

Dit is een voorbeeld ter inspiratie. Het is mogelijk om de catering aan te passen.

Prijzen zijn per persoon, in euro en incl. B.T.W. en bij voorkeur vegetarisch.

Ontbijten;

Ontbijt 1	Smooty	9,00
Ontbijt 2	Haver of muesli, kefir van havermelk, warme tutti frutti, verse sap, koffie en thee	12,50
Ontbijt 3	brood, mueslibrood, biologische kaas, biologisch ei, zoet beleg verse sap, koffie, thee	15,50

Starters;

Cake	2,00
Zeeuwse bolus (Zeeland) of plakje krentenmik (Noord Holland)	2,00
Appelgebak	4,50
Wortel taart	5,50

lunches

In buffetvorm

N oord	wit en bruinbrood, broodje, boter, Vega kaas en Brie, zoetheid, humus, Vega (kip)kerrie. (dag)soep	15,00
Z uid	Hartige taart met maaltijdsalade	16,50
Per stuk	Broodje belegd met (vegan) kaas, hummus of Vegan (kip) kerry. Gevulde wrap. punt hartige taart (Minimaal 5 stuks per soort.)	4,50



Nieuwe Maen

Borrelgarnituren; (Bij de garnituren worden zoutjes en nootjes geserveerd)

Aak	4 luxe hapjes p.p. Knoflook aardappeltjes, Spinaziebuideltje met geitenkaas, Gevulde champignon, gevuld biologisch eitje	5,00
Klipper	3 hapjes p.p. Gevulde Wrap. komkommer met brie. Snoeptomaat en olijven hapjes.	3,50
Tjalk	3 hapjes p.p. blokjes kaas, stukje vega worst, pittige vega gehaktballetjes	4,50
Kotter	3 hapjes p.p. Kaas met roggebrood hapjes, gevulde snoeppaprika, toast met smeersels	4,50
Botter	3 hapjes p.p. Diverse warme hapjes, (kaassoufle, vega bitterballen, loempiaatjes)	5,50
sloep	quesadillas	5,00
Vooraf;	soep (groenten, tomaat of vh seizoen)	4,75
	stokbrood met smeersels en olijven	2,50
Desserts;		
	Zelfgemaakte tiramisu	5,50
	fruitsalade	5,50
	Captain's coffee (koffie met borrel en geslagen room)	5,50
Dranken;		
	Koffie, thee, havermelk	2,00
	Frisdranken per glas	2,50
	Chocomel	3,00
	Bier per flesje	2,50
	Huiswijn (wit, rood of rose) per glas	2,50
	Huiswijn per fles	14,00
	Jenever, Beerenburg, Schippersbitter, port	3,00
	Likeur, rum,	3,00
	Verse sap	3,50
	Uitkoop per persoon per dagdeel (non alcohol)	15,00
	Uitkoop per persoon dagdeel (inkl. binnenlandse bar)	25,00

Huisgemaakte Diners in buffet vorm;

BBQ	3 soorten vega vleesvervangers ,lekkere sausjes, salades, stokbrood en eigen gemaakte kruidenboter	18,00
	Uitbreiding met mais, champignon en gepofte aardappel	2,50
	Uitbreiding met garnalen spiesje, vis in folie en vlees	6,50
stampot	2 stampotten (keuze uit boerenkool, hutspot, rode kool, zuurkool of andijvie) Met vegagehakt of vega rookworst	17,50
Captains diner traditioneel	Kapucijners, met garnituur van vegaspek en vegagehakt paprika en uitjes, zoetzuur en piccalilly, rijst, gemengde rauwkost	17,50
roerbak	Diverse groenten in heerlijke curry	17,50
Ovenschotel	Vegaburger op een bedje van spinazie en pasta (of puree, rijst of gebakken aardappelen)	18,50
Stoofschotel	(Reepjes vegavlees) of (vegaboef) met uitjes, champignon, Rijst (of puree of gebakken aardappel)	18,50
Mosselen	Zeeuwse mosselen met gemengde rauwkost, stokbrood en sausjes Afhankelijk van het seizoen en alleen in zeeland.	18,50
Indische rijsttafel	Rendang met sperziebonen, nasi, gado gado en zoetzuur	18,00
Extra te bestellen	Frietjes met kaas soufflé Gebakken aardappel Of Broodje vega kroket Of vega Sate met satesaus en stokbrood	3,50
Gemengde salade	Gemengde sla met garneringen van o.a. tomaat, avocado, fruit, vega feta en een heerlijke dressing	6,50
Bedieningskosten	Per dag een extra bemanningslid. Bijvoorbeeld om uw drankjes en/of maaltijden te verzorgen/serveren, en natuurlijk weer op te ruimen. Of desgewenst een extra deksman.	150,-

Er zijn hierboven een aantal uiteenlopende menu's samengesteld, maar graag wordt er een "buffet op maat" voor u gemaakt.

Indien u de mogelijkheden wilt bespreken, of vragen heeft over bijvoorbeeld diëten, kunt u contact opnemen met info@nieuwe-maen.nl

Nieuwe Maen