



Foodbook Rederij het IJ

www.rederijhetij.nl

info@rederijhetij.nl

020 – 341 73 96



Inhoud

Feestelijk ontvangst	p. 2
Lunch	p. 2
Borrelhapjes	p. 3
BBQ	p. 4
Buffet	p. 4
Walking Dinner	p. 7
Foodcourts	p. 8
Salades	p. 9
Zoetigheid en toetjes	p. 9

Varen en eten is een mooie combinatie!

Wat je wilt eten kan verschillen van een paar lekkere borrelhapjes tijdens je feest tot een uitgebreide walking dinner. Eigenlijk is alles mogelijk. Waarbij zowel vleesliefhebbers als vegetariërs en veganisten bij ons terecht kunnen voor lekker eten. Daarvoor werken wij samen met een aantal goede cateraars.



Toelichting Foodbook

De muntjes geven een indicatie van de prijsklasse per categorie. De exacte prijs hangt af van aantal personen, vaaruren en andere wensen en zal op maat voor jullie berekend worden.



Feestelijk ontvangst

Welkomstdrankje

Verwelkom je gasten aan boord met een feestelijk welkomstdrankje zoals een prosecco, kir-framboise (frambozensiroop, prosecco en verse frambozen) of een limoncello-spritz (limoncello, prosecco en schijfje citroen). Uiteraard serveren wij ook een alcoholvrije variant.

Oestercompagnie

Ontvang je gasten feestelijk met een overheerlijke oester. Het oesterteam loopt rond en biedt elke gast persoonlijk een oester aan. Het kraken van de verse oesters ter plaatse zorgt voor een waar show element.

Accordeonist

Natuurlijk is deze optie niet om op te eten, maar we vonden toch dat hij een plekje verdient in het foodbook. Want jullie feest begint meteen goed als Har jullie ontvangt met muziek. En tijdens de vaartocht deelt hij ook nog meezingboekjes uit voor diegenen die het leuk vinden om even flink mee te zingen.

Lunch



Assortiment vers afgebakken broodjes

(2,5 broodje per persoon)

Vers afgebakken bruine en witte pistoletjes met diverse soorten beleg en garnering.

Assortiment halve wraps

(2 halve wraps per persoon)

- Zalm en avocado
- Kip en pesto
- Hummus gegrilde paprika (vegan)

Warme broodjes

- Pistoletje Hete kip
- (Mini) Broodje Hamburger
- (Mini) Broodje Pulled chicken

Om er bij te bestellen..

- Los handfruit
- Verse fruitsalade
- Glaasje yoghurt met seizoensfruit
- Puntje quiche
- Kopje soep
- Kleine salade

En misschien ook zin in iets zoetigs? Kijk dan bij de zoetigheden.

Assortiment zachte en harde broodjes

(2,5 broodje per persoon)

Diverse gesorteerde zachte broodjes en luxe afgebakken broodjes, belegd met verschillende kaassoorten, salades en vleeswaren.

Assortiment luxe afgebakken broodjes

(2,5 broodje per persoon)

Diverse vers afgebakken harde broodjes, belegd met verschillende kaassoorten, salades en luxe vleeswaren

Borrelhapjes

Bittergarnituur

- Kwekkeboom bitterbal
- Mini-kaassoufflé
- Oesterzwam bitterbal (voor vegans)

Wrap bites plateau (keuze uit)

- Wraprolletje met zalm en roomkaas
- Wraprolletje met avocado en mango
- Wraprolletje met carpaccio en parmezaanse kaas
- Wraprolletje zongedroogde tomaten en spinazie
- Wraprolletje met gegrilde paprika en rucola

Warme hapjes mix

- Empanadilla roti masala (vegan)
- Indische gehaktballetjes met chilisaus

Losse hapjes om bij te bestellen

- Satéstokje van kippendij met satésaus en stokbrood
- Mini-hamburger
- Piripiri spiesje van kippendij

Bruschetta plateau (keuze uit)

- Caprese (mozzarella, tomaat) (vega)
- Tomaten en basilicum (vegan)
- Aardbei, geitenkaas, balsamico crème (vega, lente/zomer)
- Peer, geitenkaas, honing (vega)
- Abrikoos, druif, geitenkaas, walnoot (vega)

Borrelspiesjes mix plateau koud

- Caprese (mozzarella, cherrytomaat) (vega)
- Watermeloen, feta en munt (vega)
- Zongedroogde tomaatjes met komkommer (vegan)

Borrelspiesjes mix plateau warm

- Kip Yakitori
- Balsamico champignon (vegan)

Om er bij te bestellen..

