

ETEN & DRINKEN 2024



CLASSIC BOAT TOURS
AMSTERDAM



ETEN & DRINKEN

U wilt uw gasten natuurlijk heerlijk verwennen tijdens de vaartocht, een optimale, onvergetelijke beleving gunnen en daar helpen wij u graag bij.

Wij kiezen altijd voor de beste kwaliteit. Dat ziet u terug in onze schepen, service en onze heerlijke hapjes en drankjes aan boord. We halen onze hapjes, lunches of diners op bij de beste restaurants van Amsterdam én we hebben onze eigen koks.

Wij gaan ver met het optimaliseren van uw vaartocht en zullen ons uiterste best doen om alles aan uw wensen te laten voldoen, zelfs als u met een klein gezelschap bent. Een tevreden klant, daar zullen we alles (nou ja, bijna alles) voor doen.

Uiteraard kunnen we rekening houden met dieetwensen en serveren we lekkere kindermenu's naar de wens van uw kinderen.

De prijzen zijn excl. 9% BTW, tenzij anders vermeld.

BORRELGARNITUREN & HAPJES

Bitterballen, borrelplanken, bruschetta's, canapés, visplateau, luxe hapjes etc.

ONTBIJT, LUNCH & HIGH TEA

Van broodjeslunch en high tea van Sofitel The Grand of live cooking

LUXE DINEREN OF LUNCHEN AAN BOORD

Heerlijk dineren of lunchen aan boord, mooi gedekte tafels. Zoveel gangen als u wenst. Diverse mogelijkheden en restaurants.

FLOATING DINNER

Varen wordt gecombineerd met een diner in één of twee restaurants aan de grachten.

LIVE COOKING AAN BOORD

Verwenerij 2.0. Varen met uw eigen chef aan boord. Als u uw gasten écht wilt verrassen.

GEWOON LEKKER ETEN

Biefstuk, hamburger, tasting dinner.

DRANKEN AAN BOORD

Een lekker koud biertje, biologische sapjes, uitstekende huiswijn én een uitgebreide wijnkaart, champagne en alles wat u graag drinkt. Zelfs als het uw eigen wijn is.

ETEN & DRINKEN 2024

LUXE BITES EN BORRELPLANKEN VAN CHEZ FABRICE

Deze hapjes kunnen we vaak al aan boord hebben als de gasten aan boord komen.

Prijzen zijn excl. 9% BTW

Borrelplank Bresaola en Coppa di Parma voor ca. 4 personen € 29,00

Borrelplank Hollands voor ca. 4 personen € 29,00
Ossenworst, leverworst, oude kaas en jonge kaas

Borrelplank Fabrice voor ca. 4 personen € 39,00
Tzaziki, Pane Carrasau, Bresaola, Coppa, Pecorino & Olijven

Luxe kaasplateau voor ca. 4 personen € 47,00
Taleggio, Pecorino, Dolce Gorgonzola, Comté, Oude Beemster, Hervé

Gerookte zalm 'Bawykov' hele zijde voor ca. 10-15 personen € 115,00

Olijven per portie € 8,00

Canape's per stuk a € 5,50 (vanaf 20 stuks € 4,50)

Mooie luxe canape's
Gerookte Makreel Rolletje
Bietje met La Tur creme
Croستini met Copa di Parma
Croستini Paprika & Pecorino

Tijdens de vaartocht op te halen bij Carré

Bitterballen, vegan bitterballen en kaastengels
per portie van 8, minimaal 4 porties € 12,50

LUXE BITES VAN JOHANNES

Deze hapjes halen we op aan de Herengracht (niet altijd handig tijdens ALF)

Per stuk, minimaal 12 € 4,50

Canapé steak tartaar / pata negra / eendenlever / tom kha kai gelei / kaas / ceviche / gerookte zalm
Caprese salade (geserveerd in een klein glas)
Cake van paprika gevuld met noten cremé
Pani Puri wortel mousse

Oesters per stuk 5,00



ETEN & DRINKEN 2024

BITTERGARNITUREN | NIM KEIZERSGRACHT

Warme snacks vlees € 12,50

Bitterballen (per 8)

Mini frikandellen (per 8)

Vlammetjes (per 8)

Ebi fry 'shrimp' (per 6)

Kare Age (Japanse kip per 6)

Gyoza (kip) met soyasaus (per 6)

