

Cateringlijst 2020



Lekkers bij koffie of thee

Welkom aan boord!	Excl. BTW p.p.	Incl. BTW p.p.
Mini taartjes	€2,05	€2,23
Roombotercake	€1,60	€1,75
VOC Koek	€1,30	€1,42
Appeltaart	€2,95	€3,22
Luxe verrassingsvlaai	€3,75	€4,09
Gesorteerd gebak	€3,95	€4,31
Bonbons & pralines (2 st p.p.)	€1,95	€2,13
Petit Fours	€2,95	€3,22
Saucijzenbroodje	€2,95	€3,22

Feestelijk welkom

De kapitein en crew heten u en uw gasten welkom aan boord én toosten op een behouden vaart:

Omschrijving	Excl. BTW p.p.	Incl. BTW p.p.
Schipperbitter (traditioneel schippersdrankje)	€2,44	€2,95
Bounty specialiteit 'Hugo'	€3,93	€4,75
Sangria	€3,09	€3,75
Kirr Cava	€4,55	€5,50
Prosecco	€3,93	€4,75
Cocktail alcohol vrij	€3,66	€4,00
Kindercocktail	€2,75	€3,00

Dag- en dagdeelarrangementen

Batavia Prijs 23,43 euro p.p. excl. btw (€25,75 incl. BTW)

Bij aankomst ontvangt u koffie en thee* met een heerlijke verse luxe verrassingsvlaai.

Lunch bestaat uit een buffet met verschillende brood soorten met een uitgebreid assortiment vleeswaren, kaas soorten, tomaten met mozzarella en basilicum, gemengde slasoorten en suikerbrood. Doormiddel van extra garnituren kunt u zelf naar eigen wens én smaak uw broodjes samenstellen. Tijdens de vaartocht is er altijd vers fruit met diverse fruitsoorten beschikbaar. (Tijdens de lunch bieden wij melk en karnemelk* enkel aan op verzoek.)

Tussendoor serveren we kaas, worst en nootjes.

* Koffie, thee en andere dranken zijn exclusief, tenzij dranken worden uitgekocht.

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen.
Er kunnen hier geen rechten aan worden ontleend.

VOC dagarrangement Prijs 34,40 euro p.p. excl. btw (€37,50 incl. BTW)

Bij aankomst voor 13.00 uur ontvangt u koffie en thee* met een heerlijke verse luxe verrassingsvlaai, bij aankomst na 13.00 uur schippersbitter met een kaasplateau.

De lunch bestaat uit verschillende ambachtelijke broden en royale schotels met een grote variatie dagverse vissoorten en een variëteit aan vleeswaren en kaassoorten.

Gedurende de vaartocht serveren we een frisse fruitverrassing. Kleine tussendoortjes, zoals kaas, worst en nootjes worden ook verzorgd. Graag vooraf aangeven hoeveel mensen vlees of vis nuttigen.

Feest / Verjaardagsarrangement (4 uur) € 31,38 p.p. excl. BTW (€36,00 incl. BTW)

Ontvangst met koffie, thee en een heerlijke verse luxe verrassingsvlaai. Daarna borrelen met de volgende hapjes:

- Mini pizza'tjes
- Mini saucijzenbroodjes
- Verschillende soorten kaas & worst met mosterd
- Verse olijven
- Zoute koekjes en nootjes
- Bourgondische bitterballen

Gedurende dit arrangement heeft u onbeperkt gebruik van het standaard drankenuitkoop arrangement, bestaande uit; bier, fris, wijn (rood, wit en rosé), sappen, koffie, thee, water en schipperbitter.

Luxe Feest / Verjaardagsarrangement (4 uur) € 43,43 p.p. excl. BTW (€49,95 incl. BTW)

Ontvangst met koffie, thee en een heerlijke verse luxe verrassingsvlaai.

Daarna borrelen met diverse hapjes en 4 luxe kleine amuses die geserveerd worden op een lepel, klein glaasje of bordje bestaande uit;

- Een plateau verse olijven
- Verschillende soorten kaas & worst met mosterd
- Bourgondische bitterballen
- Luxe zoute koekjes en gemengde noten
- Lolly van Carpaccio & zalm wrap
- Amuse wild paté met bessensaus
- Amuse van geitenkaas met honing en walnoten
- Klein warm seizoen soepje naar keuze

Daarnaast zal er getoast worden met een glas prosecco. Gedurende dit arrangement heeft u onbeperkt gebruik van het standaard drankenuitkoop arrangement, bestaande uit; bier, fris, wijn (rood, wit en rosé), sappen, koffie, thee, water en schipperbitter.