- Nootjes en zoutjes
- Olijven
- Hollandse nieuwe
- Kaas en Worst
- Groenteknabbels met yoghurt dip

Basic bites

- Brie op roggebrood met walnoot en honing
- Wrap gerookte runderlende, parmezaan en pesto
- Gevulde eitjes met een vleugje kerrie en bieslook
- Roomkaas met verse kruiden en zontomaat
- Spiesje serranoham met cantaloupe meloen

Warme bites

- Geroosterde yakitori spiesjes
- Gehaktballetjes met satésaus
- Vegan balletjes in tomaat-basilicumsaus

Vegetarische en vegan bites

- Tomatentartaar met bieslookroomkaas (vegan)
- Wrapje met filet américain en kappertjes (vegan)
- Hummus salade met gemarineerde groenten (vegan)
- Spiesje zontomaat met mozzarella en pesto
- Dadelkoekje met geitenkaasmousse en verse vijg

Warme bites deluxe

- Scampi's in knoflookolie met verse kruiden
- Vegan balletjes met tomaat-basilicumsaus
- Geroosterde yakitori spiesjes in een gembermarinade
- Tapasspiesjes met spek omwikkelde dadels
- Pittige gehaktballetjes met satésaus

BBQ



BBQ buffet

Warme gerechten

- Gekruide groentespies
- Zelf gemarineerde kipsaté met satésaus (kippendij halal) (2 stokjes)

- Broodje Hamburger (halal)
- Merquez worstje

Koude gerechten

- Zelfgemaakte aardappelsalade
- Grove rundvleessalade
- Pasta pesto salade (vega)
- Griekse salade met feta, tomaat en komkommer (vega)

- Frisse Coleslaw salade

Bijgerechten

- Stokbrood met smeersels
- Nasi

Walking BBQ

Liever niet in de rij voor het buffet? Onderstaande gerechtjes van de BBQ worden per gang geserveerd in een schaalje of een glaasje en zó bereid dat het gemakkelijk al wandelend, staand of zittend gegeten kan worden.

Ontvangst

- Bruschetta met avocado en tomaat

Voorgerechten

- Gegrilde groentespies
- Kip piri piri spies van kippendij (halal) (+ vega-variant)

Tussengerecht

- Glaasje orzo pastasalade met pesto en zongedroogde tomaatjes

Warm gerecht

- Broodje hamburger (halal) met aardappelkroketjes (+ vega-variant)

Toetje

- Vers zomerfruit met een bolletje schepijs

BBQ Luxe

met live-cooking op achterdek

Warme gerechten

- Gambaspies
- Gevulde Portobello (vega)
- Zelf gemarineerde kipsaté met satésaus (kippendij halal) (2 stokjes)

- Bavette van de grill
- Geroosterde aardappeltjes met rozemarijn en peterselie

- Orzo pasta salade met cherry tomaatjes, olijven en verse kruiden (vega)
- Gado gado salade (vega)
- Watermeloen met feta salade (vega)

Bijgerechten

- Stokbrood met smeersels
- Kroepoek, uitjes, atjar

Zin in een toetje?

Kijk dan bij de zoetigheden en toetjes.