Vegetarische warme snacks per 8 € 12,50

Mini loempia's

Vegan bitterballen

Kaastengels

VeganEbi fry 'shrimp' (per 6)

Bieterbal

Garnalen- of geitenkaas kroket per 8 € 16,00

Hollandse klassiekers € 12,50

2 x Old Amsterdam kaas, 2 x jonge kaas, 2 x leverworst, 2 x ossenworst

(Pluk)brood met dip € 10,50

Bietenhummus & aioli

DIVERSE PLATEAUS

Diverse canapés per 5 stuks assortie € 18,75

Mix van kleine vis, vlees vegetarisch luxe hapjes

Charcuterie plateau € 18,50

Coppa di parma, Iberico ham, Brandt & Levie worst, gerookte amandelen, olijven, wild zwijn paté

Kaasplateau Kef € 13,50

4 verschillende kazen, druiven, vijgencompote, Kletzenbrood

Vegan plateau € 31,50

Plukbrood met dips (hummus, olijventapenade), gegrilde groenten, druiven, 4 x vegan bitterbal, 4 x falafal bites, 8 x gefrituurde bloemkool, 100 gr. 'Zalmon' sahshimi

Tapas plateau € 31,50

4 x kipborrelpootje, 4 x albondigas, 4 x garnalenkroketje, olijven, plukbrood met dips (hummus, aioli), 8 x coppa di parma, 4 x kazen van Kef.

Vis plateau € 31,50

2 x Haring met ui, gerookte zalm 100 gr, gestoomde makreel 1 zijde, 2 x rivierkreeft cocktail.

FRUITS DE MER

Voor 4 personen € 285,00

Gekookte Canadese kreeft 1 | Oesters Fine de Claire 12

Halve krab 500 gr | Gekookte gamba's 500 gr

Mosselen 800 gr | Kokkels 500 gr

Garnalen/rivierkreeft cocktail 4 stuks

Cocktailsaus - limoenmayo - citroen



ETEN & DRINKEN 2024

HAPJES EN PLATEAUS VAN VAN DE KAART

Deze hapjes halen we op tijdens uw vaart bij Van de Kaart aan de Prinsengracht
Prijzen zijn excl. 9% BTW

Borrelgarnituur gemengd koud per portie a € 12,50

4x Ossenworst, 4 x salami, 4 x jonge kaas, 4 x oude kaas

Borrelgarnituur gemengd warm per portie a € 12,50

2 x bitterbal, 2 x kaassoufflé, 2 x loempia, 2 x vlammetje
(alle snacks zijn ook apart per portie van 8 stuks te bestellen)

Overige warme snacks 8 stuks per portie:

Vegan bitterballen of vegan loempia's € 12,50

Truffel-risotto bitterballen € 13,50

Vegan samosa's € 15,50

Garnalenkroketten € 16,50

Zuurdesembrood met dip € 9,50

6 broodjes met humus, aioli en muhammara

DIVERSE PLATEAUS

Kaasplankje a € 17,50

Hollandse en buitenlandse kaas geserveerd met appelstroop, walnoten en vijgenbrood.

Charcuterie a € 17,50

4 soorten binnenlandse en buitenlandse worst / ham met olijven en zoetzuur

Plateau gezond € 17,50

Snack-komkommer, radijs, cocktailtomaten en gemengde olijven met humus

Hollands visplateau € 28,50

2 glaasjes garnalencocktail, 4 x gamba, ca. 200 gr gerookte zalm, gekookte mosselen, pepermakreel met citroen en diverse sausen.

Hollandse maatjesharing a € 18,00

4 stuks Hollandse haring met uitjes en zuur

Fruit de mer € 31,50

Gekookte mosselen, 2 coquilles, 2 gamba's, schaaldierencocktail, gerookte zalm met croutons, zoetzuur en diverse sausjes

Oesters a € 48,00

12 stuks Fine de Claire de Bretagne met citroen en rode wijnazijn

Mediterraan plateau € 31,50

2 x pecorino, 2 x provolone, 2 x chevre, 2 soorten droge worst (8 stuks), olijven, peppadew, dadels, meloen en 4 zuurdesembroodjes met dip

Tapas € 31,50 maaltijd voor 2/borrel voor 4: 4 x kipborrelpootje, 4 x albondigas,

4 x gambakroket, 8 x calamares, 4 x peppadew en 4 x broodje met aioli



ETEN & DRINKEN 2024

BORRELARRANGEMENTEN DE HERENGRACHT

v.a. 6 personen (minder in overleg). 7 dagen per week open.

