

# FOODBOOK

---

Januari - Juni 2024



---

[www.smaragd2.nl](http://www.smaragd2.nl)



Bij **Partyschepen Smaragd** nodigen we u uit om de horizon te verkennen en de magie van Rotterdam vanaf het water te beleven. Onze twee prachtige partyschepen stralen warmte en gezelligheid uit en staan garant voor onvergetelijke momenten. Of u nu droomt van een op maat gemaakt, zakelijk evenement of een betoverend feest, wij creëren de perfecte setting voor elk speciaal moment.

#### **EEN WERELD VOL MOGELIJKHEDEN**

We begrijpen dat het succesvol organiseren van evenementen een uitdaging kan zijn. Daarom nemen we graag alle lastige details uit handen. Van het moment dat u aan boord stapt tot het moment dat uw gasten weer aan wal gaan, bieden we een uitgebreid scala aan opties, waaronder een compleet op maat gemaakt programma dat aan al uw wensen voldoet.

#### **FOODBOOK**

Het foodbook is een leidraad voor de meest gangbare mogelijkheden vanuit onze keuken! Om het overzichtelijk te houden, hebben wij gekozen om onze "toppers" te omschrijven. Wilt u buiten het foodbook een arrangement samenstellen, dan staan wij voor u klaar om u tips te geven voor een geslaagd event op het water!

# WELKOM



# VOORBEELDBEREKENING

Hoe berekenen wij de kosten voor uw event? Wij maken een voorbeeldberekening voor u, zodat u kunt zien hoe de kosten zijn opgebouwd voor uw event.

Casus:

Een klant vraagt om een personeelsuitje met 120 personen voor een vrijdag in juni. Hij kiest voor de Smaragd 1 van 20.00 uur tot 00.00 uur. Hij wenst ook graag een DJ en lekkere hapjes tijdens de vaart. We houden rekening met 2 gasten met een lactose allergie, eenmaal een glutenallergie en drie gasten die het eten halal bereid willen hebben.

Stap 1

**Smaragd 1 voor 4 uur € 1700,00**

**1750 : 120 = € 14,17 p.p.**

U kiest een schip en deelt dit door het aantal gasten. U krijgt dan de vaarprijs per persoon.

Stap 2

**Afkooppakket  
Hollandse bar voor 4 uur**

**€ 29,00 p.p.**

U kiest voor een drankenpakket of voor nacalculatie voor de berekening. Voor dit voorbeeld kiezen we afkoop Hollandse bar.

Stap 3

**Bites arrangement € 9,50 p.p.**

**Vietnamese loempia € 1,95 p.p.**

**Zakken frites met  
fritessaus € 3,95 pp.**

De invulling van de food catering. U vindt in dit foodbook alle mogelijkheden. Op maat gemaakte catering is mogelijk.

Stap 4

**Drive inn Show = € 950,00**

**€ 950 : 120 = € 7,92 p.p.**

U kiest voor entertainment via ons of huurt deze zelf in. Voor de berekening kiezen wij voor een Drive-Inn show (DJ).

Stap 5

**€ 14,17 + 29,00 + 9,50 +  
1,95 + 3,95 + 7,92 + € 2,95  
=  
€ 69,44 PER PERSOON**

We tellen alle bedragen bij elkaar op!  
Dit bedrag is inclusief de servicekosten van €2,95 p.p. Onze prijzen zijn inclusief BTW, tenzij anders vermeld.

Stap 6



U loopt samen met onze partymanager de stappen door. Soms kunnen er extra kosten ontstaan, bijvoorbeeld wanneer u buiten Rotterdam centrum wil inschepen.



# DRINKS

Tijdens onze events staat onze crew volledig tot uw beschikking en voorziet uw gasten van diverse dranken. U kunt kiezen voor een afkooppakket of voor dranken op nacalculatie.

## Nacalculatie

Koffie/Thee	€3,00	Koffie /thee met een koekje	€3,25
Frisdranken v.a.	€3,10	Prosecco	€5,75
Vruchtensappen	€3,25	Welkomstcocktail	€12,50
Heineken /Tapbier	€3,25	Moët & Chandon	€16,50
Heineken 0%	€3,95		
Scheepswijnen	€4,95		
Binnenlands ged. v.a.	€4,95		
Buitenlands ged. v.a.	€5,75		

### Afkooppakket Hollandse bar

Bier, scheepswijnen, binnenlands gedistilleerd, vruchtensappen en frisdranken

3 uur	€ 25,00
4 uur	€ 29,00
5 uur	€ 33,00

Verlenging van de afkoop  
bedraagt € 5,00 per uur

## Consumptiemunten

Voor een vereniging of stichting met een budget werken wij ook met consumptiemunten.

De munten kosten €3,50 per stuk.

Bier & frisdranken zijn 1 munt,  
scheepswijnen 1,5 munt.

### Afkooppakket

#### Internationale bar

Afkooppakket Hollandse bar en  
buitenlands gedistilleerd

3 uur	€ 35,00
4 uur	€ 39,00
5 uur	€ 42,50

Verlenging van de afkoop  
bedraagt € 8,00 per uur





# KOFFIE EN THEE

Uw gasten ontvangen met een kopje koffie of thee met iets lekkers.

