

VIP CANAL TOURS

LUXURY FOODBOOK

Private dining • Drinks • Fine food • Amsterdam canals

A curated menu selection for private cruises,
dinner experiences and exclusive events on the water.

www.vipcanaltours.com

vipcanaltours@gmail.com • +31 6 55198830

Welkom aan boord

Dit foodbook is samengesteld voor VIP Canal Tours en presenteert de mogelijkheden voor drankarrangementen, borrelhapjes, lunch, buffetten, private dining en desserts aan boord. De selectie is geschikt voor romantische vaarten, zakelijke events, verjaardagen, proposal cruises en luxe private dinner cruises op de Amsterdamse grachten.

Alle prijzen zijn exclusief 9% BTW, tenzij anders vermeld. Chefkosten en aanvullende servicekosten kunnen afwijken en vallen waar van toepassing onder 21% BTW. Menus en producten zijn seizoensgebonden en beschikbaarheid kan per datum verschillen.

Inhoud

- 01 Drankarrangementen
- 02 Kleine snacks
- 03 Borrelplanken & sharing
- 04 Maaltijden & casual dining
- 05 Ontbijt & lunch
- 06 Buffetten
- 07 Dinner à la carte
- 08 Voorgerechten
- 09 Hoofdgerechten
- 10 Lopend buffet
- 11 Lopend buffet vegetarisch
- 12 Desserts

Drankarrangementen

Kies een passend drankpakket voor uw vaart. Alle pakketten worden per persoon per uur berekend en zijn eenvoudig te combineren met borrelhapjes, lunch of diner.

Classic pakket	Bier, witte wijn, rode wijn, rosé, water en frisdrank.	€ 8,- p.p. per uur
Premium pakket	Classic pakket aangevuld met prosecco.	€ 10,- p.p. per uur
Deluxe pakket	Premium pakket aangevuld met sterke drank: rum, vodka, whiskey en gin.	€ 13,- p.p. per uur
Champagne	Moët & Chandon Brut Impérial 0,75L.	€ 64,- per fles
Speciale wijnen	Vraag naar onze speciale wijnselectie en seizoenswijnen.	op aanvraag

Kleine snacks

Luxe bites en klassieke borrelhapjes voor bij een rondvaart, borrel of private dining cruise.

Snack mix	Voor 4 personen: notenmix, olijven en kaasvlinders. Verkrijgbaar vanaf 6 porties.	€ 9,50
Broodmandje	Breekbrood met hummus en aioli.	€ 9,50
Hete snacks	2 bitterballen, 2 cheese sticks, 2 pittige snacks, 2 mini loempia's, 2 mini frikandellen en dipsaus.	€ 12,-
Hete snacks deluxe	2 garnalenkroketten, 2 geitenkaaskroketten, 2 vegan "garnalen" gefrituurd, 2 karaage, 2 bitterballen en dipsaus.	€ 14,50
Hollandse klassiekers	2 Old Amsterdam kaas, 2 jonge kaas, 2 leverworst met augurken, 2 runderworst met mosterd.	€ 11,50
Bitterballen	8 stuks met mosterd. Vegan optie beschikbaar.	€ 11,50
Kaastengels	8 stuks met chilisaus.	€ 11,50
Vlammetjes	8 stuks met chilisaus.	€ 9,50
Garnaalkroketjes	8 stuks met chilisaus.	€ 14,95
Geitenkaas kroketjes	8 stuks met chilisaus.	€ 14,95
Kip gyozas	8 stuks met sojasaus.	€ 11,50
Canapés	Mix van verschillende kleine koude culinaire hapjes.	€ 15,95
Oesters	6 Gillaudeau oesters met citroen en sjalottenvinaigrette.	€ 37,50
Karaage	Japans gefrituurde kip, 6 stuks met chilisaus.	€ 12,95
Ebi fry shrimp	6 stuks met chilisaus. Vegan optie beschikbaar.	€ 11,50

Borrelplanken & sharing

Rijk gevulde planken en plateaus voor groepen. Ideaal voor borrelvaarten, bedrijfsuitjes en informele diners.

