschaal.

Bakboord € 15,20
Diverse pistolets en bolletjes met kaas, diverse vleeswaren en zoet beleg.
Krentenbrood en vers fruit.

Stuurboord € 18,80
Luxe assortiment vers afgebakken broodjes en broodsoorten. Div. vleeswaren o.a. ham en rookvlees en kaas. Garnering sla, tomaat, komkommer. Jam en hagelslag. Een mooie mand met seizoensgebonden verse fruitsoorten.
Met extra vers gerookte makreel € 21,40

Tea Sandwiches € 20,30
Bruine tea sandwich belegd met jonge kaas, komkommer en tuinkers.
Tea sandwich belegd met gerookte kipfilet, olijven-tapenade en tomaat.
Tea sandwich belegd met beenham, mosterd creme en sla. Tea sandwich belegd met gerookte zalm, kruiden creme, ei en dille mayonaise.

Lekker broodje € 21,40
Assortiment van luxe broodjes met fijne vleeswaren. Broodjes met huisgemaakte zalmsalade. Broodjes met diversen soorten kaas en broodjes met Van Dobben kroketten.

Fish on the Lake € 23,50
Riante visschotel met zalmsalade en diverse soorten vis, o.a. gerookte makreel, zalm en verse haring. Verschillende fijne vleeswaren, jonge en oude kaas, diverse broodsoorten.

Picknick Maritiem € 23,50
Feestelijk assortiment brood in manden gepresenteerd en rijkelijk belegd met gerookte zalm met mosterddille mayonaise, kalkoenfilet met pesto, gerookte runderrib-eye en mozzarella met tomaat, brandnetel kaas en verse basilicum, muffins, koffiebroodjes en chocolade brownies.

Nautisch uurtje € 33,20
Een krachtige heldere runderbouillon met verse kruiden. Gerookte zalm, Noorse garnalen en gerookte forel. Haring met gesnipperde uitjes. Gebraden rosbief en achterham. Diverse franse kazen. Parmaham met meloen.
Salade Caprese, mozzarella, tomaat en verse basilicum, met balsamico- vinaigrette. Mosterd dille-, Ravigotte- en Whisky cocktailsaus.
Diverse luxe broodsoorten en broodjes met roomboter.

Soep bijbestellen
Tomaten-, Kippensoep of een runderbouillon € 4,40
Bouillabaisse, een rijk gevulde vissoep € 6,00

Carpe Diem Sailing, Galgeriet 5d, 1141GA Monnickendam, I www.1dagzeilen.nl,
E info@1dagzeilen.nl, T 0299-652945, M 06-51149773, B NL18ABNA0507779231,
Btw NL001156836B44, KvK 36033010, sinds 1983

Middagbuffet

Tapas Valencia € 34,90
Koude tapas: Met gerookte zalm en garnalen gevulde aardappel, Gemarineerde olijven en gedroogde tomaat, Gevulde eieren met Chorizo, Tortilla met roomkaas en , Lamsvlees met pruim en abrikoos, Gevulde dadels, Diverse harde worstsoorten, Meloen met munt en limoen, Tapenade
Warme tapas: Gekonfijte rode uien met balsamico, Visrolletjes in Hollandaisesaus, Pikante kippenvleugeltjes, Mini kip spiesjes, Gemarineerde champignons, Gevulde tomaat met mozzarella. Dit buffet wordt geserveerd met diverse brood soorten, tapenade en kruidenboter.

Borrelgarnituur

Eenvoudige borrelhapjes
Brabantse worstenbroodje, een heerlijke hartige snack € 2,10

Gemengde noten, zoute koekjes. Olijven in diverse marinades € 3,30
Kazen en worstsoorten met mosterd € 5,00
Cashew noten, olijven, kaas en salami € 5,20

Vega bittergarnituur
Vega bitterballen, Tomaat mozzarella, schijfjes
komkommer guacamole, worteltjes met humus € 7,10

Warm borrelgarnituur van Van Dobben
4 hapjes p.p. € 7,10
Bitterballen gemaakt van de originele Van Dobben kalfsvlees ragout, ambachtelijke gehaktballetjes, romige en rijk gevulde mini kaassoufflé's en kipfilet stukjes in een krokant korstje.

Visproeverij Monnickendam € 10,10
4 hapjes p.p.
Specialiteit uit Monnickendam: lokaal gerookt en dagvers:
gerookte makreel; zalm en haring op toast

Borrelgarnituur Barcelona € 9,00
4 hapjes p.p.
Rookvlees gevuld met een druif, Bladerdeeg toastje met verse kaas en zongedroogde tomaat, Soesjes gevuld met paté en chorizo
Tomaten spiesjes met mozzarella, Komkommer gevuld met salade
Tortilla met guacamole , Canapé met zalmmousse

Carpe Diem Sailing, Galgeriet 5d, 1141GA Monnickendam, I www.1dagzeilen.nl,
E info@1dagzeilen.nl, T 0299-652945, M 06-51149773, B NL18ABNA0507779231,
Btw NL001156836B44, KvK 36033010, sinds 1983

Diners

Al onze diners worden geserveerd als een buffet.

