

FOODBOOK

2025



SMARAGD
EVENEMENTEN OP HET WATER

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. Begin dit jaar zijn beide schepen een metamorfose ondergaan. Kom snel kijken!

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 € 2010,00

2010 : 120 = € 16,75 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 € 1,50 p.p.
**Zakken frites met €4,00 pp.
fritessaus**

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

**€ 16,75 + 29,00 + 9,50 + 1,50 + 4,00
+ 7,92 + € 2,95 + 1,84 =**
**(1,84 zijn de kosten voor een event-
manager op de vloer)**
€ 73,46 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.



EVENTMANAGER

Waarom kiezen voor een eventmanager?

Bij een perfect evenement denkt u misschien dat alles vanzelf goed zal verlopen, maar zelfs de beste plannen kunnen onverwachte wendingen nemen. Een event manager is de sleutel om uw evenement vlekkeloos te laten verlopen, zelfs als er iets misgaat. Dit zijn de redenen waarom het inhuren van een event manager écht het verschil maakt:

- Gemoedsrust: U kunt volledig genieten van het evenement zonder zorgen. De event manager lost problemen direct op.
- Professionele coördinatie: Alles wordt soepel geregeld tussen leveranciers en logistiek, zodat u zich kunt concentreren op de inhoud.
- Directe actie: Onverwachte situaties worden snel opgelost, zonder dat u er iets van merkt.
- Onmisbare aanwezigheid: De event manager zorgt ervoor dat alles achter de schermen goed verloopt, zodat u zich nergens druk over hoeft te maken.

Met een event manager haalt u het maximale uit uw evenement, zonder stress en zorgen. Onze eventmanager diensten zijn beschikbaar voor € 175,00 voor een evenement van 3 uur. Voor elk extra uur wordt € 45,00 per uur in rekening gebracht.



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	€3,25	Koffie /thee met een koekje	€3,50
Frisdranken v.a.	€3,30	Prosecco	€6,50
Vruchtensappen	€3,75	Welkomstcocktail	€12,50
Heineken /Tapbier	€3,75	Moët & Chandon	€16,50
Heineken 0%	€4,75		
Scheepswijnen	€4,99		
Binnenlands ged. v.a.	€4,99		
Buitenlands ged. v.a.	€4,99		

Afkooppakket Hollandse bar

Bier, scheepswijnen, binnenlands gedistilleerd, vruchtensappen en frisdranken

2 uur	€ 23,50
3 uur	€ 27,00
4 uur	€ 29,00
5 uur	€ 34,00

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 €3,75 per stuk.

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

Afkooppakket

Internationale bar

Afkooppakket Hollandse bar en
buitenlands gedistilleerd

2 uur	€ 33,50
3 uur	€ 36,00
4 uur	€ 40,00
5 uur	€ 43,50

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 €3,25

Lekkernijen

Verse roomboter cake	€1,95
Vers gesorteerd gebak van de bakker	€4,50
Petitfour	€3,40
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	€10,50
2 kopjes koffie of thee met een petitfour	€9,50
2 kopjes koffie of thee met een petitfour met uw logo	€9,75
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

€ 20,50 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.

Easy Lunch

€ 11,50 pp

Gepresenteerd in buffetvorm. Zeer geschikt voor grote groepen.

Geniet van een heerlijke lunch met een zacht broodje kroket, vergezeld door een selectie van belegde broodjes, zorgvuldig samengesteld door onze chef. We houden rekening met halal en vegetarische gasten, zodat iedereen kan genieten van een voortreffelijke maaltijd.

Lunchbuffet

€ 18,95 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

€ 25,50 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 vegan -style
Scrambled eggs met uitgebakken spek
Ambachtelijke rundvleeskroket
Salade met komkommer, tomaat en sla
Zoetigheid, zoals mini donuts, boterkoek en brownies

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



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!

€ 28,50 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).

2 uur €15,00

3 uur €17,50

4 uur €20,00



BRUNCH

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

Brunchbuffet

€ 29,50 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

Scrambled eggs met boerengroente & spek

Kipsaté met pindasaus

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

Luxe brunchbuffet

€ 36,50 pp

Landbrood met Rotterdamsche kaas, mosterdspread 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).

