LUNCH CRUISES

Blue Boat Company

LUNCH CRUISES

Bij minimaal 25 personen

Heerlijk lunchen en tegelijkertijd genieten van de prachtige grachtengordel! Op uw luxe privé boot nemen wij u mee op een tocht door de grachten. Omdat de boot exclusief voor uw groep is gereserveerd, kun je zelf de route bepalen. En dat niet alleen, je bepaalt ook zelf het menu, de aanvangsttijd, de duur en de begin- en eindlocatie. Hiernaast een greep uit ons uitgebreide lunchassortiment.

Inclusief:

- 1,5 uur vaartijd
- Ophalen en wegbrengen in centrum
- Bediening
- Bier, fris, huiswijn, koffie en thee
- Menu als beschreven



OPSTELLINGEN

STANDAARD	max. 60 personen
BLOKTAFEL	max. 34 personen





LUXE BROODJES LUNCH

- Focaccia met gerookte rib-eye, pesto mayonaise, rucola en pijnboompitjes
- Sandwich van handgesneden oerbruin met Friese Nagelkaas
- Wrap met gerookte zalm, paksoi en verse roomkaas

- Tumbler gevuld met een salade van vers fruit
- Tumbler gevuld met een compositie van bladsla, trostomaten, komkommer, feta, olijven, groene paprika, rode ui, grote kappers, zongedroogde tomaten en geserveerd met verse kruidendressing

BUFFET LUNCH CRUISE

- Hollandse tomatensoep met groenten en rundergehaktballetjes

- Witte sandwich gerookte makreel, rode ui en grove peper
- Bruine sandwich seranoham, rucola, gebrande pitten en pesto
- Meergranenbolletje zalmsalade
- Woudbal met kookworst en piccalilly
- Wit puntje vitello tonato
- Bruin puntje met gekookt ei en tomaat

- Tumbler fruitsalade
- Hartige taart van prei en salami
- Panna cotta van mandarijn in kleine glaasjes geserveerd

HOLLANDSE LUNCH CRUISE

- 3 broodjes per persoon

- Zaanse mosterdsoep

- Wit Desemplaatbrood, gevuld met gebraden kalkoen, rucola, gebrande pitjes en gember-kerriezalf
- Bruin puntje belegd met jong belegen Beemsterkaas, frisee-salade en mosterddressing
- Boterham dubbeldik met huisgemaakte tonijnsalade, rode ui en kappertjes

BORREL CRUISES

Blue Boat Company

BORREL CRUISES

Bij minimaal 25 personen

Standaard borrel cruise inclusief:

- 1,5 uur vaartijd
- Ophalen en wegbrengen in centrum
- Bediening
- Hollandse bar: Heineken bier, huiswijn, frisdrank (incl. mineraal-water en vruchtensappen)
- Hollandse kaas (jong en komijnen) met mosterd dipsaus
- Notenmelange, borrelnootjes en luxe kaaskoekjes
- Diverse borrel arrangementen mogelijk. Neem contact op voor meer informatie.



OPSTELLINGEN

STANDAARD	max. 60 personen
BLOKTAFEL	max. 34 personen
RECEPTIE	max. 80 personen

HIGH TEA CRUISE

Blue Boat Company

HIGH TEA CRUISE

Bij minimaal 25 personen

Geserveerd op etagéres en gezellige bordjes verdeeld in 3 gangen, bij iedere gang kan een andere thee geserveerd worden.

- Hartige taart van beenham en prei in bladerdeeg
- Luxe “finger” sandwich met Schotse zalm, cream cheese en gemengde sla
- Luxe “finger” sandwich met cheddar, gemengde sla en komkommer

- Naturel en rozijnen scones
- Vanille en chocolade muffins
- Lemon curd en tiptree orange
- Clotted cream

- Roomboter koekjes
- Bonbons
- Kleine zoete broodjes



OPSTELLINGEN

STANDAARD	max. 60 personen
BLOKTAFEL	max. 34 personen

DINNER CRUISES

Blue Boat Company

DINNER CRUISES

Bij minimaal 25 personen

Amsterdam staat bekend om haar grachten en daar hoort een rondvaart natuurlijk bij. Maar wist je dat de boten van Blue Boat Company zijn uitgerust met flexibel meubilair en keukenfaciliteiten, waardoor wij ook hoge kwaliteit gecaterde cruises kunnen aanbieden? Kies uit een van de speciaal samengestelde menu's of geef je eigen wensen door en onze cateraar maakt een menu op maat.

