

Alkmaar Cruises

MENUKAART

ONZE BUFFETTEN

- Lunch buffet
- Proeverij lunch buffet
- High tea met bubbels!
- Alkmaar Cruises buffet
- Italiaans buffet
- BBQ buffet
- Tapas buffet
- Luxe buffet
- Stampot buffet
- Indonesische rijsttafel
- Sitting Dinner
- Walking Dinner

BORRELGARNITUUR

- Hollandse borrelplank
- Luxe borrelplank
- Kleine borrelgarnituur
- Bitterballen
- Gemengde bittergarnituur
- Snackmenu
- Hotwings

Voor al onze buffetten uit het menu
geldt een prijs vanaf €23,50 p.p..

Voor meerdere opties geldt een toeslag.

Staat er geen prijs bij?

Dan geldt voor dat menu geen toeslag.

Alle buffetten zijn vanaf 20 gasten te bestellen.

Voor het Sitting & Walking Dinner geldt een
minimum van 25 gasten.

Aan alle borrelgarnituur zit geen minimum afname.



Alkmaar Cruises

BORRELGARNITUUR

HOLLANDSE BORRELPLANK

Een plank met verschillende hapjes:

- Oude en jonge kaasblokjes
- Kipgrillworst
- Gelderse gekookte worst
- Servelaatworst
- Mosterd

€ 3,50 p.p.

KLEINE BORRELGARNITUUR

- Luxe olijven en gemengde nootjes

€1,75 p.p.

BITTERBALLEN

- Per portie van 8, inclusief mosterd

€8,50 per portie

SNACKMENU

- Een portie friet met een warme snack naar keuze

€8,50 p.p.

HOTWINGS

- 6 crispy, medium pittig gekruide kipvleugels

€8,50 per portie

LUXE BORRELPLANK

1 kilogram aan luxe lekkernijen op een hele grote plank:

- Chorizo
- Serranoham
- Salami
- Camembert
- Blauwaderkaas
- Gevulde brie
- Luxe olijven
- Tafelzuur (cornichons & zilveruitjes)

€ 52,50 per plank

GEMENGDE BITTERGARNITUUR

Een combinatie van 10 verschillende warme borrelhapjes:

- Bitterballen
- Mexicano
- Mini-frikandel
- Kipnuggets
- Kaastengels
- Inclusief dipsauzen

€10,50 per portie

Alkmaar Cruises

LUNCH BUFFET

+ € 1,- p.p.

BROOD & BELEG

- Een rijke variatie aan diverse broodsoorten zoals bakkersbroden, Brioche brood, Kaiser brood, Waldkorn bollen, roomboter croissants, Milano brood en zoete broodjes.
- Ruime keuze aan beleg van o.a. diverse kaassoorten, filet American, Parmaham, pastrami, kalkoenfilet, rosbief, jams en roomboter.

WARME GERECHTEN

- Scrumble van verse scharreleieren
- Krokante gebakken ontbijtspek
- Roomboter pancakes met chocoladesaus en kaneelsuiker

DRANKEN

- Fruitsappen
- Melk & karnemelk



Alkmaar Cruises

PROEVERIJ LUNCH BUFFET

+ € 2,- p.p.

KLEINE HAPJES

- Soepje van Zaanse mosterd met kaasstengeltjes
- Minibroodjes met gerookte zalm, bosui en kruiden crème-fraîche
- Minisandwiches gezond wilde weide kaas, tomaat en schouderham
- Caprésé spiesjes van buffelmozzarella, honing tomaatjes en verse basilicum
- Minibolletje met Parmaham, veldsla, pijnboompitjes en pesto
- Hippe minisalades gevuld met geitenkaas, Balsamico blaze en walnootjes
- Wraprolletjes met kruidenkip, rucola, komkommer en roomkaas
- Vers fruitspiesjes van aardbei, witte druiven, meloen en ananas



Alkmaar Cruises

HIGH TEA MET
BUBBELS!

