



Dranken

Nationale bar

* Kop koffie/thee	€ 1,65
* Glas melk/karnemelk	€ 1,35
* Diverse frisdranken	€ 1,90
* Jus d'orange/appelsap	€ 2,25
* Tapbier	€ 1,90
* Diverse jenevers en bitters	€ 2,35
* Rode en witte huiswijn per glas	€ 2,50
* Sherry en port	€ 2,50

De internationale bar en andere gewenste dranken buiten bovengenoemd drankenpakket zijn op aanvraag.

Welkomsdrankjes

* Schipper bitter	€ 2,68
* Scheepscocail	€ 4,50
* Cava	€ 5,50

Uitkoop drank

* Nationale bar 4 uur	€ 18,00
* Nationale bar 5 uur	€ 20,00
* Nationale bar 6 uur	€ 23,00
* Nationale bar 7 uur	€ 26,00

De internationale bar en andere gewenste dranken buiten bovengenoemd drankenpakket zijn op aanvraag.





Ontvangst aan boord

Kop koffie/thee (2x) met Selene's heerlijke Friese suikertulbanden	€ 3,85
Kop koffie/thee (2x) met appelgebak en slagroom	€ 4,75
Kop koffie/thee (2x) met petitfours	€ 5,75
Schipperbitter met roggesnack/haring	€ 3,85

Samen ontbijten

- * Diverse broodjes
- * Crossaints, Kentebollen en Suikerbrood
- * Gekookte eieren
- * Diverse soorten kaas, vleeswaar en zoet beleg
- * Yogurt en cruesli
- * Fruit
- * Koffie/thee, melk en jus orange

Prijs per persoon € 11,00



Voor jong en oud

Lunchen

Selene Lunch op z'n Frans (Lunch Lekker stokje!)

* Diverse rijkelijk belegde stokbroden met diverse vlees en kaas soorten

* Koffie, thee, melk en karnemelk

Prijs per persoon

€ 8,75

Selene Lunch speciaal

* Rijkelijk belegde stokbroden met diverse vlees en kaas soorten

* Wraps belegd met zalm en roomkaas

* Diverse soorten Fruit

* Koffie, thee, melk en karnemelk

Prijs per persoon

€ 11,00

Selene Lunch de luxe

* Assortiment luxe brood soorten

* Vleeswaar assortiment en diverse kaassoorten

* Verse scheepsgemaakte tonijn salade met appel

* Boeren groentesoep

* Koffie, thee, melk en karnemelk

Prijs per persoon

€ 13,50

Selene Lunch luxe, lekker en speciaal

* 3 luxe gesorteerde broodjes per persoon

* Bagel met zalm en bieslookroomkaas.

* Hard broodje met mosterdkaas, abrikozen tapenade en tuinkers

* Sandwich boursin met komkommer en alfalfa.

* Spiesjes met tomaat mozzarella en basilicum

* Muffins en chocolade brownies

* Koffie, thee, melk en jus d'orange

Prijs per persoon

€ 15,00





Borrel Happen

Noten & Olijven

- * Gemengde nootjes
- * Olijven

Prijs per persoon

€ 2,50

Hollands borrelhappen:

- * Kaasblokjes met mosterd
- * Gekookte worst, salami en grillworst
- * Scheepsgemaakte borrelballen
- * Zoute koekjes

Prijs per persoon

€ 4,50

Tappas garnituur

- * Brood met alioli en tapenade
- * Knoflook Olijven
- * Mozzarella tomaten spiesje met basilicum
- * Tortilla chips met pittige saus
- * Spaanse worstjes
- * Bruschetta`s met rucola, tomaat en rauwe ham

Prijs per persoon

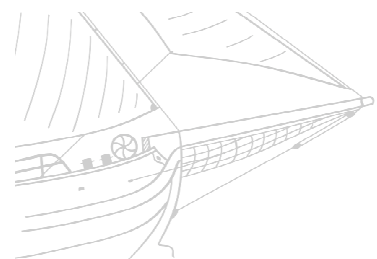
€ 9,00

Hollandse Nieuwe

- * Haring
- * Toast met paling

Prijs per persoon

€5,30





Diner

Lekker zomers!

(Een heerlijk koud buffet voor ieder wat wils)

- * Pasta met rode pesto , zalm en rucola
- * Scheepsgemaakt tonijn salade
- * Huzaren en Zalmsalade
- * Stokbrood met kruidenboter en diverse sausjes
- * Diverse hamsoorten en Pate
- * Plateau fruits de mer (diverse vissoorten)
- * Kaasplateau

Dit buffet wordt geserveerd met turks brood, boter en kruidenboter.

Prijs per persoon

€ 17,50

Eenpansgerechten

Nasischotel

met sateetjes, pindasaus, kroepoek, ananas en atjar

Prijs per persoon

€ 13,50

Stampot

u heeft de keuze uit zuurkool of boerenkool stampot.

