



# De Muider Compagnie

## CATERING AAN BOORD

### **Consumpties**

Koffie, thee	€ 1,40	Sherry, port	€ 2,50
Melk	€ 1,40	Binnenlands gedistilleerd	€ 2,50
Bier (ook alcoholvrij)	€ 2,00	Korenwijn	€ 3,10
Frisdranken	€ 1,75	Buitenlands gedistilleerd vanaf	€ 4,60
Wijn (rood, wit, rosé)	€ 2,90		

### **Ontvangst aan boord**

#### ***Twee kopjes koffie/thee met:***

Cake/suikerbrood	€ 3,50
Krentenmik/feestkoek	€ 3,50
Appelgebak	€ 4,75
Petit fours	€ 5,10
Gesorteerd banketbakkers gebak	€ 6,25

#### ***Welkomstdrankjes:***

Scheepsbitter	€ 2,50
Kir Royal	€ 6,70
Scheepscocktail	€ 4,95
Champagne	€ 7,50
Méthode Champenoise	€ 4,75
Hele haring met korenwijn	€ 5,75

Voor speciale wijnen en champagnes verwijzen wij u naar onze wijnkaart.

### ***Ontbijtje uit de Pruimentijd:***

€ 15,00

- Diverse gevarieerde broodjes, roombotercoissant, gesneden casino en boerenbruin en roomboter. Gekookt eitje, jonge- en komijnekaas, pruimenjam, ham, kipfilet en rosbief.
- Koffie, thee, melk en jus d'orange

### **Lunches “uit het handje”**

Bij al onze lunches serveren wij koffie, thee, melk en karnemelk

***Deze lunches vertellen u wat Muiden zo speciaal maakt***

#### ***Spiering lunch:***

€ 10,50

- Drie gevarieerd belegde broodjes

#### ***Pampus lunch:***

€ 13,00

- Stokbroodje gezond met kaas, kip, ei en broccolikers
- Zacht bruin broodje met pastrami, veldsla en zongedroogde tomaat en gegrilde kipfilet
- Waldkorn broodje oude kaas, rucola en kruidenboter

#### ***Muiderslot lunch:***

€ 16,50

- Bagel met tonijnsalade, sla, tomaat en komkommer.
- Italiaanse ciabatta met mozzarella, tomaat, basilicum en pesto
- Italiaanse bol met beenham, soffrito (puree van tomaat/basilicum/olijfolie/paprika), bosui en radijs



# De Muider Compagnie

## Lunches in buffetvorm

Ook bij deze lunches serveren wij koffie, thee, melk en karnemelk  
*Onze lunches dragen de namen van de bewoners van het Muiderslot*

**Lunch van Graaf Floris:** € 11,00

- Gevarieerde broodsoorten
- Kopje tomaten soep
- Plateau met diverse Hollandse kazen o.a. jonge kaas, komijnekaas en roomkaas
- Plateau ham, kip en cervelaat

**Lunch van P.C. Hooft:** € 16,00

- Gevarieerde vers afgebakken broodjes en broodsoorten en roomboter
- Gebonden tomatensoep met courgette
- Plateau met diverse Hollandse en Franse kazen zoals jonge kaas, brie, komijnekaas en Vacheron.
- Plateau met diverse luxe vleeswaren zoals gegrilde kipfilet, Spinata Romana, Belgische gerookte notenham en pastrami.
- Warm: Rundvleeskroket

**Lunch van vele Slotvoogden:** € 20,00

- Gevarieerde harde en zachte verse broodjes, roomboter en kruidenboter
- Gebonden champignonsoep met dragon
- Plateau met diverse luxe kazen zoals geitenkaas, fleur de brie, epoisse, trappistenkaas en Hollandse kaas
- Fruitsmoothie
- Plateau met diverse luxe vleeswaren, zoals coppa di Parma, Italiaanse cervelaat gegrilde kalkoenfilet, pastrami
- Huisgemaakte tonijnsalade
- Warme: quiche met zalm naturel

**Aanvullingen op de lunches (prijzen per persoon):**

Plateau gerookte paling (vanaf 10 personen)	€ 7,50
Plateau gerookte zalm (vanaf 10 personen)	€ 5,75
Plateau Hollandse garnalen (vanaf 10 personen)	€ 4,25
Plateau Zoute haring	€ 3,50
Plateau Vis ?	€ 0,00
Fruitschaal (vanaf 10 p) met diverse fruit	€ 3,00
Saucijzenbroodje of koffiebroodje	€ 2,50

**Hightea** € 29,50

Scones met clotted cream (ingekookte volle melk) met aardbeienmarmelade, 3 sandwiches, eiersalade, komkommersalade, zalmsalade, quiche Lorraine, hartige hapjes en canapés, brownies, fruitsalade, slagroomsoesjes, luxe bavaroise assortiment. Diverse soorten thee.