## Koffie en thee

---

Per kopje €3,00

## Lekkernijen

---

Verse roomboter cake	€1,95
Vers gesorteerd gebak van de bakker	€4,50
Petitfour	€3,25
Petitfour met uw logo	€3,75
Punt appeltaart	€4,50
Koffiegarnituren, bestaande uit petitfours & bonbons	€3,75
Bonbons	€1,75

## Arrangementen

---

2 kopjes koffie of thee met gesorteerd gebak	€9,50
2 kopjes koffie of thee met een petitfour	€8,75
2 kopjes koffie of thee met een petitfour met uw logo	€9,25
2 kopjes koffie of thee met appeltaart	€9,50

## Verjaardags- en bruidstaarten

---

U brengt uw eigen taart mee. Wij snijden deze voor u aan & serveren hem uit voor €2,95 per persoon.



# ONTBIJT

De dag beginnen met een ontbijt op het water, waarbij u kunt genieten van een steeds veranderend decor.

## Ontbijt aan tafel

€ 14,50 pp

**Zeer geschikt tijdens een presentatie en/of kleinere groepen**

*Verse croissant met aardbeienjam  
Vers gekookt scharreleitje met toast  
Yoghurt met vers fruit van het seizoen  
Keuze uit een broodje ham, kaas of kip*

## Ontbijtbuffet

€ 19,50 pp

**Gepresenteerd in buffetvorm. Zeer geschikt voor grote groepen**

*Assortiment aan broodjes en croissants  
Diverse soorten beleg  
Scrambled eggs met uitgebakken spek  
Ontbijtworstje van kip  
Yoghurt met diverse toppings  
Zoet beleg, zoals hagelslag, chocopasta en jam  
Zoetigheden, zoals mini donuts  
Vers fruit van de lokale groenteboer*



# LUNCH

Tijd voor een pauze. Een boterham met kaas, salade of liever een bietenwrap? Wij bieden u diverse opties voor een heerlijke lunch.

## Lunchbuffet

€ 16,50 pp

---

Assortiment aan dagverse broodjes en brood  
Diverse soorten kaas  
Diverse soorten vleeswaren met o.a. achterham en kip  
Diverse salades, waaronder eier- tonijn en rauwkostsalade  
Zoet beleg, zoals hagelslag, pindakaas, chocopasta en jam  
Ambachtelijke rundvleeskroket  
Vers fruit van de lokale groenteboer

## Luxe lunchbuffet

€ 24,50 pp

---

Verse, gebonden soep van het seizoen  
Diverse broodsoorten, croissants en luxe crackers  
Diverse soorten kaas  
Diverse soorten luxe vleeswaren  
Mini wraps met carpaccio, zalm en een bietenwrap in veganstyle  
Scrambled eggs met uitgebakken spek  
Ambachtelijke rundvleeskroket  
Salade met komkommer, tomaat en sla  
Zoetigheid, zoals mini donuts, boterkoek en brownies

## Lunchbuffet De Zwaan

€ 29,95 pp

---

Landbrood met Rotterdamse oude kaas, appelstroop en eikenblad  
Mini bol van rosbief van de MRY-rund, mierikswortelspread en frisse sla  
Lolly van sandwich met gerookte zalm en mosterd-dille  
Mini wraps met roomkaas, landhoen, komkommer en lollo vert  
Zoete broodjes. Keuze uit pecan-, kaneel-, koffie-, vruchten- & puddingbroodjes  
Warm kaasbroodje uit de Beemster  
Saucijzenbroodje van de MRY-rund  
Soepje van de chef uit het seizoen  
Salade van vers gesneden fruit  
Salade van mozzarella, tomaat en basilicum





## **Broodjeslunch**

€ 18,50 pp

---

*Mini broodjes met carpaccio, truffelmayonaise, rucola en Parmezaanse kaas*

*Mini sandwich met roomkaas, zalm en komkommer*

*Bietenwrap met pittige hummus, veldsla, cherrytomaat en julienne van peen*

*Mini broodjes met Rotterdamse kaas, mosterdsread en rucola*

*Mini sandwich met verse beenham, honing, mosterdsread en sla*

*Vers fruit van de lokale groenteboer*

## **Pizza buffet**

€ 26,50 pp

---

**Een leuke variatie op de lunch. Buon appetito!**

*Italiaanse pomodorisoep*

*Antipasta met verschillende soorten Italiaanse vleeswaren en kaas*

*Italiaans brood*

*Pizza Margherita*

*Pizza van de chef*

*Uw eigen salade maken met diverse soorten sla, komkommer, tomaat, ui en verschillende toppings, zoals gerookte kip, tonijn of zalmsnippers*





# WALKING LUNCH

Voor grote groepen kan een walking lunch een goede optie zijn. Hierbij lopen de gasten niet langs het buffet, maar loopt onze crew langs uw gasten om de lunch uit te serveren. Zo kunnen uw gasten heerlijk met elkaar kletsen!

## Menu

€ 27,50 pp

**De walking lunch is zeer geschikt voor een netwerkmeeting.**

We beginnen de lunch met een lekkere, gebonden soep van het seizoen in een leuk picardie glaasje.

Op de statafels en tafels plaatsen wij borreltrays met kleine hapklare broodjes met diverse soorten beleg.

Tussendoor serveren wij nog lekkere broodjes uit met kroket en mini poké bowls met diverse smaken, zoals zalm, gerookte kip en een vegan variant met avocado.

### Afkooppakket

#### Non-alcoholisch

Onbeperkt koffie, thee,  
vruchtensappen, bruisend water en  
bronwater (in buffet).

3 uur €15,00

4 uur €17,50



# BRUNCH

Te laat voor te ontbijt en te vroeg voor de lunch? Een brunch biedt een perfecte uitkomst.