Geserveerd met heerlijke rookworst, gemarineerde speklapjes, mosterd, piccalili en zure uitjes

Prijs per persoon

€ 13,50

Italiaans buffet

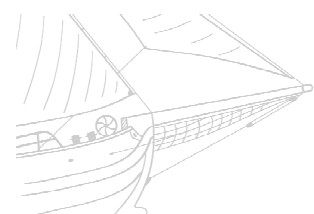
- Pasta Bolognese

- Vegetarische lassagna

geserveerd met een frisse salade, stokbrood en kruidenboter

Prijs per persoon

€ 15,00



deselene.nl

Vers uit eigen combuis



Selene`s Stooft diner

Overheerlijk stooftvlees!

Aardappeltaart

Tuinboontjes met spekjes en ui

Witlofsalade met appel ananas en manderijntjes

Prijs per persoon

€ 18,50

Soepen

Groentensoep

Groentensoep met gehaktballetjes en verse groenten € 3,50

Tomatensoep

Verse eigengemaakte tomatensoep met verse basilicum en crème fraish € 4,50





Barbecues aan boord

Barbecue Selene

- * Biefspies, Hamburger, Kipsate
- * Pasta salade
- * Aardappelsalade met spekjes
- * Frisse zomersalade
- * Diverse sauzen
- * Brood en Kruidenboter

Prijs per persoon

€ 15,50

Barbecue Selene speciaal

- * Biefspies, Worstje, Kipsate, Visspies
- * Pasta salade
- * Frisse zomersalade
- * Diverse sauzen
- * Brood en Kruidenboter
- * Aardappeltaart

Prijs per persoon

€ 18,50

Dessert

Zoete Zomerparade

Chocolademousse, vla, bavaroistaart, brownie's en slagroom

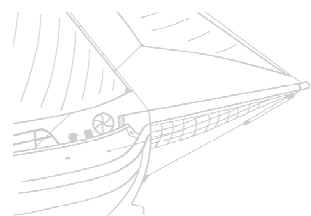
Prijs per persoon

€ 5,75

Tiramisu naar Italiaans recept

Prijs per persoon

€ 5,75





Exclusieve Culinaire menu's

Wilt u graag een keer exclusief culinair genieten op het water?

Onze exclusieve culi menu's zijn met veel zorg samengesteld voor de Selene door chef kok Aram van Beek.

Aram wordt o.a. veel gevraagd voor food fotografie in de bladen omdat hij met veel passie, zorg en plezier zijn gerechten bereid en dat ziet én proeft u dit terug in zijn maaltijden.

Tevens is hij één van onze chefkok's die met alle gemak de heerlijkste 5 gangen menu's vers! aan boord bereid in onze kombuis, terwijl u geniet van uw heerlijke dag op het water!

Prijs per persoon

€ 37,50

Menu Italiaans

- * Diverse antipasti's
- * Soep van pomodori tomaat met mascarpone en citroen
- * Risotto van schaal en schelpdieren met rucola en zeekraal
- * Saltimbocca van kalfsoester met jus van madeira en balsamico
- * Tiramisu

Menu Frans

- * Blini's met gerookte zalm en een aardappelsalade van la ratte aardappel
- * Franse mosterdsoep met brie en kervel
- * Coq-au-vin met ''bomme femme'' aardappeltjes
- * Varkenshaas medallions met cognac saus en gegrilde courgette
- * Tarte tatin met vanille ijs

Vis menu Selene (4-gangen)

- * Salade van hollandse garnalen, avocado, semi gedroogde tomaat en gerookte forel
- * Gebakken coquilles met rode biet, groene asperge tips en balsamico siroop
- * Op de huid gebakken zeebaars met peterselie krieltjes, gepofte tomaatjes en beurre blanc
- * Witte chocolade mousse met hazelnoot-caramel en frambozen coulis





Uitzicht...

Specifieke wensen

Laat uw wensen ook met betrekking tot een dieet vegetarische menu's tijdig aan ons weten, dan doen wij ons uiterste best om aan uw wensen te voldoen.

Voorwaarden cateringbestellingen

Wilt u de gehele dag bediening dan worden hiervoor servicekosten berekend. Dit zijn de kosten voor transport van de catering, bediening, het uitschenken van de drankjes en de eindschoonmaak van het schip. Indien bediening aan boord is, is de afname van dranken ook verplicht. De drankjes worden op turfbasis berekend of u kunt deze uitkopen.

Servicekosten per dag (8 uur) € 155,00 inclusief BTW.

Servicekosten per dagdeel (4 uur) € 95,00 inclusief BTW.

Prijzen

De genoemde cateringprijzen zijn inclusief BTW en exclusief hierboven genoemde servicekosten.

6% BTW: etenswaren en alcoholvrije drankjes

19% BTW: servicekosten, alcoholische drankjes en eventuele transportkosten

Cateringbestellingen dienen uiterlijk 14 dagen voor afvaart aan ons worden doorgegeven. Per groep kunt u één lunch, buffet of menu bestellen (geen combinatiebuffetten). Reeds gedane bestellingen kunnen wij in aantal en samenstelling wijzigen tot 10 dagen voor afvaart.

Meer info...

Voor informatie over dagtochten kunt u contact opnemen met Edith ten Woude Zwaal: edith@zeiltjalkSelene.com of 06-12314423

juni 2011

