

# CATERING AAN BOORD

## Tarieven 2024



Croisières

Rue du Vélodrome 15,

5500 Dinant

Tel : 00 32 82 22 43 97

[www.dinant-evasion.be/croisieres](http://www.dinant-evasion.be/croisieres)

Prijs/per

ONTVANGST KOFFIE	
<b>KOFFIE-TAART</b> <i>Koffie of thee of een zachte en twee stukjes taart: kersen, appels</i>	8,00€
<b>KOFFIE PAUZE</b> <i>Koekjes, koffie, thee, water, fruitsap, appelcake, fruit</i>	9,50€
<b>ONTVANGST KOFFIE</b> <i>Koffiekoeken duo, koffie, thee, warme chocolademelk, water en vruchtensap</i>	11,00€

APERITIEFFORMULES	
<b>ZOUTE SNACKS</b> <i>Chips en pinda's</i>	3,50€
<b>MANDEN MET KNAPPERIGE GROENTEN</b> <i>Rauwe groenten met mayonaisse, ketchup en cocktailsaus</i>	4,50€
<b>GEMENGD PORTIE</b> <i>Blokjes Gouda en salami met olijven</i>	6,00€
<b>ASSORTIMENT VAN 4 AMUSES (2 warme + 2 koude)</b> <i>Samenstelling afhankelijk van het marktaanbod (+ 3,00€/pers. per extra amuse)</i>	12,00€

KOUDE SCHOTELS	
<b>A STREEKPRODUKTEN SCHOTEL</b> <i>2 plakken brood van de Abdij van Maredsous 2 plakjes kaas van de kaasmakerij uit Sommière, verse kaas met bruschetta smaak Maredsous worstje met kaas Boerenpaté van de "Salaisons du pont d'Amour" in Dinant Verse salade Augurken, uien, gekonfijte ui Rochefort boter</i>	22,00€
<b>VLEESWAREN SCHOTEL</b> <i>Gekookte ham, Italiaanse ham, vleesbrood, boerenpaté, worst, Coppa, gebraden varkensvlees, aardappelsalade, mayonaisse en rauwkostassortiment, brood en boter</i>	23,00€

<b>LAND-EN ZEE SCHOTEL</b> <i>Gerookte zalm, zalm Bellevue, gamba's, boerenpaté, Italiaanse ham, gekookte ham, gebraden varkensvlees, aardappelsalade, taboulé, mayonaise en rauwkostassortiment, brood en boter</i>	<b>28,00€</b>
---	---------------

<b>BUFFETTEN</b>	
<b>SANDWICHES EN WRAPS</b> <i>Belegde broodjes en wraps assortiment:</i>  <i>Wrap met Caesar kipsalade</i> <i>Wrap met gerookte zalm en fijne kruidenroomkaas</i> <i>Broodje rundercarpaccio</i> <i>Broodje tonijnsalade van het huis</i>	<b>21,00€</b>
<b>PAËLLA BUFFET</b> <i>Saffraanrijst, gamba's, mosselen, inktvis, kip, chorizo brunoise, doperwtjes, uien, paprika's</i>	<b>28,00€</b>
<b>KOUD BUFFET LAND EN ZEE</b> <i>Gekookte ham, Italiaanse ham, salami, boerenpaté, worst, gebraden varkensvlees, gehaktbrood, kip en rosbeef.</i> <i>Gerookte zalm, Bellevue zalm, grote garnalen, tomaat met garnalen</i> <i>Sauzen; mayonaise, andalouse, cocktail en ketchup</i> <i>Pastasalade met huisgemaakte pesto en taboulé</i> <i>Rauwkost assortiment, brood en boter</i>	<b>33,50€</b>

<b>BARBECUES</b>	
<b>« 3 vleessoorten » BARBECUE</b> <i>Boerenworst, kefta en kipbrochette</i> <i>Sauzen: barbecue, aioli, mayonaise en andalouse</i> <i>Aardappelen in de schil, pastasalade met huisgemaakte pesto, taboulé</i> <i>Rauwkost assortiment, brood en boter</i>	<b>29,00€</b>
<b>LAND EN ZEE BARBECUE</b> <i>Boerenworstje, kefta, kipspiesje, scampispiesje en ananas, gemarineerde zalm spies</i> <i>Sauzen; barbecue, tartaar, aioli en bearnaise</i> <i>Aardappelen in de schil, pasta met huisgemaakte pesto, taboulé</i> <i>Rauwkost assortiment, brood en boter</i>	<b>34,50€</b>