## Brunchbuffet

€ 23,50 pp

*Assortiment aan dagverse broodsoorten*

*Plateau met diverse soorten kaas*

*Ambachtelijke vleeswaren met een keuze uit o.a. boerenachterham, gebraden kipfilet, rosbief en Serranoham*

*Groentespread & hummus*

*Roerei met boerengroente & spek*

*Kipsaté met pindasaus*

*Huisgemaakte salades, o.a. eiersalade, tonijnsalade & taboulé*

## Luxe brunchbuffet

€ 29,50 pp

*Landbrood met Rotterdamse kaas, mosterdsread en rucola*

*Mini broodje met carpaccio, truffelmayonaise en rucola*

*Lolly van sandwich met gerookte zalm*

*Sandwich met roomkaas en komkommer*

*Verskillende soorten mousse van framboos, chocolade, karamel en mango*

*Salade van gerookte landhoen, selderij, groene appel en walnoot*

*Vers gesneden fruitsalade*

*Mini broodje hamburger van de MRY-rund*

*Koffie, thee en biologische sappen gedurende 1 uur*

### Afkooppakket

#### Non-alcoholisch

Onbeperkt koffie, thee, vruchtensappen, bruisend water en bronwater (in buffet).

3 uur €15,00

4 uur €17,50



# BITES

Met onze selectie aan tafelgarnituren en bites bieden wij een mooie en lekkere aankleding voor uw tafels.

## Tafelgarnituren

---

Luxe kaasstengels en een pittige nootjesmix	€2,95
Luxe kaasstengels, een pittige nootjesmix, blokjes oude Rotterdamse kaas, Serranoham en komkommer	€5,50
Turks brood met aoli, kruidenboter en hummus	€4,95

## Warme bittergarnituur

---

€ 55,00 pp

*Bourgondische bitterbal*

*Mini frikandel*

*Mini kaassoufflé*

*Kipbites*

€1,10 p.s. Per schaal van 50 stuks afnemen

## Luxe warme bittergarnituur

---

€ 75,00 pp

*Butterfly garnaal*

*Bourgondische bitterbal*

*Kaasstengels*

*Vlammetjes*

€1,50 p.s. Per schaal van 50 stuks afnemen





## **Bites arrangement**

€ 9,95 pp

---

### ***Gedurende een uur serveren wij***

*Luxe kaasstengels en notenmelange op tafel*

*Lolly van zalm en kruidenkaas*

*Rolletjes van carpaccio met truffelolie, pijnboompitten en rucola*

*Prikkertje met kerstomaat en mozzarella*

*Mini frikandel*

*Gefrituurde kaasstengel met oude kaas*

*Bourgondische bitterbal*

## **Asia Bites arrangement**

€ 8,50 pp

---

### ***Gedurende een uur serveren wij***

*Japane notenmix*

*Yakatori spiesjes met Japanse sojadressing*

*Mini loempia*

*Butterfly garnaal*

*Japanse chickenbites*

## **Surinaamse Bites arrangement**

€ 8,50 pp

---

### ***Gedurende een uur serveren wij***

*Bananenchips*

*Mini loempia*

*Verschillende soorten pasteitjes*

*Butterfly garnaal*

*Mini bara's met Surinaamse sambal*



# UITBREIDINGEN

Kleed uw event leuk aan met onze heerlijke extra's. Minimale afname van 50 stuks.

## Frites en snacks

Zakken frites met fritessaus	€4,00
Zakken frites met truffelmayonaise	€4,00
Zoete aardappelfrites met aoli	€4,00
Vietnamese loempia	€1,95
Yakatorispiesjes	€1,25
Bourgondische bitterballen	€1,50
Sushi mix vegetarisch/kip/zalm	€9,50
Puntzak met popcorn	€2,00
Bakje olijven	€1,50
Gevulde paprika met hummus	€4,00
Padrón met zeezout	€4,00
Mini kapsalon (varken)	€5,50
Mini kapsalon (kip)	€5,50

## Brood

Brood met smeersels	€4,50
Broodje kaas	€3,50
Broodje ham	€3,50
Bara met kip kerrie	€6,50
Luxe minibroodje met zalm	€3,50
Luxe minibroodje met carpaccio	€3,50
Luxe minibroodje met brie	€3,50
Mini broodje kaaskroket	€3,00
Mini broodje garnalenkroket	€3,50
Mini broodje kalfskroket	€3,50
Mini broodje hamburger	€4,50

## Wraps en bowls

Halve wrap met kruidenkaas en avocado	€3,50
Halve wrap met truffelmayonaise en carpaccio	€3,50
Halve wrap met kruidenkaas en zalm	€3,50
Mini poké bowl zalm	€7,50
Mini poké bowl kip	€6,50
Mini poké bowl vegan	€6,50



# BUFFETTEN

Onze buffetten zijn met zorg samengesteld en gebaseerd op de voorkeur van onze klanten door de jaren heen. Onderstaande klassiekers bieden een variatie aan warme en koude gerechten.

