

The background image shows a dining table with a white tablecloth, set with three plates of food. In the center is a large, shallow, white, shell-shaped dish containing a salad. To the left and right are two round white plates, each with a salad. A small white vase with a plant is on the table. The background is a blurred interior of a boat with wooden paneling and orange chairs.

Sloepvrienden.nl



CATERING LIJST 2025
prijzen zijn exclusief 9% BTW

DRANKEN

Basis pakket €8,- p.p.p.u

- Bier
- Witte wijn
- Rode wijn
- Rosé
- Water
- Frisdranken

Medium pakket €10,- p.p.p.u.

- Bier
- Witte wijn
- Rode wijn
- Rosé
- Prosecco
- Water
- Frisdranken

Luxe pakket €13,- p.p.p.u.

- Bier
- Witte wijn
- Rode wijn
- Rosé
- Prosecco
- Water
- Sterke drank (wodka/whisky/rum/gin)
- Frisdranken

*Alle prijzen zijn exclusief 21% btw



DRANKEN

Champagne

Moët & Chandon - Brut Impérial 0,75L

Speciale wijnen

Vraag naar onze speciale wijnkaart.

€75,- per fles

€ op aanvraag.

*Alle prijzen zijn exclusief 21% btw



VOOR BIJ DE BORREL

Snackmix* Notenmix, kaasvlindertjes en olijven *Vanaf 6 porties	€9.50
Broodmandje Scheurbrood met bietenhummus en aioli	€9.50
Warme snackplank 2x bitterballen, 2x kaassticks, 2x pittige snacks, 2x mini loempia's, 2x mini frikandellen + dipsauzen	€ 12,00
Warme snackplank deluxe 2x Garnalenkroketten, 2x Geitenkaaskroketten, 2x Veganistische ‘garnalen’ Ebi fry, 2x Kara Age, 2x Bitterballen + dipsauzen	€ 14,50
Nederlandse klassiekers 2x Oude Amsterdamse kaas, 2x jonge kaas, 2x leverworst met augurken, 2x runderworst met mosterd	€ 11,50
Bitterballen (optioneel veganistisch) Nederlandse vleeskroketten, 8 stuks + mosterd	€ 11,50
Kaassticks 8 stuks met chilisaus	€ 11,50



VOOR BIJ DE BORREL

Vlammetjes Pittige vleesrolletjes, 8 stuks met chilisaus	€9.50
Garnalenkroketten 8 stuks met chilisaus	€14.95
Geitenkaaskroketten 8 stuks met chilisaus	€ 12,00
Karaage Japanse gefrituurde kip, 6 stuks met chilisaus	€ 14,50
Ebi fry garnalen (optioneel veganistisch) 6 stuks met chilisaus	€ 11,50
Kipgyoza's 6 stuks met sojasaus	€ 11,50
Canapés Mix van kleine culinaire hapjes	€ 15,95
Oesters per 6 stuks Gillardeau met citroen- en sjalottenvinaigrette	€ 37,50



BORRELPLANKEN

Borrelplateau (voor 10 personen)

€99.50

- 2 soorten kaas
- 2 soorten worst
- Vers gebrande noten
- Olijven
- Verschillende dips
- Broodsticks
- Bokbrood

Charcuterie

€14.95 per portie

- 50gr Coppa di Parma
- 50gr Iberico ham
- 40gr Brandt & Levie venkelworst
- Gerookte amandelen
- Gemarineerde olijven
- 40gr wild zwijn pate
- Toastjes

Kaasplateau van Kef

€14.75 per portie

- 4 verschillende kazen van Kef
- Kletzenbrood
- Vijgenjam
- Druiven



BORRELPLANKEN

Tapas (2 a 3 personen)

- 4x Kippendrumsticks
- 4x Albondigas (Spaanse gehaktballetjes)
- 4x Garnalenkroketten
- Olijven
- Brood met hummus en aioli
- 8x Coppa di Parma (Parma ham)
- 4x Franse kaas

€27.50

Fruitplateau (voor 10 personen)

- Vers seizoensfruit

€95,-

Vegan plateau (2 a 3 personen)

- Brood met dipsauzen (hummus, olijventapenade)
- Geroosterde groenten
- Druiven
- 4x veganistische bitterballen
- 4x falafelhapjes
- 8x gefrituurde bloemkool
- 100 g ‘zalm’-sashimi

€27,50



VIS

Oesters per 6 stuks

Gillardeau met citroen
Sjalotten vinaigrette

€ 37.50

Sushi

Soft Shell Spicy Tuna Roll (8x)
Soft Shell Salmon Roll (8x)
Tempura Ebi Roll (8x)
California Roll (8x)
Maki Mix (24x)
Nigiri Sake (4x) – Salmon Nigiri
Nigiri Maguro (4x) – Tuna Nigiri

€ 99.95



Luxe BBQ

BBQ met chef

€ 28.50 p.p.