Caribisch zeilen incl. BBQ 4 uur Prijs 45,83 euro p.p. excl. btw (€49,95 incl. BTW)

Ontvangst met Sangria en een heerlijke punt "tropische verrassingsvlaai".

De hele dag door serveren wij verschillende tapas, zoals Spaanse tortilla's, zoete pepertjes gevuld met een milde roomkaas, olijven in combinatie met feta en Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus.

Vanaf 17:30 vindt op het water een uitgebreide standaard barbecue plaats met vijf verschillende soorten vlees p.p., verschillende huisgemaakte saladeschotels, ambachtelijke broden en huisgemaakte kruidenboter.

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen.
Er kunnen hier geen rechten aan worden ontleend.

* Koffie, thee en andere dranken zijn exclusief, tenzij dranken worden uitgekocht.

Caribisch zeilen incl. BBQ 6/8 uur Prijs 56,65 euro p.p. excl. btw (€61,75 incl. BTW)

Ontvangst met Sangria en een heerlijke punt "tropische verrassingsvlaai".

De hele dag door serveren wij verschillende tapas, zoals Spaanse tortilla's, zoete pepertjes gevuld met een milde roomkaas, olijven in combinatie met feta, verschillende zalm en carpaccio wraps, Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus en een heerlijke verse fruitverrassing.

Vanaf 17:30 vindt op het water een uitgebreide barbecue plaats met vijf verschillende soorten vlees p.p., verschillende huisgemaakte saladeschotels, ambachtelijke broden en huisgemaakte kruidenboter.

Bij aankomst in de haven brengt de kapitein samen met uw gezelschap na een onvergetelijke zeiltocht een toast uit met een traditioneel schippersdrankje.

Buffetten:

Onze buffetten bestaan uit een aantal warme gerechten, aangevuld met één of meer salades. Welke u ook kiest, ze passen prima binnen elk budget.

Stamppotten buffet Prijs € 20,64 p.p. (€22,50 incl. BTW)

U kunt 2 stamppotten kiezen uit de volgende opties: Boerenkool met rookworst, zuurkool met speklapjes, rode kool met appeltjes en hutspot met Sukadelapjes, geserveerd met hun eigen jus aangevuld met uitjes, augurken en mosterd.

Pastabuffet Prijs €21,78 p.p. (€23,75 incl. BTW)*

Een heerlijk Italiaans maaltijdbuffet met diverse soorten pasta en drie verschillende sauzen:

- Marinara - een rijk gevulde vissaus met garnaltjes, inktvisringen en mosselen op basis van pomodori en verse basilicum
- Fungi - een romige saus met paddenstoelen en lente-uitjes (vegetarisch)
- Bolognaise - een stevige saus van gehakt en pomodori *)

Dit heerlijke buffet wordt geserveerd met ambachtelijke broden, olijfolie, parmezaanse kaas, pijnboompitten, tomaat met mozzarella, salade Caprese en een verrassingssalade.

*) De Bolognese saus kan tegen een meerprijs van €2,50 p.p. excl. BTW (€2,73 incl. BTW) bij een minimaal aantal van 10 personen ook gemaakt worden met vegetarisch gehakt.

Tapas Prijs 27,48 euro p.p. excl. btw (€29,95 incl. BTW)

Ontvangst met koffie en thee* met een heerlijke punt "verrassingsvlaai".

Tijdens uw verblijf aan boord serveren wij een uitgebreid tapas-assortiment bestaande uit:

- Diverse tapenades met ambachtelijke broden.
- Verschillende olijven en feta
- Gegrilde kipspiesjes
- Verschillende Spaanse tortilla's
- gebakken champignons in spaanse kruiden
- Warme Tortilla chips uit de oven met gehakt
- Spaanse gehaktballetjes in tomatensaus

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen.
Er kunnen hier geen rechten aan worden ontleend.