# De Muider Compagnie



## **Borreltijd !**

*Onze borrel dragen wij op aan de kunst, wetenschap en letterkunde*

P.C. Hooft was de stichter van de Muiderkring (17e eeuw), een culturele ontmoetingsplaats van schrijvers, kunstenaars en geleerden. Enkele belangrijke regelmatige bezoekers waren Vondel, Huygens, Bredero en Maria Tesselschade.

### **Borrelgarnituur (per persoon):**

***Rondje Vondel:*** € 3,50

- Assortiment van Hollandse kazen en worstsoorten met mosterd en diverse rauwkost

***Rondje Tesselschade (4 p.p.):*** € 3,50

- Frituur- en roomboter ovenhapjes

***Rondje Huygens (3 p.p.):*** € 5,00

Samenstelling van diverse luxe hapjes, o.a.

- Quiche Lorraine,
- Gevulde pappadew met roomkaas en basilicum,
- Gefrituurde garnalen met chili,
- Gevulde olijven met coppa di Parma

***Rondje Bredero per stuk (vanaf 60 stuks):*** € 4,95

Samenstelling van deze zeer exclusieve hapjes:

- Sashimi van tonijn en sesamglacé
- Pastrami van tandori zalm
- Sushi van garnalen en gekonfijte tomaat
- Scampirol gevuld met aardappelsaffraan

***Rondje Roemer Visscher:*** € 12,75

Samenstelling van diverse warme en koude hapjes o.a.:

- Tonijn- en krabsalade op toast
- Gegratineerde greenshell mosselen
- Graved lax (gemarineerde zalm)
- Ansjovis in zuur
- Gefrituurde krab- en garnalenhapjes

### **Ook voor bij de borrel:**

- Hele spiering (haring) € 3,50
- Schaal spiering met uitjes/zuur en prikkertje (10 pers./ 3 p.p.) € 19,25
- Roomboterzoutjes en gemengde noten € 2,50



# De Muider Compagnie

## Scheepsmaaltijden & Dieetkaart

### Scheepskosten (vanaf 10 personen)

- ***Kipsaté*** € 12,50  
Met pindasaus, stokbrood kruidenboter, en rauwkostsalade
- ***Mousaka*** € 15,00  
Griekse ovenschotel met bechamel, aubergine en gehakt.
- ***Lasagne*** € 15,00  
Italiaanse ovenschotel met bechamel, tomaat en gehakt
- ***Soepbuffet*** € 13,50
  - Uiensoep met kaascroutons,
  - Mexicaanse tomatensoep met Cheddarcheese
  - Kreeftensoep
  - Brood en kruidenboter
- ***Captainsdiner*** € 18,50
  - Kapucijners met spek en ui
  - Gebakken zuurkool met rookworst
  - Rundervlees met champignons in rode wijn
  - Rijst, salade en div. tafelizeur

### ***Stamppottenbuffet*** € 25,00

Buffet bestaande uit 3 stamppotten, 1 puree en 3 vleesgerechten geserveerd met appel en perencompote (groepen kleiner dan 20 pers. krijgen 2 stamppotten geserveerd)

- Stamppot rucola, hutspot en stamppot boerenkool
- Puree met Emmentaler en nootmuskaat
- Hollands runderstoofschotel met foelie, kruidnagel en tomaat
- Verse worst met gebakken uien en champignonjus
- Gekookte Gelderse rookworst

### ***Dieetgerechten***

- Tofusaté met satésaus, brood en salade € 16,50
- Quiche van seizoensgroenten € 17,50
- Huisgemaakte tortellini met spinazie en mozzarella € 20,00