<b>WALKING DINNER</b>	
<b>WALKING DINNER</b> <i>Mandjes met knapperige groenten en zoute snacks op statafels</i> <i>Vervolgens bediening op borden (personeel komt langs met dienbladen):</i> <i>Spiesje van tomaat en mozzarella met huisgemaakte pesto</i> <i>Tataki van rundvlees</i> <i>Garnalen tempura met wasabi mayonaise</i> <i>Huisgemaakte tartaar van zalm gravelax en groenten pickels</i> <i>Gerookte eendenborst met Boursin en vijgen</i> <i>Bruschetta van rundercarpaccio à la tartufata</i>	<b>32,00€</b>

**MENU'S – (\*) 1 enkele menukeuze per groep**

<p style="text-align: center;"><b>« EVASION » MENU *</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Soep van de dag</i> OF <i>Vismousse</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Luikse gehaktballen, aardappelpuree</i> OF <i>Kipfilet met champignonsaus, kroketten</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Chocolademousse</i> OF <i>Mango panna cotta</i></p>	<p><b>2 gangen : 18,00€</b></p> <p><b>3 gangen : 21,00€</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>« SAX » MENU *</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Koude scampi mango salade</i> OF <i>Boerenterrine, jonge blaadjes sla op een look toast</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Gevogelte filet saus Sambre en Maas**, gesmoorde witloof en wortelen, aardappelkoekje</i> OF <i>Gegrilde zalmfilet wittewijnsaus, gebakken seizoengroenten, aardappelpuree met dragon</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Citroen meringuetaartje</i></p> <p><b>** Halal: kalkoenspek</b></p>	<p><b>2 gangen : 27,00€</b></p> <p><b>3 gangen : 32,00€</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>MARKTMENU*</b></p> <p style="text-align: center;"><i>Mère l'Oie tartaar (rund, foie gras, truffel olie)</i> OF <i>Zalm gravlax, salade van babyblaadjes en groene appels met gravlax saus</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Parelhoenfilet met rozemarijnsaus, champignons en gebakken polenta</i> OF <i>Kabeljauwfilet in een kruidenkorst, gebakken groenten en risotto</i> ***</p> <p style="text-align: center;"><i>Koepel van pure chocolade met frambozenhart</i> OF <i>Luikse chocolade</i></p>	<p><b>2 gangen : 38,00€</b></p> <p><b>3 gangen : 42,00€</b></p>
<p style="text-align: center;"><b>PRESTIGE MENU*</b></p> <p style="text-align: center;"><i>4 amuses (2 warme en 2 koude)</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Eendenleverterrine en haar confituur, briochebrood</i> OF <i>Gebakken gamba's, doperwten crème, groene asperges</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Op lage temperatuur gebakken kalfsfilet, rozemarijn saus, seizoen groente en truffelpuree</i> OF <i>Gebraden zeebaarsfilet met limoncello saus, wilde rijst, courgette tagliatelle</i> **</p> <p style="text-align: center;"><i>Parfait van rode vruchten</i> OF <i>Panna cotta van vlierbloesem met meloensaus</i></p>	<p><b>2 gangen : 43,50€</b></p> <p><b>3 gangen : 48,50€</b></p> <p><b>4 gangen : (Met amuses) 53,50€</b></p>

DAGSCHOTELS	
<i>Kipblokjes met tomaten Archiduc saus, kroketten</i>	19,00€
<i>Gehaktballen met witloof à la Orval, aardappelpuree</i>	19,00€
<i>Zalmfilet met kleine groentjes, choron saus, aardappels</i>	19,00€

KINDERGERECHTEN	
<i>Spaghetti bolognese</i>	12,50€
<i>Vol au vent, frietjes</i>	12,50€
<i>Gehaktschotel "Parmentier"</i>	12,50€