BUFFET

Lente / Zomer

Het IJ Buffet

Warme gerechten

- Zelf gemarineerde kipsaté met satésaus (kippendij) (2 stokjes)
- Zalm in prei-roomsaus
- Krieltjes met rozemarijn en knoflook
- Driekleurenwortels uit de oven met stroop

Koude gerechten

- Zelfgemaakte aardappelsalade
- Grove rundvleessalade
- Pastasalade met zongedroogde tomaten
- Waldorfsalade met appel en druiven

Bijgerechten

- Stokbrood met smeersels
- Kroepoek, uitjes en Atjar
- Rijst

BUFFET

Italiaans buffet

Warme gerechten

- Rundergehaktballetjes in pomodorisaus
- Toscaanse romige kip met zongedroogde tomaten
- Aardappel venkel gratin met parmezaanse kaas (vega)
- Gegrilde groente met paprika, courgette en aubergine (vegan)

Koude gerechten

- Pasta pesto salade met mozzarella en zongedroogde tomaatjes (vega)
- Insalata mista

Bijgerechten

- Ciabatta brood met tapenade en kruidenboter
- Pasta

Indisch buffet

Warme gerechten

- Nasi putih (vegan)
- Bami goreng (vegan)
- Sate ayam 2 p.p (kippendijsaté met pindasaus)
- Ayam ketjap (kip in zoete ketjap)
- Gado gado (vega)
- Sajoer lodeh (groenten in kokossaus) (vegan)
- Sambal goreng boontjes (vegan)
- Sambal telur (gekookte eieren in een pittige saus) (vega)

Bijgerechten

- Kroepoek
- Sambal
- Atjar tjampoer (zoetzuur van gemengde groenten)
- Seroendeng (geroosterde kokos met pinda's)
- Gebakken uitjes
- Satésaus

Zin in een toetje?

Kijk dan bij de zoetigheden en toetjes.

Pasta buffet (budget)

Warme gerechten

- Pasta bolognese
- Groentelasagne met mozzarella (vega)

Koude gerechten

- Pasta pesto salade met mozzarella en zongedroogde tomaatjes

- Insalata mista

Bijgerechten

- Ciabatta brood met tapenade en kruidenboter

Saté buffet (budget)

Warme gerechten

- Nasi putih (vegan)
- Sate ayam 2 p.p (kippendijsaté met pindasaus)
- Sambal goreng boontjes (vegan)
- Sambal telur (gekookte eieren in een pittige saus) (vega)

Bijgerechten

- Kroepoek
- Sambal
- Atjar tjampoer (zoetzuur van gemengde groenten)
- Seroendeng (geroosterde kokos met pinda's)
- Gebakken uitjes

Indisch uitbreiding

- Rendang (rundvlees gestoofd in een kokossaus)
- Zoetzure komkommer met rode peper



BUFFET

Zin in een toetje?

Kijk dan bij de zoetigheden en toetjes.

Het IJ Buffet

Warme gerechten

- Shepherd's Pie met gehakt en groenten
- Zalm in prei-roomsaus
- Geroosterde wintergroenten met honing & tijm
- Stoofpeertjes in rode wijn

Koude gerechten

- Zelfgemaakte aardappelsalade
- Grove rundvleessalade
- Sperziebonensalade met mosterddressing
- Couscous salade met feta en granaatappel

Bijgerechten

- Stokbrood met smeersels
- Rijst

overig

Gezond en Duurzaam

Warme gerechten

- Geroosterde zoete aardappelen met verse kruiden
- Risotto met spinazie, basilicum en Parmezaanse kaas
- Kabeljauwloins uit de oven met citroen, peper en dille
- Gegrilde scharrelkipspiesjes met rozemarijn en tijm

Koude gerechten

- Salade gegrilde groenten, feta en een yoghurt dressing
- Salade met tuinbonen, tonijn, kappertjes en rode ui
- Quinoa-rogge salade met broccoli, mango, blauwe bessen, cranberry's en munt
- Diverse boerenbroodsoorten met smeersels

Vegetarisch

Warme gerechten

- Huisgemaakte lasagne met spinazie en parmezaan
- Aardappeltaart uit de oven met rucola en kruiden
- Ratatouille van courgette, ui, tomaat en aubergine
- Geroosterde sugarsnaps met kruidenboter
- Gegratineerde tomaatjes uit de oven
- Gemarineerde champignons uit de oven