Captains diner € 24,60
Kapucijners met speklapjes en braadworst gegarneerd met uitjes, piccalilly en Amsterdamse uien. Appelcompote en boerenbruin met roomboter. Rauwkostsalade.

Stamppotten buffet € 26,00
Boerenkool met rookworst, zuurkool met speklapjes en hutspot met hachee. Alle gerechten geserveerd met jus, mosterd, zuren en appelcompote.

Italiaans buffet € 26,10
Spaghetti Bolognaise (stevige saus van gehakt en pomodori).
Penne rigate met romige paddestoelen saus en lente-uitjes.
Vegetarische Lasagna. Tomaten salade met en komijn. Pastasalade.
Chiabatta brood, kruidenboter en tapenade.

Buffet Monnickendam € 29,40
Koude gerechten: Bollenveldjes van huzarensalade met garnituur
Bollenveldjes van zalmsalade met visgarnituur, Eitje met rauwe ham
Aardappelsalade, Seizoen rauwkostsalade
Warme gerechten: Kippenvleugeltjes in knoflooksaus en rode pepers
Kipsaté in pindasaus geserveerd, Gehaktballetjes in tomatensaus
Witte rijst, Aardappel gerecht. Met stokbrood en kruidenboter.

Keuzebuffet Carpe Diem, Specialiteit van het schip € 34,30
Kies twee van de onderstaande hoofdgerechten.

Varkenshaas puntjes met champignonroom saus
Zalm moot
Gents runder stoofpotje
Kipfilet in kerriesaus
Zuiderzee schotel Stoofpot van vis en fruits de mer
Lasagna met tomaat, courgette, spinazie en champignons

Alle gerechten worden geserveerd met diverse salades, verse groenten van het seizoen; een overheerlijk aardappelgerecht en rijst. Stokbrood en kruidenboter.
Vanaf 30 personen kunt u drie hoofdgerechten kiezen tegen een meerprijs van € 2,10

Italiaans buffet Livorno € 42,00
Anti pasta: Carpaccio met pijnboompitten en pesto, gemarineerde olijven en zon tomaatjes, Caprese, tomaten met mozzarella en basilicum, Pasta salade Vitello tonato
Warme gerechten: Gestoofde kip met paddenstoelen, Huisgemaakte lasagne Gehaktballetjes in tomaten rode wijnsaus, Rijst gerecht, Eierpannenkoeken met spinazie
Nagerecht: Bitterkoekjes pudding, Tiramisu

Frans buffet Antibes € 53,30
Visgerechten: Plateau gerookte vissoorten geserveerd met een frisse appelsalade
Gemarineerde gegrilde grote garnalen, Gepocheerde zalm “belle vue”
Vleesgerechten: Gerookte ham uit de Ardennen met meloen en uiencompote
Combinatie van gerookte eend en scharrelkip.

Salades: Franse rauwkostsalade met o.a. ijsbergsla, tomaat, crouton en spekjes
Salade Niçoise: tonijnsalade met o.a. tonijn, ui en haricot verts
Guinoasalade
Warme gerechten: Visrolletjes in een witte wijn saus, Gebraden varkensrib met een garnituur van gebakken uien, champignons, ham en blauwschimmelkaas
Boeuf bourguignon, gestoofd rundvlees in een volle rode wijnsaus
Aardappelgerecht, Groenteplateau
Nagerecht: Tropische fruitsalade met slagroom, Dessert gebak
Dit buffet wordt geserveerd met diverse broodsoorten, Tapenade en kruidenboter

Barbecue festijn

Barbecue de Gouwzee € 28,10
Twee kipsaté, Runderhamburger, gevulde Portobello, Maiskolf
Griekse salade, pasta salade. Saté-, knoflook- en barbecuesaus.
Geserveerd met stokbrood, Tapenade en kruidenboter
Met extra barbecue worstjes; plus € 3,20
Met extra gegrilde Zalm moot; plus € 5,30

Barbecue IJsselmeer € 39,20
Biefstuk, Zalm moot, Twee kipsaté, Runderhamburger, gevulde Portobello,
gegrilde courgette, champignon, paprika en brocolli.
Barbecue saus, knoflooksaus, warme zoet/zure saus, pindasaus
Seizoen rauwkostsalade, pasta salade,
Salade Nicoise met o.a. tonijn en haricots vert.
fruitsalade. Geserveerd met stokbrood, Tapenade en kruidenboter

V**egetarisch Barbecue Het IJ** € 28,10
Vis paketje zalm en witvis, vegaburger, gevulde punt paprika,
gegrilde courgette, paprika en champignon, maiskolfje. Griekse salade, pasta salade.
Saté-, knoflook- en barbecuesaus. Geserveerd met stokbrood,
Tapenade en kruidenboter

Het barbecue festijn, is een specialiteit van Carpe Diem Sailing en vind plaats aan boord;
Het wordt een gezellig open luchtfeest. Alle lekkernijen zullen op de grill in de kombuis worden bereid. Gasbarbecues aan dek van charterschepen zijn alleen toegestaan op een goedgekeurde vaste opstelling (sinds 2019).