## **Klassiek Nieuwe Maas**

€ 26,50 pp

---

*Groene bladsalade met komkommer, ui, tomaat, maïs en heerlijke dressing*

*Spaanse ham met meloen*

*Franse brie met honing en walnoten*

*Pastasalade veggie*

*Huisgemaakte eiersalade*

*Aardappelsalade met romige mayonaise*

*Geurige witte rijst*

*Kipsaté in satésaus*

*Kippendijen in kerriesaus*

## **Klassiek Willemsbrug**

€ 32,95 pp

---

*Insalata mista: Groene salade met komkommer, tomaat en ui*

*Franse brie met walnoot en honing*

*Vegetarische pastasalade met gegrilde groenten*

*Spaanse ham met meloen*

*Plateau met diverse soorten gerookte vis en tonijnsalade*

*Aardappelsalade met romige mayonaise*

*Kipsaté met satésaus*

*Franse ossenhaaspuntjes in volle pepersaus*

## **Klassiek Rotterdam**

€ 39,95 pp

---

*Verse gamba's in een pittige, rode currysaus*

*Verse, getrancheerde, warme beenham met honing-mosterdsaus*

*Ossenhaaspuntjes in volle pepersaus*

*Kipsaté in satésaus*

*Verse groenten van het seizoen*

*Saladebar waar u zelf uw salade kunt samenstellen: Groene bladsalade, komkommer, tomaat, ui, gerookte kip, bacon, croutons etc.*

**Alle klassieke buffetten worden geserveerd met diverse broodsoorten en smeersels en aangevuld met frites en gebakken aardappels**





## **Buffet De Hef**

€ 42,50 pp

### **Een totaalbuffet inclusief dessert.**

*Taboulé met geroosterde groenten en gedroogd fruit  
Gerookte vis met o.a. zalm, forel en garnalen  
Hollandse kaas- en worstsoorten  
Carpaccio met truffelmayonaise  
Serranoham & Cantaloupe  
Bakjes gevuld met olijven, tomaat, tapenade en diverse broodsoorten  
Yakitori spiesjes met ingelegde komkommer en bosui  
Ossenhaas met een volromige peperroomsaus  
Gamba's op oosterse wijze*

### **Inclusief Dessert**

*Vers gesneden fruit  
Mini Magnums  
Chocolademousse*

*Het buffet wordt geserveerd met verse frites, witte rijst en verse groenten van het land.*



# OOSTERSE BUFFETTEN

De oosterse keuken biedt talrijke heerlijke gerechten. Onze buffetten bieden een selectie van al het lekkers dat deze keuken te beiden heeft.

## Aziatisch

€ 32,50 pp

### **Maleisië**

Saté van kip met satésaus

### **Thailand**

Saté van biefstuk met kokos-satésaus

### **Japan**

Saté van kip met Yakatorisaus

### **Indonesië**

Sambal goreng boontjes

Het buffet wordt geserveerd met nasi goreng, bami goreng, een mix van warme groenten, huisgemaakte sambal, kroepoek, gebakken uitjes en atjar.

## Indisch

€ 42,50 pp

### **Daging smoor**

Rundvlees in milde ketjapsaus

### **Ajam kerrie**

Kipfilet in kerrie

### **Daging Rendang**

Rundvlees in lichtpittige kokossaus

### **Saté ajam**

Kleine stokjes kipsaté

### **Sambal Telor**

Half ei in lichtpittige sambal gorengsaus

Het buffet wordt geserveerd met nasi goreng, witte rijst, huisgemaakte sambal, kroepoek, gebakken uitjes, seroendeng en atjar.

### **Optioneel bij te bestellen bij onze oosterse buffetten**

Sate van Garnaal: € 5,00 per stokje



# HOLLANDSE BUFFETTEN

Een greep uit de typisch Nederlandse keuken.

## Captain's dinner

€ 20,50 pp

*Rundervinken in overheerlijke Espagnolesaus*

*In roomboter gebakken speklappen*

*Kruimige, gekookte aardappels*

*Gesmoorde raasdonders*

*Hardgekookte eieren*

*Een salade van tomaat en komkommer*

*Mix van jonge bladsalade*

*Huisgemaakte piccalilly en mosterdsaus*

*Zeeuwse keukenstroop*

*Tafelzuren en gehakte sjalotten*

## Stamppotbuffet

€ 29,50 pp

### **Stamppot andijvie**

*Kruimige aardappelen, gestampt met rauwe andijvie en biologische spek*

### **Stamppot boerenkool**

*Kruimige aardappelen met verse boerenkool en duurzame rookworst*

### **Stamppot zuurkool**

*Zuurkool met aardappelen, witte wijn, gebakken uitjes en uitgebakken spek*

### **Vleeschotel**

*Een grote schotel met diverse soorten vlees, zoals: Gebakken speklapjes, verse worst en rundervinken in krachtige jus en uien.*

### **TIP!**

Vegan Stamppot €5,50 p.p.

Minimaal 20 personen

Een stamppot van zoete aardappel met spinazie en pijnboompitten.





# MEDITERRANE BUFFETTEN

Proef de sfeer van het Middellandse Zeegebied, gewoon vanuit Nederland.

## **Mediterrane buffet**

€ 26,50 pp

*Turkse salade met tomaat, ui, komkommer, zwarte olijven, munt, dille, witte kaas en groene pepers*

*Turkse köfte van rundvlees met Griekse tzatziki*

*Kipspiesen met Marokkaanse kruiden*

*Griekse moussaka met aubergine en aardappel*

*Verse groenten van het seizoen*

*Couscous*

*Watermeloen met feta en munt*

*Börek met spinazie en feta*

*Het buffet wordt geserveerd met pilav (Turkse rijst), frites en brood met diverse smeersels*

## **Italiaans buffet**

€ 27,50 pp

*Bruschetta met tomaat*

*Italiaanse, frisse salade met gedroogde tomaten, champignons, olijven en balsamicodressing*

*Spies met tomaat en mozzarella*

*Koude pastasalade met gegrilde groenten*

*Italiaanse vleeswaren*

*Lasagne met tomatensaus, gehakt en Parmezaanse kaas*

*Penne carbonara met room, spek en champignons*

*Pasta met kip en pesto*



# BARBECUE BUFFETTEN

In de zomer een lekker barbecue buffet op het dek! Vooral de Smaragd 2 is ideaal om te genieten van dit buffet met een mooi uitzicht op het water.