Inclusief:

- 2 uur vaartijd
- Ophalen en wegbrengen in centrum
- Bediening
- Heineken bier, huiswijn en fris
- Koffie en thee na afloop
- Menu als beschreven



OPSTELLINGEN

STANDAARD	max. 60 personen
BLOKTAFEL	max. 34 personen







3 GANGEN DINNER CRUISE

Voorgerecht
- Pittige soep van gebrande paprika uit Andijk, chipotle, kerrieroom en crunch van hazelnoot.
- Geserveerd met wit en donker stok-brood, roomboter, pasta van gedroogde tomaat, humus met koriander

Hoofdgerecht
- 24 uur gegaarde runderrollade, puree van zoete aardappel, romanesco, peperjus, krokant van kappertjes en Japans paneermeel
- Servies per tafel, schaaltje seizoenssalade, schaaltje gebakken aardappelmaantjes met dun gesneden bosui

Nagerecht
- Trifle van vanillecreme
- Aardbeien, munt, cake, witte chocolade en schuim van framboos

Koffie/thee
- Handgemaakte bonbon, stroopwafel en pepermuntje

LUXE DINNER CRUISE

Amuse
- Tortilla van wagyu bief en biesheuvel knoflook
- Créme van pastinaak

Voorgerecht
- Zalm uit Enkhuizen, Opperdoezer aardappeltjes, bieslook, creme fraiche, goudsbloem en oost-Indische kersblad
- Geserveerd met Boerenbakkersbrood, met tapenade, boter en créme van artisjok

Tussengerecht
- Velouté Spitskool, koffie en amandel

Hoofdgerecht
- West-Fries stoofvlees, 24 uur gegaarde kalswang in eigen jus, bloemkool, bun-delzwammen en erwtjes

Nagerecht
- Cheesecake, aardbeien en specerijen crumble
- Gemarineerd rood fruit merengue en champagne-sabayon

Koffie/thee
- Handgemaakte bonbon, stroopwafel en pepermuntje

DINNER CRUISES

Blue Boat Company

ITALIAANS BUFFET

Koude gerechten

- Parmaham met zoete honingmeloen
- Tricolore pastasalade, olijfolie, salami, geschaafde parmesan, zwarte olijf en rucola
- Salade van gebakken gamba's, in saus van mascarpone en gedroogde tomaat
- Salade caprese, salade mesclun tomaat mozarella, kappertjes en basilicum
- Stokbrood met pomodorie-boter

Warme gerechten

- Pasta rigate, met courgette en kaas saus
- Fusili pasta met gebraden kip en spinazie
- Mediterrane visschotel met kabeljauw en mosselen in saus van witte wijn en oregano
- Groenteschotel van courgette, aubergine, tomaat en mozzarella besprenkeld met olijfolie, oregano en basilicum

SPAANS BUFFET

Koude gerechten

- Spaanse vleeswarenschotel; chorizo en fuet met olijven en kapperappeltjes
- Tonijntortilla, puntjes van aardappelomelet met tonijn
- In sherry-azijn gemarineerde grotchampignons, gebakken met rode ui en knoflook
- Gemarineerde mosselen en inktvis, pittig gebakken met een Spaans pepertje
- Artisjokharten met citroen, bosui en koriander
- Salade van geroosterde puntpaprika, kikkererwten en oregano
- Stokbrood met aïoli

Warme gerechten

- Albondiga's, gehaktballetjes in een kruidige pikante tomatensaus
- Pollo con limon et estragon, gegaarde kipdijffilets met dragon en limoen
- Chorizo-merquez worstjes
- Paella Valenciana

INDONESISCH BUFFET

Koude gerechten

- Garnalensalade
- Gemenge vissalade met kokos tomaten chutney
- Kipsalade met pinda's
- Komkommersalade
- Gado gado (vegetarisch groentegerecht met pindasaus)

Warme gerechten

- Sateh Ajam (kipsaté)
- Ajam Pedis (kippenpoten gestoofd in sambalsaus)
- Daging smoor (gesmoord rundvlees)
- Ikan pedis (pittig gekruide vis filets
- Sambal goreng boontjes telor (Prinsessenbootjes in pittige saus)
- Tahu-Tempeh
- Sojoer lodeh
- Gele rijst