Koude gerechten

- Fruitige Waldorfsalade met selderie en kerriemayo
- Pastasalade met zongedroogde tomaat en pesto
- Boerenaardappelsalade met rode ui en kappertjes
- Groene salade met komkommer, tomaat, ui en feta
- Diverse broodsoorten met smeersels

Tapas

Warme tapas

- Albondiga's gehaktballetjes in een tomatensaus
- Costillas picantes; pikante mini-ribbetjes
- Gamba's al ajillo; gamba's in knoflook en rozemarijn
- Pollo en salsa; geroosterde pittige kippenpootjes
- Dátiles con bacon; dadels omwikkeld met bacon
- Champiñones ajillo; gemarineerde champignons
- Patatas bravas; geroosterde aardappeltjes uit de oven

Salades

- Ensaladilla mediterranea; salade met tomaten en rucola
- Ensaladilla canaria; aardappelsalade met tonijn
- Ensalada Andaluz; salade met ui, paprika en olijven

Koude tapas

- Spiesjes met ansjovis en olijfjes
- Gebakken chorizo met zontomaatjes en kappertjes
- Gemarineerde sardientjes met basilicum en dille
- Serranoham met Cantaloupe meloen
- Gemarineerde olijven met pepertjes en knoflook
- Diverse broodsoorten met aioli en tapenade

Stamppot buffet

- Stamppot boerenkool
- Stamppot hutspot
- Stamppot zuurkool

Bijgerechten

- Zelfgemaakte gehaktballen in jus
- Ambachtelijke slagersrookworst
- Champignons in hacheesaus
- Gebakken spekjes
- Grove Zaanse mosterd
- Piccalilly, zilveruitjes en augurk

WALKING DINNER

Heerlijke vers gemaakte gerechtjes per gang geserveerd in een schaalje of een glaasje en zó bereid dat het gemakkelijk al wandelend, staand of zittend gegeten kan worden. En geen rij bij het buffet.

Walking BBQ

Ontvangst

- Bruschetta met avocado en tomaat

Voorgerechtjes

- Gegrilde groentespies
- Kip piri piri spies van kippendij (halal) (+ vega-variant)

Tussengerecht

- Glaasje orzo pastasalade met pesto en zongedroogde tomaatjes

Warm gerecht

- Broodje hamburger (halal) met aardappelkroketjes (+ vega-variant)

Toetje

- Vers zomerfruit met een bolletje schepijs

Walking Dinner Het IJ Winter / Kerst

Ontvangst

- Crostini met brie en cranberrie
- Hoorntje met roomkaas en zalm

Voorgerechtjes

- Glaasje aardperensoep gearneerd met krokantje (vega)
- Bientartaar met appel en feta (vega)

Warm gerecht

- Kalfswangetjes (halal) in rode wijnsaus met een aardappeltaartje en gekleurde wortel (+ vega-variant)

Tussengerecht

- Bladerdeeghapje met courgette en spekjes (+ vega-variant)

Toetje

- Stoofpeertjes met mascarpone en speculaas crumble

Walking Dinner All season

Assortiment amuses

- Mousse van geitenkaas met verse vijg en serranoham
- Mozzarella met verse pesto en zontomaatjes

Koude gerechtjes

- Carpaccio van ossenhaas, begeleid met truffelmayonaise, kappertjes en parmezaan
- Tartaartje van gerookte zalm met dille en citroen, een zeewier tempura en wasabi-mayonaise

Tussengerechtje

- Gazpacho van tomaat, op smaak gebracht met wodka, komkommer, knoflook en bleekselderij

Warme gerechtjes

- Black Angus hamburgertje op een Haags bolletje, begeleid met sla, tomaat, cheddar en hamburgersaus
- Rouleau van hoender omwikkeld met pancetta, geserveerd met een aardappeltaartje, cherrytomaatjes en een rode wijnsaus