Carpe Diem Sailing, Galgeriet 5d, 1141GA Monnickendam, I www.1dagzeilen.nl,
E info@1dagzeilen.nl, T 0299-652945, M 06-51149773, B NL18ABNA0507779231,
Btw NL001156836B44, KvK 36033010, sinds 1983

Nagerechten

Crème brûlée met gekarameliseerde rietsuiker	€ 7,80
Roomijs met vers fruit en slagroom	€ 7,80
Tiramisu naar Italiaans recept	€ 7,80
Vers fruit salade Een heerlijke combinatie, aardbeiden, kiwi, banaan, druiven	€ 7,80
Kleine Zomerparade (vanaf 20 personen) Klein dessertbuffet met onder andere chocolademousse, diverse soorten bavarois taart, vers fruit en verschillende smaken sorbetijs.	€ 13,30
Traditionele bruidstaart Een bruidstaart zoals het hoort, gevuld met abrikozenmoes en een laagje bitterkoekjes crème, licht getrempeerd met marasquin en mooi wit afgeglaceerd. U kunt de kleur van het glazuur en de roosjes ook zelf kiezen. Onze banketbakker kan iedere gewenste bruidstaart bakken!	€ 11,80
Moderne bruidstaart Strak vormgegeven, witte bruidstaart met een rood hart bovenop, gevuld met vanillemousse, een luchtige bosvruchten mousse, compote en duchesse biscuit, met een bodem van amandel daquoise.	€ 16,70

Relatiegeschenken

Een hele dagvers gerookte makreel	€ 5,90

Alle prijzen in deze brochure zijn inclusief	9 % btw
Alcoholische consumpties	21 % btw

Carpe Diem Sailing, Galgeriet 5d, 1141GA Monnickendam, I www.1dagzeilen.nl,
E info@1dagzeilen.nl, T 0299-652945, M 06-51149773, B NL18ABNA0507779231,
Btw NL001156836B44, KvK 36033010, sinds 1983

Catering voorwaarden

Bestellen
Uiterlijk vier weken voor vertrek uw bestelling doorgeven. U kunt tot veertien dagen voor vertrek het aantal passagiers wijzigen. Naar boven toe tot de maximale persoonscapaciteit van het schip. Naar beneden toe kan tot maximaal 20% van het reeds bestelde aantal personen.

Consumpties aan boord
Consumpties onbeperkt: U gasten kunnen onbeperkt genieten.
Consumpties op nacalculatie: de consumpties worden geturfd en op nacalculatie gefactureerd.
Consumpties beperkt: aan boord wordt geturfd totdat het totale aantal betaalde consumpties is bereikt. Natuurlijk kunt u dan altijd nog beslissen verder te laten schenken. Alternatief is om consumptiebonnen uit delen. Consumpties beperkt zijn not refundable.

Diëten en allergenen
Uiterlijk 7 dagen voor vertrek doorgeven. De maaltijden worden zonder meerkosten aangepast voor vegetarisch diëten. Voor alle overige diëten (gluten, lactose, noten etc.) geld een toeslag op de maaltijd prijs van 25%.
In onze keukens worden zaden, noten, pinda's, melkproducten en vele andere allergenen verwerkt. Indien bij het bestellen van een buffet van ons een dieet of allergeen wordt gemeld, dan zullen wij er rekening mee houden. Het is ondanks dat er zorgvuldig gewerkt wordt altijd mogelijk dat er nog sporen aanwezig zijn.

Glutenvrije diëten; Is uw dieet om medische redenen?
I.v.m. de kleine keuken bieden we voor onze gasten glutenvrije maaltijden van De Keuken van Maass. U heeft de keuze uit: Paneer tikka masala, Stamppot rode biet, Masala spinazie paneer, Indiase eiercurry, Kerala linzencurry, Japanse curry

Kinderen 0 - 12 jaar
Kinderen van 0- 4 jaar worden voor de catering niet meegerekend.
Kinderen van 4 - 12 jaar kunnen mee-eten voor het halve tarief.

Servicekosten
Dit zijn de kosten voor het transport van de catering, het bedienend personeel en de eind schoonmaak. De servicekosten voor de catering aan boord bedragen € 40,00 per uur.

Kurkengeld en schotelgeld
We rekenen € 20,80 kurkengeld als u uw eigen wijn meeneemt. € 25,80 voor champagne.
We rekenen € 2,80 schotelgeld als u uw eigen gebak meeneemt. € 4,20 bij de bruidstaart.

Eigen cateraar
U wilt uw eigen cateraar meenemen? Dat is mogelijk in overleg. De kosten voor het gebruik van de kombuis inclusief alle apparatuur, het kommaliewand en de stroom bedragen € 405,-.

Zelfverzorging
Wilt u zelf eten en drinken meenemen? Dat is mogelijk in overleg mede afhankelijk van de datum.

Uw smaak; onze mogelijkheden
U wilt een gerecht dat niet op het menu staat? We horen graag wat uw wensen zijn. Ons koks zijn all-round!