+ € 6,- p.p.

ZOETIGHEDEN

- Scones met aardbeienjam en echte clotted cream
- Brownie met walnoten
- Slagroomsoesjes en bonbons
- Macarons in meerdere smaken
- Petit Fours

SANDWICHES

- Zalm met roomkaas, kappertjes en rucola
- Kip pesto met salade mesclun en komkommer
- Scharrelei salade sandwich
- Pruimtomen sandwich met kruidenkaas
- Sandwich met Parmaham en pijnboompitten
- Healthy Sandwich met wilde weide kaas, ham en tomaat

QUICHES

- Quiche Lorraine
- Quiche van bladspinazie, truffel en ricotta

THEE

- Scala aan theesmaken van Pickwick
- Citroen, kristalsuiker en servetten

BUBBELS!

- Italiaanse Prosecco



Alkmaar Cruises

ALKMAAR CRUISES BUFFET

+ € 2,- p.p.

SALADES

- Salade caprésé van pruimtomaten, basilicum en mozzarella
- Fusilli pastasalade met tonijn, paprika en limoentopping
- Boeren aardappelsalade met krokante Pancetta en bosui
- Salade van Hollands scharrelei, Granny Smith en poldermais



CHARCUTERIE

- Etagerie met fijne vleeswaren als Parmaham, Mortadella en rookvlees

HOOFDGERECHTEN

- Lasagne Bolognese met Beemsterkaas en tijm
- Noorse zalmfilet op groentemix en botersaus
- Mediterrane aardappelwedges gepoft uit de oven
- Groentemix van courgette, aubergine, paprika, rode ui en champignons

BROOD & TAPENADE

- Diverse boerenbroden
- Kruidenboter en tapenade



Alkmaar Cruises

ITALIAANS BUFFET

+ € 3,- p.p.

SALADES

- Fusilli tonijn pastasalade aangemaakt met kruiden crème fraîche en geroosterde paprika
- Groene salade van olijven, rode ui, piccolini ís, cashewnootjes en knoflookcroutons
- Mediterrane eiersalade met Poldermais, bosui, patio appels en daslook
- Salade caprésé van Pomodori tomaat, basilicumblad en buffelmozzarella

VLEESSHOTEL

- Beemster rundercarpaccio met truffelsaus, rucola, Parmezaanse kaas en pijnboompitjes

WARME GERECHTEN

- Lasagne van rundergehakt met tijm, ui, champignons, paprika, knoflook en Pomodorisaus
- Zalmfilet op gestoofde prei met limoen botersaus
- Roseval aardappel uit de oven met knoflook en rozemarijn
- Ratatouille Mediterrane met gepofte cherytomaatjes

BROOD & TAPENADE

- Plaatfoccacia en breekbroden
- Hoeveboter met diverse tapenades



Alkmaar Cruises

SALADES

- Salade van vers scharrelei met appel en bosui garnituur
- Tonijn pasta salade met limoentopping en rode ui
- Salade Caprese met basilicum blad, cherrytomaatjes en mozzarella
- Boeren aardappelsalade met krokante spekjes en bieslook

BBQ BUFFET (KANT & KLAAR)

+ € 3,- p.p.

GRILL GERECHTEN

- Malse saté van kippendij in saté pindasaus
- Black Angus burgers, flamed grilled door onze chef
- Boterzachte zalmfilet met dillekruid
- Gegrilde groentemix met kruidenolie

BIJGERECHTEN

- Boerenland broden & hamburgerbollen
- Tapenade & kruidenboter
- Diverse koude sauzen



Alkmaar Cruises

TAPAS BUFFET
+ € 6,- p.p.