- Gebakken aardappeltjes met aioli en kruiden
- Plateau met schapenkaas en chorizo worst

Sunset BBQ/Grill 'Standaard' Prijs: 26,38 euro p.p. excl. btw (€28,75 incl. BTW)

Zeilschip Bounty gaat op een mooie plaats voor anker. Op dat moment wordt het buffet geopend. Er staan heerlijk vers gemaakte saladeschotels, verschillende broden en diverse heerlijke sausjes klaar. Onze chef-kok zal aan de slag gaan op de barbecue. Al snel kunt u uw eerste stukje vlees uitkiezen.

De Sunset BBQ Standaard bestaat uit:

- vijf verschillende vleessoorten p.p. (keuze uit: speklappen, kipsaté, hamburgers, varkenslapjes en rundvleesworstjes.)
- Heerlijk vers gemaakte saladeschotels
- Verschillende ambachtelijke broden
- Huisgemaakte kruidenboter en satésaus
- Een variëteit van BBQ sausjes

U kunt tegen een meerprijs van 7,50 euro p.p. excl. Btw de barbecue aanvullen met vis van het seizoen of wild.

* Koffie, thee en andere dranken zijn exclusief, tenzij dranken worden uitgekocht.

Sunset BBQ/Grill 'de luxe' Prijs 32,98 euro p.p. excl. btw (€35,95 incl. BTW)

Zeilschip Bounty gaat op een mooie plaats voor anker. Op dat moment wordt het luxe buffet geopend. Er staan heerlijk vers gemaakte saladeschotels, verschillende ambachtelijke broden en diverse heerlijke sausjes klaar. Onze chef-kok zal aan de slag gaan op de barbecue. Al snel kunt u uw eerste stukje vlees uitkiezen.

De Sun set BBQ de luxe bestaat uit:

- Vier luxe vleessoorten p.p. (keuze uit: Lamskoteletten, bieflapjes, ossenhaasspiesjes, steaktartaar, kipsaté en rundvleesworstjes)
- Vispakketje en een garnalenspiesje
- Heerlijk vers gemaakte luxe saladeschotels
- Verschillende luxe ambachtelijke broden
- Gebakken verse krieltjes
- Gebakken champignons
- Huisgemaakte kruidenboter en satésaus
- Een variëteit van BBQ sausjes

U kunt tegen een meer prijs van €5,95 excl. BTW een verrassingsdessert inclusief dessertwijn bestellen.

Vegetarisch assortiment voor bij de BBQ Prijs 6,00 euro p.p. excl. BTW (€6,54 incl. BTW)

- Vegetarische kipsate van de vegetarische slager
- Vegetarische burger van de vegetarische slager
- Gegrilde groentenspies van paprika, courgette, tomaatjes en champignons
- Gegrilde maiskolven met kruidenboter

VOC Indie buffet Prijs 27,48 euro p.p. excl. btw (€29,95 incl. BTW)

Stap terug in de tijd naar de Goude Eeuw en eet hoe de mensen aten gedurende de VOC. Heerlijke gerechten werden ontdekt tijdens de lange zeiltochten. Onze chef-kok zal een heerlijk buffet voor u samenstellen:

- Ajam ketjap (kip in zoete ketjapsaus)
- Daging rendang (rundvlees in pittige kokos en ketjap)
- Huisgemaakte kip saté

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen.
Er kunnen hier geen rechten aan worden ontleend.

- Sajoer lodeh (zachtgekookte groente in kokosmelk)
- Sambal boontjes (boontjes in pittige sambal)
- Witte rijst
- Bami goreng kip
- Satesaus
- Atjar ketimun (komkommer in zoetzuur)
- Kroepoek
- Gebakken uitjes
- Sambal oelek en badjak

Culinaire arrangementen

Walking Dinner Prijs op aanvraag bij minimaal 20 personen

Een verrassende manier om op informele wijze toch culinair te genieten is het Walking Dinner. We serveren diverse kleine gerechten welke makkelijk te eten zijn, staande met slechts een vorkje, en vormen samen een compleet diner.

Bij ontvangst serveren wij een aperitief, samen met enkele amuses, waaronder gazpacho en een verrassend groentetuintje.

Het Walking Dinner bestaat uit diverse kleine gerechtjes op bordjes, in schaaltes of in glas gemaakt van diverse seizoensproducten en keuze uit vlees en/of vis.

Culinair met sterren kok prijs op aanvraag bij minimaal 20 personen

U wordt onder het genot van een aperitief welkom geheten aan boord. Sterren kok Toine Smulders zal een heerlijke verwen middag-avond maken, waarbij u bij elke gang aangenaam verrast zult zijn door zijn eigen gemaakte smaakvolle gerechten. U bent gegarandeerd van een bijzondere culinaire ervaring rijker.