2 uur €15,00

3 uur €17,50

4 uur €20,00



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

Kipstukjes

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

Luxe warme bittergarnituur

€ 65,00 pp

Butterfly garnaal

Bourgondische bitterbal

Kaasstengels

Vlammetjes

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



Bites arrangement

€ 9,50 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

Yakitorispiesjes met Japanse sojadressing

Mini loempia

Butterfly garnaal

Japanse chicken bites

Surinaamse Bites arrangement

€ 9,75 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 aioli	€4,00
Vietnamese loempia	€1,50
Yakatorispiesjes	€1,50
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	€3,75
Luxe minibroodje met carpaccio	€3,75
Luxe minibroodje met brie	€3,75
Mini broodje kaaskroket	€3,00
Mini broodje garnalenkroket	€4,50
Mini broodje kalfskroket	€3,50
Mini broodje hamburger	€5,50

Wraps en bowls

Halve wrap met kruidenkaas en avocado	€3,50
Halve wrap met truffelmayonaise en carpaccio	€3,75
Halve wrap met kruidenkaas en zalm	€3,75
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
Serranoham met meloen
Tonijnlollies met sesamkorstje
Franse brie met honing en walnoten
Pastasalade veggie
Huisgemaakte eiersalade
Aardappelsalade met romige mayonaise
Geurige witte rijst
Yakitorispiesjes (kip)
Franse ossenhaas in volle pepersaus

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
Serranoham 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
Franse 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.
Vegetarische lasagne

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



Buffet De Hef

€ 46,50 pp

Een totaalbuffet inclusief dessert.

Taboulé met geroosterde groenten

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

Yakitorispiesjes met ingelegde komkommer en bosui

Franse 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

Garnalenspies met Thaise kruiden

Japan

Saté van kip met Yakitorisaus

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.



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

€ 30,75 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

€ 29,50 pp

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

Surinaams buffet

€ 21,50 pp

Surinaamse bami (vegetarisch mogelijk op verzoek)
Surinaamse nasi (vegetarisch mogelijk op verzoek)
Kipsate met pindasaus
Gesmoorde sperziebonen met gember en ketjap
Kroepoek
Surinaamse sambal
Zoet zure komkommer
Gefrituurde uitjes



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

€ 29,75 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

€ 29,50 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

€ 32,50 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

€ 8,50 pp

Frites

Mini snacks, zoals kipnuggets, mini frikandellen en bitterballen

Appelmoes

Speeltje

Kidsbox Dolfijn

€ 10,50 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, galiameloen, 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.



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 (Dagprijs)

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.

Luxe servies extra € 4,75 pp



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
Parelhoen geserveerd rode wijn saus
Zalmmoot geserveerd met frisse citroen-dillesaus
Gegrilde bloemkoolsteak met kokosolie en harissakruiden*

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur 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
Sorbetaartje 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

€ 10,75 pp

Huisgemaakte tiramisu
Divers staafgebak
Fruit platter: Diverse soorten seizoensfruit
Donuts
Eclairs
4 soorten ambachtelijk schepijs

Ijscokar

€ 3,75 pp

U krijgt 2 bolletjes op een vers hoorntje

PATTESERRIE MIX: Een Hemelse Smaakervaring!

€ 5,75 pp

Ontdek de perfecte combinatie van smaken in de PATTESERRIE MIX! Geniet van het smeltende Marshmallow Ijs Dessert, de romige Cheesecake Vanille Gold, de fluweelzachte Karamel Bavarois en de intense Noir Meringue Bavarois. Dit verfijnde dessert is een feest voor je zintuigen, ideaal voor elke gelegenheid. Laat je verleiden door deze onweerstaanbare smaken!

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. Elegant 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

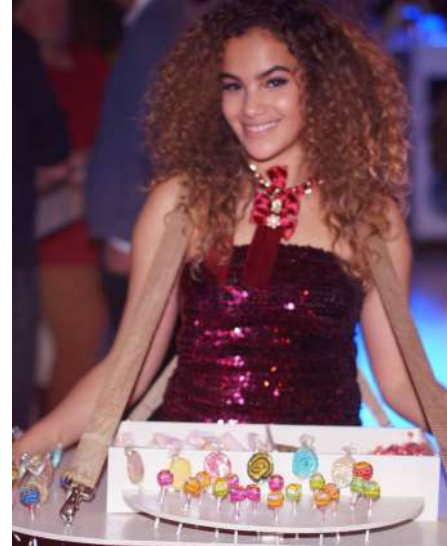
Biscuit van witte chocolade, een mousse van limoncello met een cremeux van citroen

Verassingsdessert van de chef

Voor wie graag wordt verrast....

Mini Magnums

€ 3,00 pp



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).

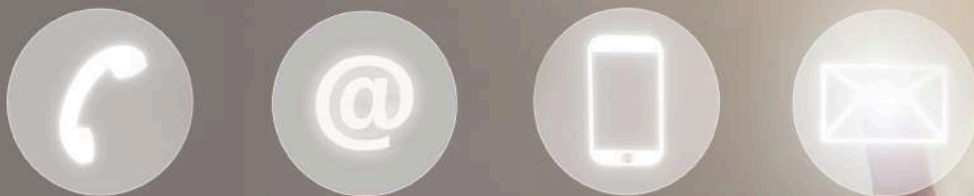
En verder...

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
Facturen: factuur@smaragd2.nl

Website

www.smaragd2.nl

Sociale media

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