## Barbecue buffet

€ 29,50 pp

Lekkere kippendijen op een stok  
Buffalo Bill - Kogelbiefstuk  
Verse, Amerikaanse runderhamburgers  
Pangasiusfilet  
Mix van gegrilde groenten

Huisgemaakte aardappelsalade  
Tomaat-komkommersalade  
Taboulé  
Coleslaw

## Vegan barbecue buffet

€ 29,95 pp

**Afname vanaf 5 personen.**  
Vegan worst  
Puntpaprika met tomaat & mozzarella  
Vegan burger  
Tofu spiesjes  
Mix van gegrilde groenten

Huisgemaakte aardappelsalade  
Tomaat-komkommersalade  
Taboulé  
Coleslaw

## Halal barbecue buffet

€ 31,50 pp

**Onze halalcatering bestaat uit gecertificeerde halalproducten.**

Lekkere kippendijen op een stok  
Turkse köfte  
Lamskoteletten  
Verse entrecote à la minute  
Pangasiusfilet

Mix van gegrilde groenten  
Watermelon met feta  
Tomaat-komkommersalade  
Taboulé  
Coleslaw

De buffetten worden geserveerd met diverse sauzen, waaronder satésaus, knoflooksaus en barbecuesaus en aangevuld met broodsoorten en smeersels.

### TIP !

Voor die lekkere warme dagen: Kies voor een mix van waterijs voor €1,50 per persoon.



## KINDERMENU'S

Komen er kinderen mee aan boord? Ook aan hen hebben wij gedacht, want niet ieder kind vindt de gekozen catering lekker. We hebben twee opties zodat ook zij heerlijk kunnen genieten van wat lekkers onder het varen.

### **Kidsbox Haai**

---

€ 7,50 pp

*Frites*

*Mini snacks, zoals kipnuggets, mini frikandellen en bitterballen*

*Appelmoes*

*Speeltje*

### **Kidsbox Dolfijn**

---

€ 9,50 pp

*Fruitspies*

*Frites*

*Mini snacks, zoals kipnuggets, mini frikandellen en bitterballen*

*Appelmoes*

*Speeltje*





# STREETFOOD

Dit concept is zeer geschikt voor meer informele groepen. U kunt meerdere foodstands combineren om de keuze voor u en uw gasten te vergroten. Voor de streetfood bars geldt een minimaal aantal van 50 personen.

## **The burgerbar**

€ 13,50 pp

U kunt uw eigen MRY-burger samenstellen op een brioche bun met verschillende toppings, zoals augurk, cheddar, gekarameliseerde ui, little gem, truffelmayonaise, sirachausaus en Texans barbecuesaus.

Voor gasten die gaan voor vegan hebben wij een speciale bietenburger met een vegan bun.

## **The hotdogbar**

€ 13,50 pp

U kunt uw eigen hotdog samenstellen op een hotdogbroodje met verschillende toppings, zoals New Yorkse zuurkool, smashed avocado, gekarameliseerde ui, ras al hanout mayonaise, kaassaus, chili en Jalapeño pepers.

Voor gasten die gaan voor vegan hebben wij een speciale worst op plantaardige basis ontwikkeld.

## **The döner en falafelbar**

€ 13,50 pp

We hebben de keuze uit een broodje döner van kip of een broodje falafel.

### **Döner**

Dagvers broodje met döner van kip, knapperige ijsbergsla en keuze uit knoflook- en rode uiensaus. Dit broodje wordt gepresenteerd in een vetvrij papieren zakje.

### **Falafel**

Dagvers pitabroodje, gevuld met falafelballetjes en rauwkost, bestaande uit rode kool, ui, wortel, sla, tomaat en komkommer.

Ook heeft u keuze uit twee verschillende sauzen: Tzatziki-yoghurtsaus met knoflook, komkommer en dille of humus, gedraaid van verse kikkererwten, tahin sesampasta, knoflook en olie. Dit broodje wordt gepresenteerd in een vetvrij papieren zakje.



## The fruitbar

€15,50 pp

De fruitstand is gezellig ingericht met dagvers gesneden fruitsoorten. U kunt een keuze maken uit diverse soorten fruit en toppings.

### Fruit

Het fruit zal bestaan uit watermeloen, galiemeloen, ananas, sinaasappel, witte en blauwe druif, kiwi, mango, aardbei, framboos, braam en blauwe bes.

### Toppings

De toppings bestaan uit slagroom, yoghurt, chocolade, geschaafde amandelen, geraspte kokos en vanille-ijs.

Het biologisch afbreekbare bakje met houten vorkje wordt gevuld door onze kok en aan u gepresenteerd.

## The smoothiebar

€15,50 pp

Een smoothiebar met heerlijke, verse producten voor een gegarandeerd succesvol evenement. Vers gemaakt voor de ogen van uw gasten, boordevol fruit, heel erg lekker en gezond.

We combineren onze smoothies ook met yoghurt, kokosmelk en superseeds als Chi zaad en pompoenpitten. We serveren ze in bekertjes van biologisch afbreekbaar materiaal.