KOUDE TAPAS

- Serranoham met meloen
- Manchego met vijgenchutney
- Tomaat-mozzarellaspiesjes
- Gerookte zalm met dille kruid op Bruchetta toast
- Dingesneden Roastbeef met bospaddenstoelen en Parmezaanse kaas
- Olijvenmix in knoflook kruidenolie
- Tonijnpasta salade, Spaanse tomatensalade, tzatzikisalade

WARME TAPAS

- Kipspiesjes met bacon
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Yakitorispiesjes met sojasaus
- Gemarineerde gamba's in knoflookolie
- Groente ratatouille mix
- Patatas Bravas met aioli

BROOD & TAPPENADE

- Boerenland brood en plaatfocaccia met verschillende tapenades en kruidenboter



Alkmaar Cruises

SALADES

- Caesar salade van baby-leaf, croutons, malse maiskip, honingtomaatjes en Caesar dressing
- Tricolore pastasalade met groene kruiden dressing, puntpaprika, crème fraîche en gepofte knoflook
- Salade mesclun met o.a. notenmelange, zontomaatjes, rode ui, croutons en bospaddenstoelen
- Caprésé salade van buffelmozzarella, basilicumblad, pruimtomen en Valderama olijfolie

VLEESSHOTEL

- Carpaccio van Beemster rund met Parmezaan, geroosterde pijnboompitjes en pesto di papa
- Vitello Tonato met tonijnmayonaise, rucola, kappertjes en sundried tomaten

WARME HOOFDGERECHTEN

- Stoofschotel van lamsbout, wintergroenten en specerijen
- Zacht gesmoorde wilde zalmfilet op venkel en blanke botersaus
- Gratin van drieling met Rypenaer kaas, jonge knoflook en kruiden crème fraîche
- Quiche van geitenkaas, artisjok, cherrytomaat en Ras el Hanout

LUXE BUFFET

+ € 13,- p.p.

BROOD & TAPENADE

- Olijfbroden & molensteenbroden met verse tapenade en roomboter

DESSERT

- Chocolade truffel taart met muntblad, zwarte bessen coulis en geslagen room



Alkmaar Cruises

Standaard

STAMPPOTTEN

- Hollandse hutspot met gerookte spekblokjes
- Zuurkoolkruidenstampot met gebakken achterham
- Boerenkoolstampot uit de oven gegratineerd met oude kaas

VLEESGERECHTEN

- Ambachtelijke rookworst
- Slagers gehaktballen in jus
- Boeuff Stroganoff, gestoofde Beemsterrund met wintergarnituur

GARNITUREN

- Zilveruitjes, piccalilly en zoetzure augurken
- Grove en gladde mosterd
- Braadjus met laurierblad
- Boeren appelcompote



STAMPPOT BUFFET (KEUZE UIT 2)

Culinair + € 3,- p.p.

CULINAIRE STAMPPOTTEN

- Italiaanse Hutspot met basilicum, pommodori, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas
- Stampot van Knolselderij met Ras el Hanout, rucola en notenmelange
- Rodekool Stampot met o.a. Granny Smith, kaneel en Aceto Balsamico

VLEESGERECHTEN

- Stoofpot van Palmensteyn met rode Port, bospaddenstoelen en rozemarijn
- Dingesneden Beenham gesmoord in Hoeveboter
- Grilled Merquez worstjes uit de oven

GARNITUREN

- Wildjus met laurierblad
- Amsterdamse uitjes & Cornichons
- Boeren appelcompote

De onderstaande gerechten zitten standaard in het menu. Heeft u liever een gerecht uit het uitgebreide menu? Dan kan u bij ons aangeven welk gerecht u wilt vervangen.

BASIS

- Nasi goreng. Indonesische gebakken rijst met groenten, ketjap, knoflook en chilipeper.
- Bami. Eiermie met groenten, spekreepjes en verse Indonesische kruiden.

VLEES HOOFDGERECHTEN

- Daging rendang. Zacht gegaard rundvlees met Indische kruiden
- Ayam ketjap. Kippenvlees gemarineerd in ketjapsaus.