Borrelplateau	Voor 10 personen: 2 soorten kaas, 2 soorten worst, vers gebrande noten, olijven, diverse dips, breadsticks en bokbrood.	€ 99,50
Charcuterie	Per portie: 50g coppa di Parma, 50g Iberico ham, 40g Brandt & Levie venkelworst, gerookte amandelen, gemarineerde olijven, 40g wildzwijnpaté en toastjes.	€ 14,95 p.p.
Kaasplateau van Kef	Per portie: 4 verschillende kazen van Kef, kletzenbrood, vijgenjam en druiven.	€ 14,95 p.p.
Fruits de mer	Voor 4 personen: Canadese kreeft, 12 Fine de Claire oesters, halve krab, gekookte gamba's, mosselen, kokkels, garnalen-rivierkreeftcocktail en sauzen.	€ 275,-
Tapas	Voor 2 à 3 personen: kipborrelpootjes, albondigas, garnalenkroketten, olijven, brood met hummus en aioli, coppa di Parma en Franse kaas.	€ 27,50
Vis plateau	Voor 2 à 3 personen: gerookte forelfilets, gerookte zalm, gestoomde makreel en rivierkreeftcocktail.	€ 27,50
Fruit plateau	Voor 10 personen: vers fruit van het seizoen.	€ 95,-
Vegan plateau	Voor 2 à 3 personen: plukbrood met dips, gegrilde groenten, druiven, vegan bitterballen, mini loempia's, vegan ebi fry, tomatentartaar en vegan sashimi-stijl bites.	€ 27,50

Maaltijden & casual dining

Toegankelijke maaltijdopties voor een complete vaart met vrienden, familie of collega's.

Sushi	Soft shell spicy tuna roll, soft shell salmon roll, tempura ebi roll, California roll, maki mix, nigiri sake en nigiri maguro.	€ 99,95
Black Angus burger	Brioche bun, kropsla, bacon, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, mayo, cheddar en friet.	€ 28,50 p.p.
Beyond Meat burger	Vegan burger op brioche bun met kropsla, tomaat, gekarameliseerde ui, augurk, mayo, cheddar en friet.	€ 28,50 p.p.
Luxe BBQ	Vanaf 8 personen: hamburger, satéstokjes, pepersteak, shaslick, merguez worstje, aardappelsalade, diverse sauzen en brood met kruidenboter. Chefkosten € 75,- excl. 21% BTW.	€ 16,95 p.p.
Pizza	Vanaf 8 personen: Margherita, Quattro Formaggi, Pepperoni, Hawaii of Funghi. Glutenvrij en vegan mogelijk.	€ 13,95 p.p.

Ontbijt & lunch

Perfect voor ochtendvaarten, zakelijke lunchcruises en ontspannen middagvaarten.

Luxe belegde broodjes	2 broodjes p.p. Keuze uit vitello tonnato, caprese, carpaccio, kipfilet, ham of gezond.	€ 12,95 p.p.
Luxe lunch	Salade van de dag, 2 open rijk belegde broodjes, frittata van zoete aardappel, rode ui, feta en rozemarijn, en een verse smoothie.	€ 23,50 p.p.
Twaalfuurtje	Soep van de dag, 3 verschillende rijk belegde mini broodjes p.p. en petit grand dessert.	€ 19,50 p.p.

Buffetten

Rijke buffetconcepten voor groepen, bedrijfsuitjes en informele diners op het water.

Italiaans buffet	Vitello tonnato, vegetarische rucolasalade, vers afgebakken focaccia met tapenade en aioli, lasagna bolognese, kip in Italiaanse roomsaus, Toscaanse rozemarijnardappeltjes en keuze uit tiramisu of spekkook.	€ 31,50 p.p.
Stampot buffet	Boerenkool, zuurkool en hutspot. Geserveerd met Gelderse rookworst, gehaktballetjes in jus, speklap, mosterd en piccalilly.	€ 24,50 p.p.
Indonesisch buffet	Nasi goreng, bami, sajoer lodeh, terong belado, rendang, saté ayam met satésaus, telur ketjap, sambal goreng boontjes, kroepoek, gebakken uitjes en sambal.	€ 31,50 p.p.
Dessert bij buffet	Aanvullend dessert bij buffet.	€ 5,95 p.p.