Voorbeelden van onze smoothies zijn:

**Strawberry Delight:** Aardbei-Banaan- Sinaasappel

**Tropical Sensation:** Mango- Ananas- Appel-Banaan

**Green Power:** Spinazie-Groene appel- Blauwe bes- Bleekselderij

**Healthy Pink:** Biet-Appel-blauwe bes-Kokos



# THE COCKTAILBAR

Bij een gezellig samenzijn kunt u iets extra's toevoegen. Het gaat hier om een cocktailbar met verschillende cocktails die voor u worden gemaakt door onze bartender. Voor de gasten die geen alcohol nuttigen en gezellig mee willen drinken, hebben wij ook verschillende mocktails. De cocktails zijn exclusief cocktailshaker. Er is een minimale afname van 50 cocktails.

## Cocktails

€ 12,50 pp

*Onderstaande cocktails bevatten alcohol.*

### **Cotton Candy Cupid**

*Op basis van pikeurtje en suikerspin*

### **Cosmopolitan**

*Op basis van wodka, Cointreau en cranberry sap*

### **Mojito**

*Op basis van Bacardi, limoen en munt*

### **Sex on the Beach**

*Op basis van wodka, perziklikeur en jus d'orange*

### **Blue Lagoon**

*Op basis van wodka, Blue Curaçao en Sprite*

### **Mai Tai**

*Op basis van Cointreau, rum, Amaretto en citroen*

## Mocktails

€ 11,50 pp

*Onderstaande cocktails bevatten geen alcohol.*

### **Cotton Candy Cupid**

*Op basis van alcoholvrije champagne en suikerspin*

### **Fresh Sensation**

*Op basis van Sprite, vlierbloesem, limoen en komkommer*

### **Virgin Mojito**

*Op basis van limoen, munt en tonic*

### **Strawberry Daiquiri**

*Op basis van aardbei, limoen en suikersiroop*





## HIGH TEA EN HIGH BEER

Even bijkletsen? Ontspannen, lachen en genieten van het lekkers dat onze high tea heeft te bieden. De gasten nemen plaats aan tafel en de crew serveert de high tea uit.

Voor wie liever een biertje drinkt, is onze high beer een perfecte mix van gezelligheid en snacks.

### High tea

€ 29,50 pp

*Lolly van sandwich met gerookte zalm en roomkaas*

*Sandwich van tomaat, komkommer en avocadospread*

*Sandwich van gerookte kip met mangochutney*

*Mini bolletje Rotterdamse oude kaas met mosterdmayonaise*

*Mini poké bowl met vis of vlees, radijs, wakamé, wortel, rettisch, komkommer en edamame boontjes*

*Assortiment van zoetigheden, zoals bonbons, macarons, donuts en brownies*

*Scones met clotted cream*

*Mini quiche*

*Mini kaasbroodje*

*Diverse soorten thee, zoals vruchtenthee en verse munt, gember, kaneel & citroenschijfjes*

### High beer

€ 37,50 pp

*Borrelplank met diverse broodsoorten met smeersels, Rotterdamse oude kaas, brie, truffelkaas,*

*Serranoham, fuet, salami, komkommer, zongedroogde tomaat en olijven*

*Nacho's met diverse toppings, zoals guacamole, cheddar, bosui en verse tomaat*

*Mini hamburger van de MRY-rund*

*Japanse chicken bites met chilisaus*

*3 verschillende Rotterdamse biertjes*



# WALKING DINNER

Een walking dinner bestaat uit een selectie van kleine gerechtjes die samen een geheel diner vormen. Uw gasten kunnen zich vrij bewegen over het schip, terwijl onze crew de gerechten met zorg uitserveert. Lopend dineren dus!

U selecteert 6 gerechtjes, die worden geserveerd op een mooi servies met bijpassend bestek.

## Koude voorgerechten

€ 7,50 pp

*Dungesneden carpaccio met pijnboompitten, truffelmayonaise en verse Parmezaan*

*Getrancheerde lamsfilet, opgemaakt met eendenleverpaté*

*Coquilles met avocadocrème, zeekraal en bacon*

*Waldorfsalade met vers fruit*

*Vegetarische salade met bospaddenstoelen en sjalotjes*

*Side plate met 3 soorten sushi (+ €2,00)*

*Rauwe tonijntartaar met wasabimayonaise (+ €1,00)*

*Hollandse garnalen met huisgemaakte cocktailsaus (+ €4,00)*

## Warme voorgerechten

€ 5,50 pp

*Dubbel getrokken runderbouillon met room en een vleugje kerrie*

*Tomaten - basilicumsoep, geserveerd in een wijnglas*

*Thom Khai Kai (Thaise soep met kip, ook als vega mogelijk)*

*Gamba's al pil pil: Knoflook, rode peper en bosui (+ €2,00)*

## Warme hoofdgerechten

€ 12,50 pp

*Sweet salmon: Zalm met een lak van maple syrup met groente garnituur*

*Sesam beef: Beef met ketjap, sesam en Aziatische groente*

*Varkenshaas overgoten met peperroomsaus met groene asperges*

*Surf en turf met malse runderbiefstuk en gamba's (+ €4,50)*

*Kipsaté met pindasaus met zuur van komkommer*

*Kip yakitori met Japanse groente*

**TIP!**  
**Borreltray**  
**met smeersels vooraf**

€4,50 pp



## Warme bijgerechten

€ 4,00 pp

*Verse friet met Belgische mayonaise*

*Italiaanse friet met truffelmayonaise*

*Zoete aardappel friet met aioli*

*Woknoedels met verse groente*

*Aardappelgratin met room en kaas*

## Nagerechten

€ 6,50 pp

*Witte chocoladecheesecake met rode vruchten*

*Mini appeltaart met verse slagroom*

*Tiramisu van lange vingers en crème*

*Chocolate miljonair: Luxe dessert gevuld met chocolade (+ € 3,00)*

## Voorbeeld menu

Dungesneden carpaccio met truffelmayonaise

Rauwe tonijntartaar met wasabi mayonaise

Tom kha kai

Sesam beef met Aziatische groente

Zoete aardappel frites met aioli

Witte chocoladecheesecake met rode vruchten

€ 44,50 p.p.