Dessert

- Weckpotje met frisse romige panna cotta, gearneerd met fruit uit het seizoen



FOODCOURTS (200+)

"Een speelser alternatief voor het buffet". Voor groepen **vanaf 200 personen**. De chefs bereiden "live" heerlijke gerechtjes vanuit een aangeklede foodcourt in een specifiek thema. De verschillende foodcourt thema's staan verspreid over het schip en mensen kunnen bij iedere foodcourt lekkere hapjes halen. Advies is om 4 foodcourt thema's te kiezen. Op basis van je budget wordt een voorstel gedaan van de gerechten per thema. Op deze pagina vind je alvast een aantal voorbeelden.

Thema Marrakesh

Warme bites

- Couscous met kikkererwten, geroosterde courgette, aubergine, paprika, knoflook en munt. Geserveerd met Griekse knoflooksaus (vega)

Koude bites

- Wraps met humus en diverse toppings (vegan)

Nagerecht

- Baklava

Thema Bella Italia

Pasta e basta

- Authentieke lasagne bolognese
- Groentelasagne met spinazie

Anti pasta

- Verse pastasalade met basilicum en parmezaan

Dolce

- Ambachtelijke tiramisu met mascarpone en espresso

Thema Oriëntaal

Rijsttafeltje

- Geurige nasi met ei en groenten

Geroosterd

- Yakitorispiesjes in een gembermarinade

Gestoofd

- Sambal goreng boontjes
- Rendang met kokos

Lekker pittig

- Pittig gemarineerd eitje

Zoet

- Authentieke spekkoeke

Thema Tex-Mex

Van de grill

- Broodjes pulled chicken met BBQ-saus en coleslaw
- Black Angus burger met tortillachips

Garnituur

- Cheddar kaas, rode ui, tomaat en augurk

Toetje

- New York cheesecake met framboos

Thema Hollands

Zomers

- Rucolastamppot met zongedroogde tomaatjes en een vegan worstje
- Bietjesstamppot met appel en gehaktballetjes

Of Winters

- Stamppot boerenkool met rookworst en jus
- Zuurkool met gehaktballetjes en jus

Garnituur

- Amsterdams tafelzuur, Limburgse mosterd, Piccalilly en Appelmoes

Nagerecht

- Mascarponecrème met stroopwafel

SALADES

- Griekse salade met feta, komkommer en tomaat
- Pasta pesto salade met mozzarella
- Orzo pastasalade met cherry tomaatjes, olijven en verse kruiden
- Pastasalade met courgette en zongedroogde tomaten
- Couscous salade met dadels
- Italiaanse gemarineerde tomaten
- Zoetzure komkommer met rode peper
- Gado gado salade
- Watermeloen salade met feta en munt
- Italiaanse groene salade met haricot verts en parmezaanse kaas
- Salsa van mango, komkommer en rode peper
- Frisse komkommersalade met dille en yoghurtdressing
- Caesarsalade met kip (ook vegaversie mogelijk)
- Bietensalade met feta
- Witlofsalade met appel
- Verse fruitsalade



ZOETIGHEID

- Vers afgebakken gevulde koek
- Muffin
- Brownie
- Plakje bananenbrood
- Spekkoek
- Slagroomsoesje
- Macaron (smaken Red Velvet, Caramel Zeezout, Vanille, Pistache, Chocolade en Framboos)
- Petit Four (klein vierkant gebakje, eventueel met bedrijfslogo)
- Assortiment divers gebak

Toetjes

- Fruitspies
- Verse fruitsalade
- Weckpotjes met donkere chocolademousse met bosfruit, Panna cotta met seizoensfruit, Mascarponecrème met aardbeien en witte chocolade, Mascarponecrème met mango/passievrucht en Oreó
- Ambachtelijke tiramisu

Toetjes

- Glaasje vers fruit
- Bolletje schepijs met vers fruit
- Luchtige chocolademousse
- Hangop met fruit en bastognekoek crumble
- Frambozen slagroommousse met verse frambozen



TOETJES