Dutch bites € 10,00 p.p.

- Gouden bocht mix (warm en koud). Bitterballen, kaassoufflés, vegetarische loempia's & gefrituurde garnalen. Hollandse kazen en worst, augurken & mosterd

Vegan bites € 10,00 p.p.

- Plantbased bitterballen, springrolls, flammkuchen vegan & cheese

International bites € 13,00 p.p.

- Nacho's, flammkuchen bacon and cheese

Extra

Gouden Bocht mix (16 st. gemengd frituur) € 25,00

Plateau bitterballen (24 st) € 35,00

Plateau crostini (30st) € 60,00

Crudite met humus € 7,50 p.p.

Brood, olijven en noten per 4 personen € 13,50

SNACKS BRASSERIE AMBASSADE

We maken een korte stop aan de Herengracht om de hapjes op te halen (12.00-22.00 niet tussen 19.00-20.30 uur).

Prijzen zijn excl. 9% BTW

Rundvlees of vega bitterballen per 6 € 12,50

Mosterd | Amsterdams zuur

Venkelworst / Madam Jeanette worst of Blue de wolvega worst € 12,50

Per 150 gram gedroogde worst

Olijven € 10,00

Mediterraans gemarineerd

Noten € 10,00

Selectie van luxe noten

Belegen kaas € 10,00

Mosterd | Amsterdams zuur

Charcuterie € 21,00

Huisgemaakt zuur



ETEN & DRINKEN 2024

ONTBIJT, LUNCH & HIGH TEA

Met de aanbevolen maximale aantallen op resp. onze Prix d'eau, La Reine en Libelle.
Prijzen zijn excl. 9% BTW

Ontbijtpackage van Eggs Benaddicted a € 50,00

We halen dit op aan de Prinsengracht tussen 09.00 - 15.30 uur

Heerlijke gerechten zoals Shakshuka, omelet, gevulde croissants, American pancakes, yoghurt met granola en uiteraard allerlei ei-gerechten zoals eggs benedict.

Kies een large en een small gerecht per persoon en een warme drank naar keuze.

Vraag ons naar de huidige menukaart.

Deze gerechten zijn ook als lunch te bestellen.

LUNCH NIM KEIZERSGRACHT 335

Lunch Menu 1 € 25,00 (kan informeel gegeten worden)

Max. 12, 15 en 20 personen

Soep van de dag, 3 verschillende rijk belegde mini broodjes p.p., petit grand dessert

Lunch Menu 2 € 28,50 (tafel noodzakelijk)

Max. 8/12, 10/14 en 18 personen

Salade van de dag, twee open broodjes p.p. (voorkeur vis, vlees, vega doorgeven is gewenst), frittata en verse smoothie

Burgers € 22,50 p.p.

Max. 8/12, 10/14 en 18 personen

Black Angus of Beyond meat (v) met friet

LUNCH DE HERENGRACHT

Max. 12, 18 en 20 personen

SHARED LUNCH vanaf ca. 10 personen (minder in overleg) € 22,50

Assortiment van 3 verschillende broodjes met keuze uit vlees, vis en vegetarisch/veganistisch.

Inclusief taart € 27,50

Vraag naar de uitgebreide kaart van Van De Herengracht met Clubs, kroket & sandwiches



ETEN & DRINKEN 2024

LUNCH VAN PUFFELEN

Vrijdag t/m zondag

Drie halve sandwiches - geserveerd op schalen € 21,50 (min. 6 personen)

Gerookte zalm | roomkaas, Gerookte kip | avocado, Carpaccio | parmezaanse kaas, Mozzarella | tomaat | pesto, Hummus | gegrilde groenten, Brie | komkommer, Kaas | truffelmayonaise