Bij dit 'Culinaire Belevnis' arrangement is inbegrepen:

- Welkomst aperitief
- Een exclusief 8 – 10 gangen diner
- (Optioneel extra bij te boeken) bijpassend wijn-arrangement

Allerlei opties voor een heerlijke lunch

Hollandse broodjes Prijs € 9,95 p.p. (€10,85 incl. BTW)

Bruine en witte bol met beenham, fricandeau en Goudse kaas.

12 uurtje Prijs € 12,50 p.p. (€13,63 incl. BTW)

Keuze uit 2 soepen, geserveerd met ambachtelijke broden met huisgemaakte kruidenboter en diverse tapenades. U hebt de keuze uit: krachtige runderbouillon, tomatensoep, pompoensoep, ossenstaartsoep, broccolisoepp, kippensoep of mosterdsoep. Daar serveren we een royaal aantal extra garnituren bij, om van uw soep naar eigen smaak een klein feestje te maken.

Broodbuffet Prijs € 13,75 p.p. (€14,98 incl. BTW)

Een buffet met verschillende brood soorten met een uitgebreid assortiment vleeswaren, kaas soorten, tomaten met mozzarella en basilicum en gemengde slasoorten en suikerbrood. Met extra garnituren erbij kunt u zelf naar eigen wens en smaak uw broodjes samenstellen.

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen.
Er kunnen hier geen rechten aan worden ontleend.

De Wadden Prijs € 16,75 p.p. (€18,26 incl. BTW)

Een buffet met luxe broodjes en fijne vleeswaren en kaas soorten, zalm, tomaten met mozzarella en basilicum en gemengde slasoorten en suikerbrood. Broodjes met bourgondische kroketten. Met extra garnituren erbij kunt u zelf naar eigen wens en smaak uw luxe broodjes samenstellen.

Desserts

Kleine zomerparade Prijs € 12,50 p.p. (€13,63 incl. BTW)

Een klein dessertbuffet met onder andere chocolademousse, diverse soorten bavaroistaart, vers fruit en verschillende smaken sorbetijs. (min 20 personen)

Grande dessertbuffet Prijs € 16,95 p.p. (€18,48 incl. BTW)

Een feestelijk dessertbuffet voor als het echt héél bijzonder mag zijn. Heerlijke taarten en 'dessert terrines' van het befaamde patisseriehuis 'Crème de la Crème', een royale presentatie aan vers fruit, verschillende ijssoorten, petitfours en frivolités. (min 20 personen)

Kaasbuffet Prijs € 16,95 p.p. (€18,48 incl. BTW)

Diverse Hollandse, buitenlandse en geiten kaassoorten o.a. Tete de monde, Brie rustique, Gres des Vosges, enz. Gegarneerd met noten, meloen, druiven, appelstroop, stokbrood, notenbrood, vijgen/abrikoos en amandel cake.

Verrassingsdessert Prijs: €6,95 p.p. (€7,56 incl. BTW)

Plateau vers gesneden fruit Prijs: €3,95 p.p. (€4,31 incl. BTW)

Meer gangen diners

De tafels in het sfeervol ingerichte restaurant gedeelte binnenscheeps worden feestelijk gedekt. Minimaal 20 mensen, maximaal 46 kunnen zo aanschuiven voor een verrukkelijk diner van drie of vier gangen. Onze chef-kok bespreekt graag uw persoonlijke wensen. Prijs op aanvraag.

Voor bij de borrel

Omschrijving	Excl. BTW p.p.	Incl. BTW p.p.
Schaaltje met zoute koekjes en gemengde nootjes	€1,95	€2,13
Schaaltje met olijven in diverse marinades	€2,95	€3,22
Diversen Kaas en worst met mosterd	€2,95	€3,22
Plateau bourgondische bitterballen	€2,50	€2,73
Plateau vegetarische snacks	€3,50	€3,82
Plateau gemengd bittergarnituur	€2,50	€2,73
Plateau luxe kipnuggets gemaakt van echte kipfilet	€2,75	€3,00
Plateau haring met uitjes en zure bom	€3,95	€4,31
Plateau vis, gemengd	€5,50	€6,00

Borrelgarnituur Lelie

Diverse warme borrelhapjes bestaande uit mini frikandellen, mini kaassoufflés, mini saucijzen/kaasbroodjes en bourgondische bitterballen.

