

Welkom aan boord van de keuken van de Oostvogel

Een essentieel onderdeel van de vaartocht is uiteraard het eten.

De culinaire invulling aan een vaartocht verzorgen wij geheel in eigen beheer. Door de jaren heen hebben wij een bestand aan koks opgebouwd, waarmee wij vlak voor de vaartocht de inkopen doen. Waar mogelijk werken wij zodoende met dagverse producten.

Nu zijn door deze constructie feitelijk de mogelijkheden oneindig.

Echter hebben wij in de volgende lijst enkele suggesties voor u gemaakt waarin u zich wellicht kan vinden.

Wilt u iets anders of exclusiever dan is dat geen probleem, in overleg met u en uw budget stellen wij voor u een buffet samen, geheel naar uw wens.

op de volgende bladzijden vindt u allereerst de vertrouwde klassieke warm en koud buffetten

- Het Zeemeeuwbuffet
- Het IJsvogelbuffet
- Het Albatrosbuffet

Daarna de buffetten met hele beesten, deze buffetten zijn meer gericht op de presentatie van een heel beest, luxere producten, meer focus op een aantal hoofdgerechten met een ruim assortiment bijgerechten, het geheel samen vormt een prachtig rijk gevuld buffet

- Buffet Noorwegen
- Buffet Schotland
- Buffet Alaska

Daarna vervolgen wij de lijst met onze vertrouwde klassiekers

- Het Captain's dinner
- De Barbecue, alleen vlees
- De barbecue de luxe, met vis en vlees

En meer internationaal

- Het Tapasbuffet
- Het Oosterse buffet

We sluiten de lijst af met onze dessert mogelijkheden.

- Onze losse dessert gerechten
- Dessertbuffet
- Grand dessertbuffet



Het zeemeeuw buffet

Het zeemeeuw buffet bestaat uit de volgende gerechten:

De soep

- Rijk gevulde groenten soep met croutons

De salades

- Zalm salade
- Rundvlees salade
- Pasta salade
- Tomaten salade
- Komkommer salade

De koude gerechten

- Hollandse haringschotel met nieuwe haring, gerookte haring en rolmops
- Gerookte zalm met mosterd-dille saus
- Noorse garnalen en crabchunks in pikante coctailsaus
- Dun gesneden rauwe ham met gemarineerde meloen
- Gerookte kippenborst met artisjok en Italiaanse groenten
- Gebraden kalfsborst met asperges en citroen mayonaise

- Stokbrood met tapenade en kruidenboter

De warme gerechten

- Warme beenham met honing-tijmsaus
- Gebakken mosselen op Oosterse wijze

Prijs per persoon € 28,00

Het IJsvogel buffet

Het IJsvogel buffet bestaat uit de volgende gerechten:

De soep

- Rijk gevulde vissoep met saffraan

De salades

- Zalm salade
- Rundvlees salade
- Pasta salade
- Tomaten salade
- Komkommer salade
- Kip Kerrie salade

De koude gerechten

- Hollandse nieuwe haring met uitjes
- Gerookte zalm met mosterd-dille saus
- Drie soorten garnalen in pikante coctailsaus
- Gerookte heilbot met kruiden mayonaise
- Dun gesneden rauweham met gemarineerde meloen
- Gerookte kippenborst met artisjok en Italiaanse groenten
- Gebraden kalfsborst met asperges en citroen mayonaise
- Boeren paté met zoet-zure groenten en cumberlandsaus
- Stokbrood met tapenade en kruidenboter

De warme gerechten

- Gebakken stukjes ossenhaas in stroganoffsaus
- Noorse zalm in romige witte wijn saus
- Rijst met paddenstoeltjes
- Provinciaalse groenten schotel

Prijs per persoon € 32,50

Het Albatros buffet

Het Albatros buffet bestaat uit de volgende gerechten;

De soep

- Romige aspergesoep met stukjes kip en peterselie

De salades

- Zalm salade
- Rundvlees salade
- Pasta salade
- Tomaten salade
- Komkommer salade
- Tonijnsalade
- Groene salade
- waldorfsalade

De koude gerechten

- Tapas gerechtjes met sardines, inktvis en oktopus
- Gemarineerde zalm met mosterd-dille saus
- Hollandse garnalen met avocado in pikante coctailsaus
- Gerookte paling met kruiden mayonaise
- Gerookte heilbot met bieslook

- Dun gesneden rauweham met gemarineerde meloen
- Gerookte kippenborst met artisjok en Italiaanse groenten
- Gebraden kalfsborst met asperges en citroen mayonaise
- Runder carpaccio op eigenwijze