Met soep of dessert € 26,50

Met soep en dessert € 31,50

Breekbrood Van Puffelen, charcuterie, aioli, basilicum dip € 12,50

Nacho's, kaas, guacamole, aioli, basilicum dip € 12,50

Runder- of falafelburger € 21,50

Broodje runderkroket Holtkamp € 14,50

Frites van Zuyd € 7,50

Vraag naar de uitgebreide kaart van Van Puffelen

HIGH TEA

High tea aan boord € 39,50 p.p. + € 75,00 leveringskosten

Min. 6 gasten / min. 2 uur

Brownie, twee sandwiches, quiche, 2 soorten gebakjes

Scones met clotted cream en jam

Verschillende Yogi thee

Vraag naar de exacte invulling

Wist u dat wij ook de bekende **Afternoon tea van Hotel The Grand** kunnen aancateren onder bepaalde voorwaarden. Zo is de minimumvaartijd 2 uur en er wordt een aancatertarief gerekend. Vraag ons gerust naar de high tea van dit seizoen en naar de Deluxe of de Royal Afternoon tea.

MEER LUNCH SUGGESTIES

Wij kunnen meer fantastische lunches voor u verzorgen.

Wat dacht u van onze Live cooking lunch met chef aan boord of een luxe lunch met 2 a 3 gangen of meer? Dat kan via **Restaurant Johannes. Restaurant Le Hollandais, Brasserie Ambassade, Van de Kaart, NIM, De Herengracht, Van Puffelen en het Amstel Hotel.**



ETEN & DRINKEN 2024

DINEREN AAN BOORD

Aan boord kunt u heerlijk eten. Afhankelijk van uw wensen en uw gezelschap bepalen we samen met u welk soort diner het beste bij uw gezelschap past.

LUXE DINEREN

Tijdens de vaartocht cateren we het luxe en verfijnde diner of lunch per gang aan bij de beste restaurants van Amsterdam zoals Brasserie Marie van Hotel L'Europe, restaurant Johannes, Brasserie Ambassade, Van de Kaart, The Grand, ShaffyRestoBar (Felix Meritis) and Andaz Hotel/Blue Spoon.

Wilt u een 3 of 5 gangen diner/lunch, passende wijnen? We kunnen alles voor u verzorgen. Wij sturen u graag de meest recente menukaarten toe. Uiteraard zijn kindermenu's beschikbaar.

Luxe dineren/lunchen kan aan boord van Libelle met maximaal 18 personen, La Reine maximaal 10 en op Prix d'eau met maximaal 8 personen.

- 3 gangen chefs menu via restaurant "Johannes" a € 65,00 p.p.
keuze vis, vlees, vegetarisch of mix
- Menu van Restaurant Johannes, Le Hollandais, Brasserie Ambassade Amstel hotel prijzen volgens menukaart
- 3 gangen aan boord te kiezen keuzemenu via Le Hollandais, NIM en Van de Kaart a € 65,00 p.p.
- 3 gangen menu waarbij we 3 verschillende restaurants aan doen. Prijs diner € 79,50 p.p. 4 of 5 gangen mogelijk.
- Vraag ons naar alle menukaarten en wij helpen u om uw perfecte dinner cruise in elkaar te zetten.
- Wijnarrangementen, passende wijnen of wijnen naar keuze mogelijk

FLOATING DINNER

Een uniek programma voor Amsterdam, waarbij u uw gezelschap het beste van Amsterdam laat zien en proeven. Dit is ene ideaal programma na een dag vergaderen of als bedrijfsuitje.

Onze kapitein vaart u door de grachten en we maken tweemaal een tussenstop bij een luxe of juist informeel restaurant waar u van boord gaat om de gerechten te gebruiken.

Wat denkt u van een private room bij Hotel The Grand, een gang bij Vijff Vlieghen, Wolf Atelier, Grand Hotel Krasnapolsky, Brasserie Occo van The Dylan (max. 14 personen), Copper rooms van het Pulitzer Hotel, Bar American, restaurant Moon. Ook het gezellige Van Puffelen behoort tot de mogelijkheden. De restaurants welke het beste bij uw gezelschap passen bepalen we uiteraard samen met u.



ETEN & DRINKEN 2024

LIVE COOKING AAN BOORD

Uw eigen kok aan boord, dat is genieten!

Als u uw gasten écht wilt verwennen dan heeft u het ideale programma gevonden.

Wilt u uw gasten écht verwennen en absoluut een avond bezorgen waar nog over wordt nagepraat, dan kunnen we dit unieke arrangement aanbevelen.

Uitstekend eten en de toch informele setting zijn uniek op de Amsterdamse grachten. Een ronduit bijzondere ervaring, waarbij chefs Jamie, Mart of Andy u en uw gasten zal verwennen met heerlijke gerechten.