- Hamburger
- 2 satéstokjes
- Pepersteak
- Shashlik
- Merguez worstje
- Aardappelsalade
- Verschillende sauzen
- Brood met kruidenboter

*Vegetarisch en Halal optioneel
*Excl. € 75,- voor de chef (21% BTW niet inbegrepen)



PIZZA

Italiaanse pizza's

- Margherita
- Quatro Formaggi
- Pepperoni
- Hawaii
- Funghi

*Glutenvrij en vegan optioneel

€ 13,95 p.p.



BURGERS

Black Angus burger met friet

Brioche bun, kropsla, bacon, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, mayo, cheddar + friet

€ 16,95 p.p.

Beyond Meat burger (vegan) met friet

Brioche bun, kropsla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, vegan mayo + friet

€ 16,95 p.p.



ONTBIJT/LUNCH

Luxe belegde broodjes (2 per persoon) € 12.95 p.p.

- Vitello tonato
- Caprese
- Carpaccio
- Kipfilet
- Ham
- Gezond

Twaalfuurtje € 19.50 p.p.

- Soep van de dag
- 3 verschillende rijk belegde mini broodjes p.p.
- Petit grand dessert

Luxe lunch € 23.50 p.p.

- Salade van de dag
- 2 open rijk belegde broodjes
- Frittata: zoete aardappel, rode uit, feta en rozemarijn
- Verse smoothie



BUFFET

Italiaans buffet

Vitello Tonnato

Vegetarische rucola salade

Vers afgebakken focaccia met tapenade en aioli

Lasagna bolognese

Kip in italiaanse roomsaus

Toscaanse rozemarijn aardappeltjes

Indonesisch buffet

Nasi Goreng

Bami

Sajoer lodeh (gemengde groenten in een kruidige kokossaus)

Terong Belado (pittige sticky aubergine)

Rendang (stoofvlees in kokos)

Saté ayam met satésaus

Telur ketjap (ei in zoetpittige saus)

Sambal goreng boontjes.

Geserveerd met kroepoek, gebakken uitjes en sambal

Stampopot Buffet

Boerenkool

Zuurkool

Hutspot

*Geserveerd met Gelderse rookworst, gehaktballetjes in jus en speklap. Met mosterd-piccalily

Dessert

Keuze uit Tiramisu of Spekkoek

€ 31.50 p.p.

€ 31.50 p.p.

€ 9,95 p.p.



DINNER Á LA CARTE

*Dit menu is seizoensgebonden en wisselt tot 4 keer per jaar (Excl. 9% BTW)

Waaruit kan je kiezen

Tweegangenmenu (hoofd-/nagerecht)	€ 32.50 p.p.
Tweegangenmenu (voor-/hoofdgerecht)	€ 35,- p.p.
Driegangenmenu & lopend buffet	€ 46,50 p.p.
Viergangenmenu	€ 54,- p.p.

Voorgerechten

- Ceviche van zeebaars geserveerd met grapefruit, rode ui, venkel en munt
- Carpaccio van gepofte biet (vegan) geserveerd met gebrande hazelnoot, rucola, ‘feta’ en aceto dressing
- Carpaccio van gerookte rib-eye geserveerd met amandel crumble, parmezaan, rucola en truffelmayonaise

Hoofdgerecht

- Bavette Steak geserveerd met zoete aardappelpuree, gegrilde groenten en chimichurri
- Ravioli (vega) geserveerd met truffelroomsaus, bospaddestoelen, krokante hazelnoot en parmezaanse kaas
- Ravioli van kreeft in romige bisque saus, met parmezaanse kaas en groene asperge
- Parelcouscous met gepofte pompoen (vegan) geserveerd met gedroogde abrikoos, en kerrie-bieslook met soja-yoghurt
- Polderhoen met romige aardappelpuree, geglaceerde wortelen, gepofte maïs en pepersaus



DINNER Á LA CARTE

*Dit menu is seizoensgebonden en wisselt tot 4 keer per jaar (Excl. 9% BTW)

Nagerecht

Taartje van pure chocolademousse met kletskop crumble

Kaasplankje van Kef

Vegan cheesecake

Walking Dinner

Cocktail van rivierkreeftjes en Hollandse garnalen met sla en cocktailsaus

Rundscarpaccio met kappertjes, truffeldressing en Parmezaanse kaas

Warm:

Rijkgevulde risotto met zalm, kabeljauw en schelp- en schaaldieren

Stamppot van het seizoen met kalfsgehaktballetjes en een huisgemaakte jus

Nagerechten:

Dessert surprise

3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, walnoten en appelstroop

* Aanbod is seizoensgebonden



DINNER Á LA CARTE

Walking dinner vegetarisch

Koud:

Tabouleh salade van couscous met feta, koriandersalsa en groene olijven

Antipasti

Warm:

Groene kruidenrisotto met falafel en tahinisaus

Stampopot van het seizoen met diverse groenten en olijfolie

Nagerechten:

Dessert surprise (fruitsalade indien veganistisch)

3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, walnoten en appelstroop

* Aanbod is seizoensgebonden



DESSERT

Keuze uit:

Taartje van pure chocolademousse met kletskop crumble

Kaasplankje van Kef

Vegan cheesecake

€ 12.95 p.p.