VEGA HOOFDGERECHTEN

- Sajoer boontjes. Speziebonen in pittige en kruidige sambal-saus.
- Atjar Koening. Zoetzure salade van komkommer, wortel, ui, knoflook en kruiden
- Kerrie Telor. Eieren in kerriesaus op basis van kokosmelk.

BIJGERECHTEN

- Kroepoek Udang
- Eigengemaakte sambal

Alkmaar Cruises

INDONESISCHE RIJSTTAFEL (KEUZE UIT 2)

Standaard
of uitgebreid menu
+ € 3,- p.p.

UITGEBREID

2 extra gerechten:
2x vlees óf 1x vlees en 1x vega

Keuze uit:

- Kip curry.
- Pittige kip.
- Sate godok. Rundersate zonder stokje
- Daging smoor. Als rendang, maar dan met minder en andere kruiden.
- Sajoer Lodeh. Groentecurry met tofu.
- Sambal goreng tempeh. Gebakken tempeh in zoete en pittige ketjapsaus.



Alkmaar Cruises

SITTING DINNER

3 gangen + € 27,50 p.p.

Per extra gang €9,50. informeer naar de mogelijkheden

Afhankelijk van het aantal gasten 1 of 2 chefs á €42,50/uur extra

VOORGERECHT

Proeverij van mondvermaakjes, wilde Alaska zalm met kwartelei, romig paprikasoepje en kalfsmuis met truffelmayonaise op focaccia krokant

VEGETARISCH VOORGERECHT

Mesclun van lente salade met Hollandse asperge, zontomaat, kruidencroutons, scharrelei, Macadamia's en groene kruiden vinaigrette

VLEES HOOFDGERECHT

Lambout op voorjaarsgroente met cresson en jus van ster-anijs

VEGA HOOFDGERECHT

Portobello uit de oven met Quinoa, bosui, kastanjes en pruimen

VISHOOFDGERECHT

Zeebaars op parelcouscous bij bospeentjes en limoen beurre blanc

DESSERT

Vanille cheesecake bavarois bij voorjaarsfruit en zwarte bessencoulis

GARNITUREN

Breekbrood met tapenade en Hoeveboter



VOORGERECHTEN

- Asian steak Tartare met Shi-take, crunch van Papadum, radijs en Miso topping
- Carpaccio van Beemsterrund met o.a. truffel topping, rucola en pijnboompitjes
- Burrata caprésé van Pomodori, basilicumblad, nootcruch en kruidenolie (V)
- Dingesneden Ribroast bij focacia krokant en bospaddenstoelen salsa
- Langedijker palingfilet op wakamé salade met crispy Panchetta chips
- Shashimi van Kingzalm op crispy venkelsalade met limoen topping

TUSSENGERECHTEN

- Romig soepje van puntpaprika met basilicum espuma en cresson
- Soepje van Zaanse mosterd met Beemsterkaas krokant

HOOFDGERECHTEN

- Mini runderburgertje op Briochebol met Romaine en truffelmayonaise
- Zacht gesmoord Beemsterrund met mousseline van knolselderij en cresson
- Kwartelboutjes op gecarameliseerde roodlof met eendenlever rouleau
- Mini quiche van Egmondse geitenkaas, artisjok en rode paprika (V)

Alkmaar Cruises

WALKING DINNER

5 gangen + € 25,- p.p.

Per extra gang €8,50. informeer naar de mogelijkheden

Afhankelijk van het aantal gasten

1 of 2 chef's á €42,50/uur extra

TUSSENGERECHTEN

- Frambozen Charlotte met geslagen room en chiffonade van muntblad
- Roodfruit soepje met mascarpone crème en pistache tuille
- Vanille cheese-cake met chocolade krokant en zwarte bessen coulis
- Hazelnoot bavarois met krokant interieur van karamel bites

KAASPLANKJE

- Petit Dureval roodschimmel met vijgenbrood en cherry jam
- Diversiteit aan Boerenkaasjes met amandel crostinies en compote