- 4 hapjes p.p. 5,25 euro excl. btw (€5,72 incl. btw)
- 5 hapjes p.p. 6,00 euro excl. btw (€6,54 incl. btw)
- 6 hapjes p.p. 6,75 euro excl. btw (€7,35 incl. btw)

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen.
Er kunnen hier geen rechten aan worden ontleend.

Warm en koud gemixt €8,00 euro p.p. excl. btw (€8,72 incl. btw);

Mini pizza's, mini saucijzenbroodjes, zalm en carpaccio wraps, verschillende olijven & tapenades, en zoute koekjes en nootjes.

Tapas 'borrel' Prijs 12,50 euro p.p. excl. btw (€13,63 incl. BTW)

Tijdens uw verblijf aan boord serveren wij een uitgebreid tapas-assortiment:

- Tapenades en humus met ambachtelijke broden
- Een variëteit van olijven in combinatie met feta
- Verschillende Spaanse tortilla's
- Zoete pepertjes gevuld met een milde roomkaas
- Warme Tortilla chips met gehakt, crème fraiche en gesmolten kaas

Amuses small prijs € 3,75 per stuk (min 20 personen) (€4,09 incl. btw)

Prijzen zijn gebaseerd per lepel, klein glaasje of bordje, maximaal 1 amuse per gang.

U kunt uit onderstaande keuzelijst de amuses naar eigen wens uitkiezen:

- Geitenkaas met honing, pijnboompitjes en croutons
- Filet americain met een kappertje en pesto-dressing
- Chorizo met blauwe bes
- Wild paté met bessensaus
- Geitenkaas met honing en walnoten
- Carpaccio met Parmezaanse kaas en mosterddressing
- Paté en bessensaus
- Soepje, keuze uit kerrie of tomaten
- Tomaten Gazpacho of Cappuccino

Amuses LARGE prijs € 6,75 per stuk (€7,36 incl. btw)

Deze amuses zullen met grotere hoeveelheid op bordjes, schaaltes en in glazen gepresenteerd worden i.p.v. amuselepels. U kunt uit onderstaande keuzelijst de amuses naar eigen wens uitkiezen:

- Kerrie of tomatensoep met milano brood
- In knoflook gebakken gamba's met citroen, oosterse salade van zeewier en sesam
- Wild paté en bessensaus op gemarineerde rucola
- Zalm op twee verschillende manieren klaargemaakt
- Vitello Tonnato met truffelsaus
- Andijvie met gehaktbal en spekjes
- Mini bounty burger met kaas, spek en paprika

(Bij de Amuse arrangementen geldt min. 20 pers. met maximaal 1 amuse per gang)

Bruiloft

Op Trouwschip Bounty is al menigeeën op zeer romantische wijze in het huwelijksbootje gestapt. Het kan, want het prachtige schip is officieel trouwlocatie in Volendam, Lelystad, Almere, Hoorn en Amsterdam. Uiteraard is het ook mogelijk om via ons de bruidstaart te arrangeren:

Traditionele bruidstaart € 6,75 p.p. (€7,36 incl. btw)

Een stijlvolle crèmekleurige bruidstaart met witte, rode of roze rozen en een chipolata bavaroise vulling.

Ijsbruidstaart € 7,75 p.p. (€8,45 incl. btw)

Niet standaard en super lekker is een ijsbruidstaart met een vulling van vanille en frambozen ijs. Deze bijzondere taart geeft een bijzonder feestelijk tintje als dessert en kan naar eigen wens (in overleg) ingevuld worden.

Schotelgeld € 2,95 p.p. (€3,22 incl. btw)

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen.
Er kunnen hier geen rechten aan worden ontleend.

Geen standaard bruidstaart, maar een speciale, luxe of exclusieve opmaat gemaakte. Wij kunnen meerdere patisserie bedrijven aanbevelen. Uiteraard is het op eigen risico mogelijk zelf een leverancier aan te leveren. Schotelgeld is bedoeld voor het koel vervoeren, opbouwen, gebruik servies, omzet derving, uitserveren van de taart.

Wilt u daar iets bij drinken?