- Boeren paté met cumberlandsaus
- Stokbrood met tapenade
- Zuurdesembrood met kruidenboter

De warme gerechten

- Warme beenham met honing-tijmsaus
- Gamba's in knoflook olie met spaanse pepertjes
- Gebakken varkenshaas met oosterse specerijensaus
- Gemengde visschotel met dragonsaus
- Gebakken ossenhaas in Franse rodewijnsaus
- Gegratineerde aardappelschotel
- Gemengde groenten van het seizoen
- Italiaanse risotto met parmazaanse kaas

Prijs per persoon € 42,50

Buffet Noorwegen

De Koude gerechten

- gerookte botervis met wasabi-mayonaise
- diverse soorten garnalen met diverse sauzen
- gerookte rauwe ham met groene mini-asperges
- Getrancheerde gegrilde procureur

De warme hoofdgerechten:

- In zijn geheel gepocheerde zalm met zeekraal
- Gamba's á la plancha
- Mals kippenvlees in stroganoffsaus.
- gebraden entrecote

de warme bijgerechten:

- Gebakken kleine inktvis
- Risottorijst
- Geroosterde roseval-aardappelen met rosemarijn
- Tagliatelli met safraansaus
- Roergebakken luxe groenten

De salades:

- gemengde groene salade
- pruimtomaten met lenteuitjes
- komkommer met dragon

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren, brood, boter, kruidenboter, tapenades en sauzen.

Prijs per persoon € 32,50

Buffet Schotland

De Koude gerechten

- gerookte botervis met wasabi-mayonaise
- Hollandse garnalen met whiskeysaus
- gerookte rauwe ham met groene mini-asperges
- peperpaté en croute

De warme hoofdgerechten:

- In zijn geheel gepocheerde zalm met zeekraal
- In roomboter gebakken IJsselmeerpaling
- gestoofde lamsbout met port en bospaddestoelen.
- gebraden Rib eye

de warme bijgerechten:

- Gebakken kleine inktvis
- Risottorijst
- Geroosterde roseval-aardappelen met rosemarijn
- Tagliatelli met safraansaus
- Roergebakken luxe groenten

De salades:

- gemengde groene salade
- pruimtomaten met lenteuitjes
- komkommer met dragon

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren, brood, boter, kruidenboter, tapenades en sauzen.

Prijs per persoon € 40,95

Buffet Alaska

De Koude gerechten

- gerookte paling met mieriksworteldressing
- Hollandse garnalen met whiskeysaus
- gerookte serrano ham met groene mini-asperges
- getrancheerde eendenborst

De warme hoofdgerechten:

- Verse Tonijnmoot in zijn geheel gebakken
- Koningskrab, in knoflook gebakken
- texels lamsfilet met ganzelever en Madeirasaus
- gebraden prime rib, op het bot gegaard

de warme bijgerechten:

- Gebakken kleine inktvis en Gamba's
- Risottorijst met bospaddestoelen
- Geroosterde roseval-aardappelen met rosemarijn
- Tagliatelli met safraansaus
- Roergebakken luxe groenten

De salades:

- gemengde groene salade
- pruimtomaten met lenteuitjes
- komkommer met dragon

Alle gerechten worden geserveerd met bijpassende garnituren, brood, boter, kruidenboter, tapenades en sauzen.

Prijs per persoon € 49,50

Het Captains dinner

Deze wereld beroemde klassieker bestaat uit de volgende ingrediënten;

- Kapucijners (Raasdonders)
- Gebakken ui ringen
- Gehakte uitjes
- Gebakken speklapjes
- Dobbelsteentjes spek
- Gehaktballetjes
- Aardappelpuree
- Witte rijst
- Rauwkost salade
- Tomatenkomkommer salade
- Gemengde groene salade

En onmisbaar zijn;

- Picalilly
- Connichons
- Zoet- zure augurk schijfjes
- Amsterdamse uien
- Zilveruitjes

Prijs per persoon € 19,95

De Barbecue

De BBQ op de Oostvogel is een waar feest voor u en uw gasten, tevens kunnen de ingrediënten worden aangepast aan speciale dieet wensen zodat iedereen kan genieten na een dag zeilen.

Ook heeft u een kok tot uw beschikking waar u afspraken mee kunt maken omtrent de bereiding van het vlees.