# De Muider Compagnie

## De Buffetten

*Onze buffetten dragen de namen die Muiden heeft gekend door de eeuwen heen*

### **Buffet "Amuthon"**

€ 25,00

Voor gezelschappen vanaf 20 personen, groepen kleiner dan 20 personen  
2 gerechten

#### Bijgerechten:

- Geroosterde krieltje aardappeltjes met olijfolie, zeezout en tijm,
- Pandan rijst,
- Seizoenssalade met spinazie, tomaat, vinaigrette en mozzarella

#### Starter:

- Stokbroodje met kruidenboter

#### Hoofdgerechten:

- Vlees: Runderstoofschotel met sjalot, tomaat en laurier
- Kip: Traditionele Coq au vin
- Vis: Pangafilet gemarineerd in Provençaalse kruiden en courgette

### **Buffet "Muyen"**

€ 35,00

Voor gezelschappen vanaf 20 personen, groepen kleiner dan 20 personen  
2 gerechten

#### Bijgerechten:

- Geroosterde krieltje aardappeltjes met olijfolie, zeezout en tijm,
- Pandan rijst,
- Seizoenssalade met spinazie, tomaat, vinaigrette en mozzarella

#### Starter:

- Gebonden tomaten-tijmsoep
- Stokbroodje met kruidenboter en tapenade

#### Hoofdgerecht:

- Pikante kip in Catalaanse saus
- Ossenhaaspuntjes met bospaddenstoelensaus en Siciliaanse likeur
- Zalmmoten met boksoy en teriyaki
- Red snapper op gegrilde paprika uit de oven

#### Dessert:

- Roomijs met vruchten en slagroom



# De Muider Compagnie

## **Buffet "Villa Amuda"**

€ 45,00

Een culinair avontuur voor gezelschappen vanaf 20 personen

### Voorgerechten:

- Kreeftensoep
- Garnalendolma's met boter-ouzo citroensaus
- Gerookte eendenborst met ingelegde peer en druivensalade met breekbrood
- Diverse soorten paté en een terrines van vis

### Hoofdgerechten:

- Gebakken lamsbiefstukjes met rode Port en sjalot
- Gegrilde tonijn op ratatouille met gazpachodressing
- Geroosterde Charlotte aardappeltjes met saffraanmayonaise
- Haricots verts omwikkeld met ossenhaas en sesamglacé
- Gepeperde asperges met truffelolie

### Dessert:

- Roomijs met seizoenfruit en slagroom



### **Desserts**

- Koffie/thee (2 kopjes) met chocolade en bonbon € 3,85
- Roomijs met slagroom € 3,75
- Longheur bosvruchten € 5,00
- Roomijs met seizoenvruchten en slagroom € 5,50
- Flensjes met cointreau en roomijs € 6,75
- Profiterol, roomsoesjes met chocoladesaus € 8,00
- Huisgemaakte tiramissu met amaretto € 8,00
- Dessertbuffet: € 12,50  
o.a.: luxe bavaroise assortiment, slagroomsoesjes, chocoladetaartjes,  
3 soorten ijs, vers fruit en warme kersen.



# De Muider Compagnie



## ***Barbecuefestijn “Voor Pampus liggen”***

€ 26,50

Het barbecuefestijn vindt bij ons aanboord van het schip plaats. De BBQ's zullen aan de buitenkant van de reling worden opgehangen. (BBQ aanboord van het statenjacht de Utrecht is niet mogelijk)

Realiseer dit goed bij het maken van uw keuze:

Een BBQ geeft altijd een romantisch gevoel: avondzonnetje, drankje het kabbelende water, heerlijk! En dan de BBQ aan. Wat wil een mens nog meer? Maar..... helaas is dit in Nederland niet altijd het geval. Als het weer het niet toelaat zal het vlees gebakken worden in de koekenpan, een prima oplossing maar toch een mindere maaltijd.

Inclusief stokbrood met kruidenboter, tomaat- en koolsalade, Ravigottes- en cocktailsaus en warme satésaus.

### ***Grillgerechten:***

- Spareribs
- Vispakketjes met kruidenboter en citroen
- Biefstuk
- Gemarineerde kipsaté

### ***Extra's***

- Gemarineerde schouderkarbonade met tomaat-paprikasaus € 6.50
- 3 gamba's met aioli en tuinkruidensaus € 8.50
- Creoolse lamskoteletjes met salsa € 8.50
- Hamburger € 3.50