# DINNER

Maak een keuze uit de onderstaande gerechten en stel zo uw eigen culinaire 3-, of 4-gangenmenu samen dat iedereen zal verrassen.

Het is de bedoeling dat er voor het gehele gezelschap van minimaal 20 personen eenzelfde samenstelling wordt gekozen. Wij rekenen €3,50 servicekosten p.p. per diner. Maximaal 100 personen.

## Koude voorgerechten

€ 14,50 pp

*Carpaccio van dingesneden ossenhaas met rucola, pijnboompitten, verse Parmezaan en romige truffelmayonaise*

*Verse tonijn, licht gegrild, met wakame salade, furikake en wasabimayonaise*

*Beef tataki, gemarineerd in een citrus-sojadressing met krokante knoflook, sesam en bosui*

*Bieten carpaccio: Dun gesneden, gemarineerde rode biet met rucola, zachte, romige geitenkaas, walnoten en honingdressing*

*Vegan steak tartare: Tartaar van zoete tomaten met bosui en kalamata olie*

## Warme voorgerechten

€ 9,50 pp

*Dubbel getrokken runderbouillon met een room van kerrie*

*Romige courgettesoep met verse, plantaardige room, knoflook, groene kruiden en brunoise van gele courgette (vegan)*

*Black Tiger gamba's met krokante knoflook, rode peper en bosui*

*Gebakken paddenstoelen, gemarineerd in sojasaus, een balsamico glaze, knoflook en bieslook*

*Eendenborstfilet met gewokte paksoi en hoissinsaus met een crumble van uitjes*

**TIP!**  
**Borreltray**  
**met smeersels vooraf**

€4,50 pp



## **Warme hoofdgerechten**

---

€ 27,50 pp

*Entrecote met kruidenrub en een antibiose van tomaat en knoflook*

*Lamsrack met een saus van rozijnen, rozemarijn en gepofte knoflook*

*Gebakken kabeljauw met asperges, knolselderij en tomaat*

*Vegan curry: Gestoomde groenten met naanbrood*

*Gegrilde bloemkoolsteak met kokosolie en harissakruiden*

*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappeltgarnituur en verse seizoensgroenten.*

## **Nagerechten**

---

€ 9,50 pp

*Huisgemaakte tiramisu met speculoos en amandelsaus*

*Cheesecake met rood fruit en pistache*

*Een bodem van witte chocoladebiscuit, mousse van aardbeien en een gelei van rum met limoen*

*Sorbettaartje van mango en vanille, afgetopt met vers fruit*



## AF EN TOETJE

Niets is zo lekker om mee af te sluiten dan een heerlijk dessert. Onze keuzes lopen uiteen van cakejes tot aan ijs of een heerlijk buffet.

### Dessertbuffet

€ 10,50 pp

*Huisgemaakte tiramisu*

*Divers staafgebak*

*Fruit platter: Diverse soorten seizoensfruit*

*Donuts*

*Eclairs*

*4 soorten ambachtelijk schepijs*

### Biologisch vers ijs

€ 4,25 pp

*Vers gedraaid schepijs in een afbreekbaar bakje met een houten lepeltje*

### Ijscokar

€ 3,75 pp

*U krijgt 2 bolletjes op een vers hoorntje*

### Trifle in een glaasje

€ 6,50 pp

*Een trifle met mascarpone en rood fruit*

*Een trifle met twee soorten chocolade en oreo*

*Een trifle met New Yorkse cheesecake*





## LUXE DESSERTS

Een echte uitsmijter voor uw gasten? Onze luxe desserts zijn een waar kunstwerk en ze smaken verrukkelijk. Elegante en lekker: Een ware traktatie!

### Luxe desserts

€ 9,75 pp

#### **Mr. Mojito**

*Een bodem van witte chocoladebiscuit, een mousse van aardbeien en een gelei van rum met limoen*

#### **Miljonair dessert**

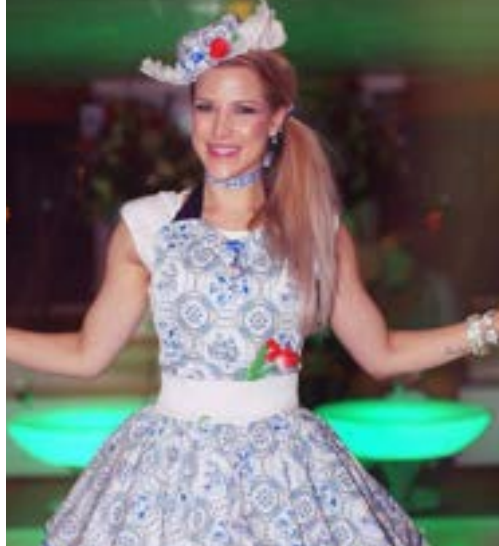
*Drie soorten Callebaut chocolade: Melk, witte en pure chocolade op een bodem van chocolade-amandelbiscuit met nootjes. Gedecoreerd met een quenelle van witte chocolade room, een gekrulde vinger-galette, chocolade gelei, crumble & eetbaar bladgoud*

#### **Lemon cocktail**

*Biscuit van witte chocolade, een mousse van limoncello met een cremeux van citroen*

#### **Verassingsdessert van de chef**

*Voor wie graag wordt verrast....*



# EXTRA SERVICES

Graag helpen wij u ontzorgen, zodat u alleen maar hoeft te genieten!