- Atjar tjampur, seroendeng, katjang, sambal
- Krupuk, spekkoek







HOLLANDS BUFFET

Koude gerechten

- Hollandse tuinerssalade van wortel, ui, aardappel, augurk, mosterd en peterselie
- Willig kaasplank met roggebrood en mosterd-dip
- Rundvleessalde, met beenham, eieren, tomaat en Amsterdams zuur
- Frisse koolsalade met rozijnen
- Waterlands Boerenbrood, roomboter en kruiden boter

Warme gerechten

- Rode bietjes met azijn, bietsuiker en bieslook
- Rundervinkjes in tomatenjus
- Zachte aardappelpuree gegratineerd met komijnkaas
- Zacht gegaarde plakken West-Friese beenham
- Stamppot van gebakken prei met rookworst en grove Zaanse mosterd

FINGERFOOD BUFFET

Koude gerechten

- Flensjes gevuld met gerookte zalm, paksoi en mierikswortelmayonaise
- Zuurdesembrood met krabsalade, banaan en avocado
- Tortilla met tonijn
- Oregano focaccia met gerookte ribeye pesto mayonaise
- Terrine van eend en eendlever op friessuikerbrood

Warme gerechten

- Rundergehaktballetjes gevuld met groene olijven en gerold in sesam zaadjes
- Krabtaart met Spaanse pepers
- Visfilet verpakt in Parmaham met tomatentapenade en basilicum
- Spiesje van gamba's bereid in olie met teentjes knoflook en een scherp pepertje in kreeftensaus
- Sateetje van kippendij geserveerd met Teriyakisaus
- inclusief handgemaakte bonbon

STAMPPOT BUFFET

- Erwtensoep met worst
- Hutspot
- Stamppot rauwe andijvie met uitgebakken spekjes

- Schouderkarbonade in eigen jus
- Rundergehaktballetjes
- Rauwkostsalade met verse kruidendressing

- Inclusief handgemaakte bonbon

UITBREIDINGEN

Alle buffet arrangementen zijn inclusief dessert beschikbaar.

BBQ CRUISES

Blue Boat Company

BBQ CRUISES

Bij minimaal 25 personen

Heb jij ook altijd zin in BBQ als de zon schijnt? Of kun je een lekker gegrilde hamburger altijd wel waarderen? Dan is onze BBQ cruise wat voor jou! Tijdens deze twee uur durende rondvaart door de Amsterdamse grachten geniet jij niet alleen van het uitzicht, maar ook van allerlei lekkers van de barbecue.

Inclusief:

- 2 uur vaartijd
- Ophalen en wegbrengen in centrum
- Bediening
- Heineken bier, huiswijn en fris
- Menu als beschreven



OPSTELLINGEN

STANDAARD	max. 60 personen
BLOKTAFEL	max. 34 personen







BBQ CRUISE

Warme gerechten

- Runder hamburger met diverse toppings om zelf een heerlijk broodje samen te stellen; cheddar, tomaat, rode ui, jalapeno peper, bacon en augurk
- Spiesje van tandori gekruide kippendij
- Barbecueworstje

Koude gerechten

- Frisse rauwkostsalade met citroendressing
- Salade van gebakken roseval, knoflook, bosui en créme fraiche
- Toscaanse pastasalade van taggiasche olijven, gebrande paprika, pecorino en pesto

- Barbecuesaus
- Knoflooksaus

- Vers gebakken Turks brood met kruidenboter en humus
- Sesambolletjes
- Inclusief handgemaakte bonbon

BARBECUE DE LUXE

Koude gerechten

- Gamba met citroen, koriander en knoflook
- Huisgemarineerde wilde zalm met lente-uitje
- Kalkoenfilets ingesmeerd met een tapenade van pittige tomaten
- Chorizo, Seranoham en Fuet schotel
- Turks brood met humus, baba ganoush en boter

- **Warme gerechten**
- Fajita's zelf te vullen met kip gekruid in chili, paprika, gember, oregano, komijn, knoflook, tijm en cayennepeper
- Spiesjes Turkse gehaktballetjes
- Gekruide vis van het seizoen
- Runder hamburger, met diverse toppings
- Lambsrack gemarineerd met groene pesto

- Koolsla
- Couscous salade
- Geroosterde paprikasalade
- Griekse salade met feta

- Tzatziki
- Barbecuesaus