

# Een dag volop genieten!



## 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, rosé en witte huiswijn per glas	€ 2,50
* Sherry en port	€ 2,50

Heeft u speciale wensen of staat uw favoriete drankje er niet bij? Laat het vooraf even weten zodat u deze niet hoeft te missen op uw speciale dag!

### Welkomsdrankjes

* Schipper bittertje	€ 2,68
* feestelijke Scheepscocktail	€ 4,50
* Cava	€ 5,50
* Prosecco	€ 4,50

### Uitkoop drankjes

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

Vragen, afspraak voor bezichtiging,  
offertes & reserveringen:  
[www.dezelene.nl](http://www.dezelene.nl)  
06-12314423 / 0513-356961



### Ontvangst aan boord

Kop koffie/thee met Selene's heerlijke Friese suikertulbanden met roomboter.	€ 3,85
Kop koffie/thee met huisgemaakte appelgebak en slagroom!	€ 4,75
Kop koffie/thee met petitfours	€ 5,75

### Samen ontbijten

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

**Prijs per persoon € 11,00**

### High Tea

- \* Assortiment van diverse thee soorten, koffie en jus d'orange
- \* Scones met clotted cream en jam
- \* heerlijke Brownies en diverse muffins
- \* Petit fours
- \* mini broodjes belegd met :
  - Zalm, dille, roerei en kappertjes.
  - Mozerella, seranoham, pesto en tomaat.
  - Geitenkaas, spek, appel, honing en noten
  - Kip, advocado en spek.

**Prijs per persoon € 18,50**



Aandacht voor details..

## 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 met zalm & 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
- \* Scheepsgemaakte tonijn salade met appel
- \* Boeren groentesoep
- \* Koffie, thee, melk en karnemelk

**Prijs per persoon**

**€ 13,50**

*Selene Lunch luxe, lekker en speciaal*

- \* Diverse harde en zachte broodjes, rijkelijk belegd met diverse vleeswaren en kaassoorten
- \* Wrap met zalm en bieslookroomkaas
- \* Stokje brie, abrikozen tapenade en geschaafde amandeltjes
- \* Spiesjes met tomaat mozzarella en basilicum
- \* Muffins en heerlijke 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
- \* Borrelballen
- \* Zoute koekjes

**Prijs per persoon**

**€ 4,50**

#### *Tapas garnituur*

- \* Brood met alioli en tapenade
- \* Knoflook Olijven
- \* Mozzarella tomaten spiesje met basilicum
- \* Tortilla chips met Selene's dip
- \* Spaanse worstjes
- \* gevulde wraprolletjes met o.a tomaat en rauwe ham & zalm met roomkaas

**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 met frisse appeltjes
- \* Scheepsgemaakte aardappelsalade
- \* Stokbrood met kruidenboter en diverse sausjes
- \* Diverse ham soorten & Pate's
- \* Salade caprèse
- \* Diverse kaassoorten

Dit buffet wordt geserveerd met diverse broodsoorten & gezouten room boter..

**Prijs per persoon**

**€ 17,50**

## Eenpansgerechten

*Nasischotel*

met sateetjes, pindasaus, kroepoek, ananas en atjar

**Prijs per persoon**

**€ 13,50**

*Stampotbuffet*

Heerlijke eigengemaakte zuurkool & smaakvolle boerenkool stampot.

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

**Prijs per persoon**

**€ 13,50**

*Italiaans buffet*

- Pasta Bolognese

- Vegetarische lassagna

geserveerd met een frisse zomersalade, stokbrood en kruidenboter

**Prijs per persoon**

**€ 15,00**

Vers uit eigen combuis



*Selene`s Stoof diner*

Overheerlijk stoofvlees!

Aardappeltaart

Tuinboontjes met spekjes en ui

Witlofsalade met appel ananas en manderijntjes

**Prijs per persoon**

**€ 19,50**

**Soepen**

*Groentensoep*

Boeren Groentensoep met gehaktballetjes en € 3,50

knapperige groenten

*Tomatensoep*

Scheepsgemaakte tomatensoep met verse € 4,50

basilicum en crème fraish



### Barbecues aan boord

#### *Barbecue Selene*

- \* Biefspies, Hamburger, gemarineerde filetlapjes, Kipsate
- \* Pasta salade
- \* Eigengemaakte Aardappelsalade met spekjes
- \* Groene zomersalade
- \* Diverse sauzen als cocktail, BBQ, knoflook en pindasaus
- \* Diverse broodsoorten met kruidenboter

**Prijs per persoon**

**€ 18,50**

#### *Barbecue Selene speciaal*

- \* Biefspies, Worstje, hamburger, Kipsaté, Visspies
- \* Pasta salade
- \* Eigengemaakte Aardappelsalade met spekjes
- \* Frisse zomersalade
- \* Diverse sauzen als cocktail, BBQ, knoflook en pindasaus
- \* Diverse broodsoorten met kruidenboter

**Prijs per persoon**

**€ 21,50**

### Koffie, thee & Dessert

#### *Zoete Zomerparade*

Chocolademousse, romige friszoete sinaasappelyogurt, muffins, brownie's en slagroom

**Prijs per persoon**

**€ 8,50**

#### *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 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 uw wensen te vervullen.

## Voorwaarden cateringbestellingen

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

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

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. Wij geven u ook de mogelijkheid om een eigen cateraar in te huren. In dat geval betaald u € 250,00 voor het gebruik van onze kombuis, servicegoed en dient het schip schoon achter gelaten te worden.

## Prijzen

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

6% BTW: etenswaren en alcoholvrije drankjes

21% BTW: servicekosten, alcoholische drankjes.

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 vragen of speciale wensen kunt u contact opnemen met Edith ten Woude- Zwaal: [edith@deSelene.nl](mailto:edith@deSelene.nl) of 06-12314423