Diverse drankjes

Omschrijving	Excl. BTW p.p.	Incl. BTW p.p.
Koffie, thee, melk	€1,88	€2,05
Verse muntthee	€3,00	€3,27
Frisdranken, mineraal water	€2,36	€2,57
Water met smaakje	€2,36	€2,57
Hollands tapbier en alcoholvrij bier	€2,27	€2,75
Vruchtensappen, chocomel, fristi	€2,59	€2,82
Schipperbitter (traditioneel schippersdrankje)	€2,44	€2,95
Glas rode, witte of rosé wijn	€3,10	€3,75
Prosecco	€3,72	€4,50
Kirr Cava	€4,55	€5,50
Port, Sherry, Beerenburg, Vieux, Bessen, Jenever, Korenwijn	€2,69	€3,25
Jägermeister, Campari, Gin, Bacardi of Vodka	€3,51	€4,25
Blend whisky, Bailey's en likeuren	€4,75	€5,75
Luxe cognac, Joseph Guy of malt whisky	€5,79	€7,00

Dranken van te voren regelen

Voor ieders gemak en om verrassingen achteraf te voorkomen, adviseren wij u uw dranken uit te kopen. Hieronder ziet u tijden en prijzen:

Koffie/thee per dagdeel (4 uur) € 6,50 (€7,09 incl. btw)

Meerprijs Standaard			Meerprijs Binnenlands gedistilleerd			Meerprijs Binnen- en buitenlands gedistilleerd		
	excl. btw	incl. Btw		excl. btw	incl. Btw		excl. btw	incl. Btw
			2 uur	€ 12,50	€ 14,37	2 uur	€ 15,00	€ 17,25
3 uur	€ 15,50	€ 17,83	3 uur	€ 16,50	€ 18,97	3 uur	€ 19,50	€ 22,43
4 uur	€ 18,25	€ 20,99	4 uur	+ € 3,50	+ € 4,24	4 uur	+ € 6,25	+ € 7,56
5 uur	€ 20,00	€ 23,00	5 uur	€ 4,50	€ 5,45	5 uur	€ 8,75	€ 10,58
6 uur	€ 21,25	€ 24,44	6 uur	€ 5,75	€ 6,96	6 uur	€ 11,50	€ 13,91
7 uur	€ 22,75	€ 26,16	7 uur	€ 6,75	€ 8,17	7 uur	€ 13,00	€ 15,73
8 uur	€ 24,25	€ 27,88	8 uur	€ 7,75	€ 9,38	8 uur	€ 14,50	€ 17,55
9 uur	€ 25,50	€ 29,33	9 uur	€ 8,50	€ 10,29	9 uur	€ 16,00	€ 19,36
10 uur	€ 27,00	€ 31,06	10 uur	€ 9,25	€ 11,19	10 uur	€ 17,50	€ 21,18
11 uur	€ 28,50	€ 32,77	11 uur	€ 10,00	€ 12,10	11 uur	€ 19,00	€ 22,99
12 uur	€ 29,75	€ 32,88	12 uur	€ 10,75	€ 13,01	12 uur	€ 20,50	€ 24,81

Standaard drankjes:

Hollands tapbier, kwaliteitswijnen (wit, rosé, rood), schipperbitter, cola, cola light, fanta, cassis, 7up, bitter lemon, tonic, rivella, ice tea, spa rood/blauw, vruchtensappen o.a. appelsap / jus d'orange, Fristi, chocomel, koffie, thee.

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen.
Er kunnen hier geen rechten aan worden ontleend.

Binnenlands gedistilleerd:

Schipperbitter, Beerenburg, Vieux, Jenever, Bessen jenever, Korenwijn.

Buitenlands gedistilleerd:

Jagermeister, Campari, Martini, Vodka, Pisang Ambon, Passoa, Safari, Malibu, Gin, Bacardi, Ballentine's, Bailey's, Tia Maria, Amaretto, Drambuie, Cointreau, Grand Marnier rouge, Southern Comfort Four Roses, Dimple, Remy Martin, Bisquit, Glenfiddich, Joseph Guy, Jack Daniels, Famous Grouse, John Walker Red Label.

Voor de kinderen

Speciaal voor de kleine gasten bieden wij ook non alcoholische arrangementjes aan. De opties zijn:

Kinderen 4 t/m 12 jaar	Excl. BTW	Incl. BTW
2 uur	€ 8,00	€ 8,72
3 uur	€ 9,00	€ 9,81
4 uur	€ 10,50	€ 11,45
5 uur	€ 12,00	€ 13,08
6 uur	€ 13,50	€ 14,72
7 uur	€ 15,00	€ 16,35
8 uur	€ 16,50	€ 17,99
9 uur	€ 17,50	€ 19,08
10 uur	€ 18,50	€ 20,17
11 uur	€ 19,50	€ 21,26
12 uur en langer	€ 20,50	€ 22,35

Kurkengeld en schotelgeld?