DESSERTS	
<i>Assortiment van 4 mignardises</i>	7,00€
<i>Verjaardagstaart:</i> <i>- 3 chocolades (witte chocolademousse, melkchocolademousse, ganache van pure chocolade, jocondebiscuit en krokante pralinébodem)</i> <i>- Framboos bavarois (framboos bavarois op een jocondebiscuit en hele frambozen erin)</i>	7,50€
<i>Chocolademousse</i>	8,00€
<i>Citroen meringue taartje</i>	8,00€
<i>Tiramisu</i>	8,00€
<i>Krokante koepel van pure chocolade</i>	8,00€
<i>Ijzige parfait van rode vruchten</i>	9,00€
<i>Regionale kazen plank</i>	10,00€

DRANKENFORFAIT	
<b>FORMULES MET BUBBELS</b>	
<i>1 glas bubbels + 1 glas bier of wijn of 1 frisdrank + 1 koffie</i>	12,00€
<i>1 glas bubbels + 2 glazen bier of wijn of frisdrank + 50 cl water + 1 koffie</i>	16,00€
<i>1 glas bubbels + ½ fles wijn + 50 cl water + 1 koffie</i>	20,00€
<b>FORMULES ZONDER BUBBELS</b>	
<i>2 glazen bier of wijn of frisdrank + 50 cl water + 1 koffie</i>	13,00€
<i>3 glazen bier of wijn of frisdrank + 50 cl water + 1 koffie</i>	15,00€
<b>OPEN BAR FORMULE VOLWASSENEN (1u)</b>	10,50€
<i>Wijn, bier*, water, frisdrank</i> <i>*Behalve de speciale bieren Orval, Rochefort en Tripel Karmeliet</i>	
<b>APÉRITIEF FORMULE (1u)</b>	12,50€
<i>Bubbels, wijn, bier*, vruchtensap, plat en bruisend water, frisdrank</i> <i>*Behalve de speciale bieren van Orval, Rochefort en Tripel Karmeliet</i>	
<b>OPEN BAR KINDEREN (tot 12 jaar) (1u)</b>	6,00€
<i>All-you-can-drink frisdranken</i>	
<b>DRANKFORFAIT VOOR KINDEREN (tot 12 jaar)</b>	7,00€
<i>3 frisdrankjes naar keuze</i>	

### **Vegetarisch en halal:**

Vegetarische en halal gerechten op aanvraag.

### **Algemene voorwaarden:**

- *De samenstelling van onze producten en bereidingen kan van dag tot dag verschillen, afhankelijk van de beschikbaarheid op de markt.*
- *Alle menu's worden voor de hele groep genomen, behalve in het geval van voedselintoleranties of -allergieën, waarvan we bij de reservering op de hoogte moeten worden gebracht om het menu te kunnen aanpassen, en in ieder geval schriftelijk uiterlijk 10 werkdagen voor uw evenement.*
- *Als personen allergieën of intoleranties hebben voor bepaalde voedingsmiddelen, gelieve ons hiervan op de hoogte te brengen.*
  - *schaaldieren*
  - *eieren*
  - *vis*
  - *pinda's*
  - *gluten*
  - *soja*
  - *lupine*
  - *mosterd*
  - *sesam*
  - *sulfiet*
  - *schelpdieren*
  - *selderij*
  - *noten*
  - *melk*
- *Alle maaltijden aan boord zijn inclusief bediening voor minimaal 20 personen, tenzij anders vermeld.*
- *De service is aangepast aan de duur van uw cruise. Elk verzoek voor extra diensten wordt gefactureerd tegen €50 inclusief BTW per begonnen uur en per personeelslid.*
- *Het aantal gasten moet 10 kalenderdagen voor het evenement worden bevestigd en kan daarna niet meer worden verminderd. Als het aantal echter toeneemt, zal hiermee rekening worden gehouden onder voorbehoud van aanvaarding door de cateraar.*
- *Als de bestelling minder dan 7 kalenderdagen voor het evenement wordt geannuleerd, gaat het voorschot verloren.*