Van de grill

- Oosters gemarineerde spare ribs
- Gekruide lams koteletjes
- Saté van ossenhaas
- Met tandori gemarineerde drumsticks
- Sjaslik met ui en paprika

De warme garnituren

- Gepofte aardappel
- Gekruide aardappel wedges
- Stokbrood

De sauzen

- Satésaus met kokos en stukjes pinda

- Kerrie saus met gember
- Remoulade saus met kappertjes
- Pikante whisky saus

De salades

- Amerikaanse koolsalade met met ananas en pepertjes
- Ceasar salade met croutons
- Pasta salade met tonijn en pesto
- Komkommersalade, tomatensalade en aardappelsalade.

Prijs per persoon € 26,50

Barbeque deluxe:

- Gemarineerde saté van de ossehaas
- Geroosterde lamskoteletjes
- Gekruide Biefstuk
- Gamba's
- Tonijnsteak
- Botervis in folie

De warme garnituren

- Gepofte aardappel
- Gekruide aardappel wedges
- Stokbrood

De sauzen

- Satésaus met kokos en stukjes pinda
- Kerrie saus met gember
- Remoulade saus met kappertjes
- Pikante whisky saus

De salades

- Amerikaanse koolsalade met met ananas en pepertjes
- Ceasar salade met croutons
- Pasta salade met tonijn en pesto
- Komkommersalade, tomatensalade en aardappelsalade.

Prijs per persoon € 31,95

Het tapas buffet

Dit buffet bestaat uit diverse koude en warme hapjes uit de Spaanse keuken

Koud:

- Mosselen in pikante saus
- Gekoelde tomatensoep met basilicum room
- Artisjokken in groene kruiden saus
- Knoflookgarnalen
- Pinchos met rode mojosaus
- Hartige beignets
- Kippedijvlees ingerold in panchetta
- Spaanse tortilla
- Gemarineerde zalm met gepofte paprika
- Rucola salade met gemarineerde inktvis
- Gegrilde groenten ingelegd in olie en kruiden

- Gekruide vlees balletjes in pikante tomatensaus
- Ingelegde sardines
- Chorizoworstjes met appel en Spaanse sherry
- Oesters met citroen en bieslook
- Serranoham met meloen en noten

Warm:

- Gebraden runderlende met knoflook en peterselie
- Gestoofde visschotel met romige saffraan saus
- Catalaanse rijst
- Gestoofde groenten met witte bonen, merguez en bacon
- Gemengde salade met croutons en spek

Prijs per persoon € 32,50

Het Oosterse Buffet

Gekookte witte ketan rijst

Nasi goreng

Gebakken rijst met groenten, ei en specerijen.

Bami goreng

Gebakken dunne bami met groenten, ei en specerijen.

Babi ketjap

Gesmoord varkensvlees in een kruidige ketjapsaus met gember.

Saté babi

Geroosterd varkensvlees in een saus van pinda's en kokos.

Udang

Oosterse garnalen in pikante saus

Rendang

Gesmoord rundvlees met specerijen en kokos

Babi smoor

In pikante saus gestoofd varkensvlees.

Sambal goreng boontjes

Gebakken boontjes in een pikante saus.

Tjap tjoy

Oosters groenten gerecht

Telor pedis

Gerecht van hardgekookte eieren in een saus die is aangemaakt Spaanse peper en specerijen

Tempeh

Pikant vegetarisch gerecht van sojakoek.

Tjak taugé

Frisse zoetzure salade van groenten en taugé

Atjar tjampour

Knapperige koude groenteschotel met o.a witte kool, wortel en komkommer.

Lumper

Met kip gevuld rolletje van ketan rijst

Pastei

Met vlees gevuld deeg

Seroendeng

Mengsel van kokos, pindas en specerijen.

Kroepoek.

sambal batjak.

sambal manis.

sambal petis.

Spekkoek

Prijs per persoon € 29,95

Het dessert aan boord van de Oostvogel

Flensje met vanille ijs, warme chocoladesaus en slagroom	€ 4,95
Rotterdamse appeltaart met vanille saus en slagroom	€ 4,95
Tirami-su met amarenenkersen	€ 4,95
Diverse soorten Franse kaas , met vijgenbrood	€ 6,95
Chocolade mousse met slagroom	€ 4,95

Dessert buffet

- Versfruit met sabayon
 - Limoen kruimeltaart
 - Chocolade-mousse taart
 - aardbeien bavarois
- € 9,95

Grand dessert buffet

- Versfruit met sabayon
- Tirami-su
- Chocolademousse
- Tarte-tatin
- Diverse soorten kaas (hollands, Spaans, Frans) met vijgenbrood

€ 13,50