## Hotelovernachtingen

---

Wij hebben goede contacten in de hotelsector. Wenst u een overnachting na een event bij ons aan boord? Wij helpen u graag verder.

## Vervoer

---

Vervoer nodig voor een spetterend entree op uw event? Of vanuit een praktisch oogpunt? Wij staan in nauw contact met diverse aanbieders: (water) taxi, busmaatschappijen of luxe vervoerders.

## Live entertainment

---

Goede muzikale omlijsting, onmisbaar tijdens een event! Een band, dj of liever een zanger(es)? Wij helpen u graag bij het vinden van het juiste entertainment.

## Teambuildingsactiviteiten & Workshops

---

Uw vaart combineren met een leuke teambuildingsactiviteit of een workshop? Met een uitgebreid assortiment aan uitdagende, leuke activiteiten als Het Markthalspel, een haka workshop of een foute bingo, zit er altijd iets bij om uw event te verrijken.

## Nanny service

---

Als de kinderen het fijn hebben, hebben de ouders rust. Iedere ouder zal dit beamen. Kies daarom voor een nanny service aan boord van onze schepen. De kinderen worden vermaakt door een echte kindervriend(in).

### En verder...

Een gids (NI/ENG/DU)  
Foto/ Videograaf  
Photobooth  
Clowns, sneltekenaars, goochelaars,  
oesterman  
Verse bloemen, ballonnen  
Champagne dames/ Hostesses



## DE KLEINE LETTERTJES

- Alle genoemde prijzen zijn inclusief BTW (tenzij anders vermeld).
- Wij reserveren de datum pas definitief voor u wanneer de 1e aanbetaling is voldaan en de handtekening is ontvangen.
- U dient zich aan de betalingstermijn te houden.
- De scheepshuur is inclusief in- en uitschepen. We meren 30 minuten voor afgesproken tijd aan.
- De scheepshuur is gebaseerd op opstapplaatsen in Rotterdam centrum. Buiten dit gebied kunnen wij voorvaarkosten rekenen.
- 15 minuten voor het einde sluiten wij de bar zodat de gasten rustig hun laatste drankje op kunnen drinken.
- Ingehuurd entertainment stopt 15 minuten voor het einde, mits we eerder aanmeren. Als we stilliggen na 22.00 uur gaat het geluid volledig uit.
- Er wordt 12 maanden per jaar, 7 dagen per week gevaren, tenzij weersomstandigheden het niet toelaten (zie algemene voorwaarden).
- Indien u wil aanmeren bij een andere opstapplaats zullen wij ons uiterste best doen, maar we kunnen niet garanderen dat de ligplaats daadwerkelijk beschikbaar is. Vraag hiernaar bij onze medewerkers.
- **U dient één week voor afvaart het definitieve aantal personen door te geven. Uw catering wordt berekend op het aantal personen dat u doorgeeft. Blijken er meer personen aan boord te zijn, zullen wij dit doorberekenen ondanks dat de keuken niet meer heeft ingekocht. Mochten er 20% minder gasten komen, zullen wij een no-show fee rekenen voor de gemiste inkomsten van de drankjes.**
- De maximale opbouwtijd is maximaal één uur op de eigen ligplaats, Is er langer nodig dan wordt er opbouwtijd berekend. Afbouw op locatie is maximaal 30 minuten. Vraag naar de voorwaarden bij de manager.
- De ruimtes en het personeel worden aangepast naar het aantal gasten. Wanneer u extra gebruik wil maken van het personeel of gebruik wil maken van het gehele schip, dan berekenen we dat aan u door.
- Wij rekenen voor diëten een toeslag van €5,50 per persoon.
- Het kan voorkomen dat een product niet voorradig is. Wij bieden u dan een alternatief.
- Eventuele prijswijzigingen onder voorbehoud.
- Eventuele gasolietoeslag is mogelijk. Dit is pas bekend in de maand van uw evenement.





# CONTACT

Wij vinden persoonlijk contact erg belangrijk. Daarom is het mogelijk om bij ons aan boord langs te komen om de schepen te bekijken en uw offerte door te nemen. Uiteraard is een telefoontje of e-mail ook altijd goed. We helpen u graag ontzorgen, zodat u alleen maar hoeft te genieten.

## Bezoekadres

---

Prins Hendrikkade t.o. huisnummer 130  
3071 KM Rotterdam (Noordereiland)  
Betaald parkeren

## Administratieadres

---

Gieser Wildemanerf 24  
2988 GA Ridderkerk

## Telefoonnummer

---

Kantoor: 010 796606  
Mobiel: 06 53290223  
Mobiel schip: 06 51328025

## E-mailadres

---

Boeking: [events@smaragd2.nl](mailto:events@smaragd2.nl)  
Facturen: [factuur@smaragd2.nl](mailto:factuur@smaragd2.nl)

## Website

---

[www.smaragd2.nl](http://www.smaragd2.nl)

## Sociale media

---

Facebook: Rederij Smaragd  
Instagram: Smaragd events  
LinkedIn: Partyschepen Smaragd