Smaak heeft tijd nodig, producten die wij u graag serveren komen dan ook van kleine producenten/vakmensen die hun product met passie en respect behandelen en uit de achtertuin van Amsterdam.

Wij laten ons leiden door de producenten en de seizoenen, zodat wij altijd denken en koken naar wat het seizoen ons te bieden heeft. Wij serveren het product aan u in de puurste vorm zonder onnodige toevoegingen.

Geef gerust uw eigen wensen door. Onze koks maken graag een menu geheel naar uw wensen.

Hiernaast ziet u onze beknopte menu's. Vraag gerust naar de uitgebreide versie.

- 3 uur vaartijd (2,5 uur kan ook)
- Ieder menu is nog verrassender met door ons geselecteerde wijnen en champagne.
- Prijzen excl. 9% BTW en de boot huur
- Prijzen excl. chefsuren € 65 per uur (aantal vaaruren + 2) excl. 21 % btw
- Vegetarisch en veganistisch geen probleem
- Er wordt gewerkt met dagverse producten. Hierdoor kunnen er producten wijzigen.
- Kindermenu's beschikbaar
- Halal naar wens, geen extra kosten
- Kosjer style, met een toeslag van 10,00 p.p.



ETEN & DRINKEN 2024

Koken aan boord CBT 6 gerechten diner en lunch € 84,50

Tafelgarnituur - zuurdesem - olie - tapenade
Zalm en komkommer - borage cress - radijs - gember
Wilde zeebaars met Elstar - daikon cress - olijfolie - venkel
Rillettes van eend - ui - appel - dessem toast
Soep van pompoen - masia el altet
Dry-aged dubbeldoel runderlende - kriel - seizoensgroenten
Chocolade met citrus - gesuikerde viooltjes - framboos

Koken aan boord CBT 8 gerechten diner en lunch € 101,50

Tafelgarnituur - zuurdesem - Hojiblanca - Fleur de sel - serranoham - noten
Geflambeerde zalm - tomasu soja - furikake
Zeebaars met Elstar - daikon cress - olijfolie - zeekraal
Soep van bospaddenstoelen - masia el altet - groene kruiden
Rillettes van eend ui - appel - dessem - toast
Stoof van rund en knolselderij - Hollands dubbeldoel - groenten - kriel
Dry-aged entrecote - roseval - vadouvan - seizoensgroenten
Hollandse kazen met zoete toast - peer - abrikoos - pistache
Chocolade en citrus - crunch - rood fruit

Koken aan boord 'Luxe' 8 gerechten diner en lunch € 123,50

Tafelgarnituur - zuurdesem - Hojiblanca - Fleur de sel - Iberico ham - noten
Opperdoes aardappel met kaviaar - mierikswortel - creme fraiche
Ganzenlever - vijgen - noten - crostini
Kreeft in gezouten boter - citrusmayo - slahart
Soep van bospaddenstoelen - masia el altet - groene kruiden
Tartaar van ossenhaas - Reypenaer vsop - kappertjes
Lende van Japans wagyu - zomer kriel - fleur de sel - seizoensgroenten
Hollandse kazen met dadelbrood - vijg - pistache
Chocolade en vanille - crunch - limoen - tonkaboon

Kreeft en kaviaar met Iberico en pata negra € 140,00 p.p.

Een proeverij van de delicate smaken. Als we deze combineren zal dit ook heel subtiel moeten gebeuren, hier zullen wij de delicate smaken samenvoegen en verrassende maar een no-nonsens beleving geven.

Surf en Turf luxury € 130,00 p.p.

Verrassende smaakcombinaties van snowcrab, kreeft, paling en coquilles uit de zee en pata negra, wagyu en dubbeldoelkoe.



ETEN & DRINKEN 2024

GEWOON LEKKER ETEN

Deze gerechten halen we tijdens de vaartocht op.
Prijzen zijn excl. 9% BTW

Broodjes hamburger met friet € 22,50 p.p.
Max. 12, 16 en 20 personen mits op informele wijze gegeten.

Plateservice € 28,90
Biefstuk of zalm, friet en salade
Max. 8, 10 en 18 personen

Italiaanse of Indonesische tafel € 39,50 (ook Hollands-, Mediteraans of borreltafel mogelijk)
Max. 10, 12, 18 personen

Gezellige tafel vol heerlijke gerechten. Een soort 'buffet' maar dan net even anders. Vraag naar de invulling.