Meenemen van dranken is niet mogelijk. Voor speciale wijnen en champagne kan een uitzondering worden gemaakt, voor het koel vervoeren, gebruik glaswerk, omzet derving berekenen wij "kurkengeld" á € 9,50 per fles (€ 11,50 incl. BTW). Uitzondering externe taarten leverancier, brengen wij schotelgeld á € 2,95 p.p. (€3,21 incl. btw) in rekening.

Catering service en transportkosten

Bij de verzorging aan boord berekenen wij service- en transportkosten. Dit zijn vastgestelde kosten voor de kok en het bedienend personeel, om u een goede professionele service te kunnen bieden. Tevens worden de hogere transportkosten voor het aanleveren van catering hiermee voldaan. Ter extra informatie; een varende restaurant heeft veel hogere exploitatiekosten dan een normaal restaurant. Een personeelslid kan ook niet zomaar van boord gaan en wij houden graag onze eten en drinken prijzen vergelijkbaar met andere horeca catering bedrijven.

Hierbij overzicht van onze service- en transportkosten tijdens uw verblijf aan boord.

Prijs per dagdeel per persoon.

4 uur	6 uur	8 uur	10 uur	12 uur
€ 3,00	€ 4,00	€ 5,00	€ 6,00	€ 7,00
(€ 3,63 incl. btw)	(€ 4,84 incl. btw)	(€ 6,05 incl. btw)	(€ 7,26 incl. btw)	(€ 8,47 incl. btw)

Alle vermelde prijzen zijn exclusief 6 % btw, behalve de alcoholische dranken en de servicekosten, hier bedraagt de btw 21 %. De prijzen zijn ook inclusief btw vermeld.

Naast dat wij u graag persoonlijk informeren betreffende onze mogelijkheden en daarna geheel vrijblijvend een offerte op maat samenstellen, is het ook mogelijk om via ons online boekingsysteem www.onlinezeilen.nl (een handige offerte tool) zelfstandig een arrangement naar wens samen te stellen. U krijgt een volledig kostenoverzicht te zien en tevens kunt u de gewenste datum geheel vrijblijvend voor 5 dagen in optie plaatsen.

Als dit voorstel u past, kunt u later bij akkoord direct online reserveren.

Deze cateringlijst is onder voorbehoud van fouten en onvoorziene tussentijdse veranderingen.
Er kunnen hier geen rechten aan worden ontleend.

Onze spelregels

Bij het bestellen van bovenstaande cateringdiensten gebruiken wij de volgende spelregels.

- U kunt uw cateringwensen wijzigingen tot uiterlijk 14 dagen voor afvaart.
- Daarna kunt u het aantal personen niet meer naar beneden wijzigen. Neem persoonlijk contact met ons op indien u mogelijk meer gasten gaat ontvangen. De catering kan nog wel naar boven toe bijgesteld worden.
- Speciale wensen rond dieet of vegetarisch menu's kunt u tot drie weken voor afvaart doorgeven.
- Kinderen van 0 t/m 4 jaar eten gratis mee en kinderen van 5 t/m 12 jaar ontvangen 50% korting.
- Prijzen lunches en diners zijn bij een minimale afname vanaf 20 personen.
- Voor elke vaartocht geldt een minimale catering afname van € 750 euro excl. btw.
- Bij annulering van een bestelde catering en overige bestelde diensten gelden de volgende percentages:
 - na boeking 15 %
 - 1 maand tot 1 week voor afvaart 30 %
 - 1 week voor afvaart en later 100 %
- Het eten en drinken wordt exclusief door Oxalex cateringdiensten BV op zeilschip Bounty verzorgd. Indien er een wens bestaat om met een extern cateringbedrijf samen te werken. Bestaat er een mogelijkheid om het bestaande cateringbedrijf af te kopen d.m.v. een omzetsderving vergoeding van € 750,- excl. btw.
- Dranken zullen te allen tijde door Oxalex cateringdiensten BV worden verzorgd.
- Dranken uitkoop geldt p er groep.