Dinner à la carte

Seizoensgebonden menu's voor een private dinner cruise. Het menu wisselt tot vier keer per jaar.

2-gangen menu	Hoofdgerecht en nagerecht.	€ 32,50
2-gangen menu	Voorgerecht en hoofdgerecht.	€ 35,-
3-gangen menu & lopend buffet	Compleet diner of buffetconcept met meerdere gangen.	€ 46,50
4-gangen menu	Uitgebreid private dining menu.	€ 54,-

Voorgerechten

Selectie van voorgerechten voor de private dinner cruise.

Ceviche van zeebaars	Geserveerd met grapefruit, rode ui, venkel en munt.	menu-item
Carpaccio van gepofte biet	Vegan, met gebrande hazelnoot, rucola, "feta" en aceto dressing.	menu-item
Carpaccio van gerookte rib-eye	Met amandelcrumble, Parmezaan, rucola en truffelmayonaise.	menu-item

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten uit de seizoensselectie.

Bavette steak	Met zoete aardappelpuree, gegrilde groenten en chimichurri.	menu-item
Ravioli vegetarisch	Met truffelroomsaus, bospaddenstoelen, krokante hazelnoot en Parmezaanse kaas.	menu-item
Ravioli van kreeft	In romige bisquesaus, met Parmezaanse kaas en groene asperge.	menu-item
Parelcouscous vegan	Met gepofte pompoen, gedroogde abrikoos en kerrie-bieslook met soja-yoghurt.	menu-item
Polderhoen	Met romige aardappelpuree, geglaceerde wortelen, gepofte mais en pepersaus.	menu-item

Lopend buffet

Buffetselectie met koude, warme en dessertcomponenten.

Koud	Cocktail van rivierkreeftjes en Hollandse garnalen met sla en cocktailsaus; rundercarpaccio met kappertjes, truffeldressing en Parmezaanse kaas.	buffet
Warm	Rijkgevulde risotto met zalm, kabeljauw en schaal- en schelpdieren; stampot van het seizoen met kalfsgehaktballetjes en huisgemaakte jus.	buffet
Desserts	Dessert surprise en 3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, walnoten en appelstroop.	buffet

Lopend buffet vegetarisch

Vegetarisch buffet met koude, warme en dessertcomponenten. Seizoensgebonden aanbod.

Koud	Tabouleh salade van couscous met feta, koriandersalsa en groene olijven; antipasti.	buffet
Warm	Groene kruidenrisotto met falafel en tahinsaus; stampot van het seizoen met diverse groenten en olijfolie.	buffet
Desserts	Dessert surprise of fruitsalade bij vegan menu; 3 soorten Hollandse kaas met vijgenbrood, walnoten en appelstroop.	buffet

Desserts

Zoete afsluiters voor lunch, buffet of dinercruise.

Taartje van pure chocolademousse	Met kletskepocrumble.	€ 12,95 p.p.
Kaasplankje van Kef	Selectie van kazen, perfect als afsluiting bij wijn.	€ 12,95 p.p.
Vegan cheesecake	Plantaardige cheesecake als dessertoptie.	€ 12,95 p.p.

Boekingsinformatie

Voor een passende offerte ontvangen wij graag de gewenste datum, tijd, het aantal gasten, de gewenste vaartduur, opstaplocatie, dieetwensen en het gewenste culinaire niveau. VIP Canal Tours helpt graag met een voorstel op maat voor private dinners, borrels, zakelijke hospitality en romantische momenten op het water.

Contact: www.vipcanaltours.com • vipcanaltours@gmail.com • +31 6 55198830