Tasting dinner € 58,50
(Minimale afname 6 personen)
Max. 12, 14 en 18 personen

6 kleine handzame gerechten die uit de hand gegeten kunnen worden. Iedereen krijgt 2 voorgerechtjes, 2 hoofdgerechtjes én 2 nagerechtjes.

U kunt zelf de gerechtjes kiezen uit ons wisselende seizoensmenu (ook vegetarische/vegan opties).

TEVEEL KEUZE?

Wat is er veel keuze hè? Wij helpen u graag om uw keuze makkelijker te maken. En mist u, ondanks de ruimte keuze, net dat favoriete gerecht? Laat het ons weten en de kans is aanwezig dat we dat gewoon voor u kunnen verzorgen. Ook voor kinderen is er een ruime keuze.



ETEN & DRINKEN 2024

DRANKEN AAN BOORD

Prijzen zijn excl. BTW (9% voor non-alcoholisch, 21% voor alcoholische dranken, open bar)

Standaard dranken assortiment vanuit kleine fles

Coca Cola bottled regular en light € 4,25
Schulp biologische appel- en sinaasappelsap € 4,25
Heineken bottled vanuit de originele 0,30 cl fles € 4,75
Spa plat en bruisend (grote flessen) € 7,50
Overige frisdranken op verzoek beschikbaar

HUISWIJNEN

Les Prunelles Sauvignon Blanc € 29,50

Het karakter van Les Prunelles Sauvignon Blanc is strakdroog met fris citrusfruit, Granny Smith, een licht tropische fruitige indruk met aangenaam verkwikkende zuren. Heerlijk genieten als aperitief en gastronomische mogelijkheden in overvloed.

Les Prunelles Cabernet Sauvignon € 29,50

Les Prunelles Cabernet Sauvignon is een veelzijdige zacht krachtige en frisse wijn met zwart fruit en tonen van cacao en vanille. Zuiver met mineraliteit. Een top Cabernet Sauvignon!

Moët & Chandon Brut Impérial € 95,00

De Impérial Brut is bij uitstek de verpersoonlijking van de huisstijl van Moët & Chandon. Constant van hoge kwaliteit, open en toegankelijk in stijl, verfijnd en exclusief in uitstraling. Het ultieme aperitief.

Gedistilleerd minifles 50 ml, 1,5 borrel € 10,00

Ketel One Vodka, Courvoisier cognac, Four Roses Bourbon whiskey, Chivas Regal whisky, Baccardi rum 1,5 borrel

Open bar bier, fris, wijn

1e uur € 14,50
2e uur € 12,50

Kurkengeld indien u uw eigen wijn/champagne (0,75 cl) mee wenst te nemen

Wijn/Prosecco per fles € 25,00
Champagne € 37,00

WIJ VERZORGEN OP VERZOEK GRAAG VOOR U

Prosecco La Tordera Spumante Alnè € 37,50

Fris en levendig met een elegante mousse, iets bloemige tonen, rijpe peer, appel en perzik.

Vinada 0,0 bubbels € 29,50

Alle andere dranken, wijnen en champagne kunnen wij naar uw wens verzorgen. Vraag naar onze uitgebreide wijnlijst.

Koffie en thee alleen op aanvraag en niet altijd mogelijk!



EIGEN CATERING

U heeft een speciale wijn meegenomen uit Frankrijk of die ene champagne bewaard voor een speciale gelegenheid, dan mag u, tegen betaling van kurkengeld per geopende fles, uw eigen wijnen en champagne meenemen.

Of u wilt om de kosten laag te houden uw eigen broodjes/hapjes meenemen, daar rekenen we geen extra kosten voor. Laat u de boot weer netjes achter? Heeft u meer aancatertijd nodig, dan berekenen we hiervoor een extra toeslag.

Algemeen:

- Op de Libelle is bediening inbegrepen, dit is op de Prix d' eau en de La Reine niet het geval. Bediening is echter niet verplicht en i.v.m. de efficiënte indeling van de schepen en het persoonlijke contact met onze schipper niet nodig.
- Alle prijzen zijn exclusief BTW
- Uiteraard kunnen we met al uw dieetwensen rekening houden. Ook voor de kinderen maken we graag iets wat ze lekker vinden.