



Filia Mosae

Rondvaarten en party's

## Informatie passagiersschip Filia Mosae

Hartelijk dank voor uw aanvraag.

U kunt bij ons aanmonsteren voor uw varend feest of evenement, zoals een korte rondvaart, dagtocht, bruiloft, verjaardag, themafeest, familiedag, vergadering, bedrijfspresentatie, avondcruise, culinaire cruise of een op maat gemaakt programma. Vaarroute, tijdsduur en uw (culinaire) wensen kunt u zelf bepalen. Wij overleggen graag met u over de mogelijkheden.

Met betrekking tot uw culinaire wensen zijn er diverse mogelijkheden welke u hierbij aantreft. De prijslijst is voor u ingedeeld in overzichtelijke 'hoofdstukken'.

Zoals gemeld kan elke vaartocht naar eigen inzicht worden ingevuld. Een combinatie met een bezoek aan bierbrouwerij Hertog Jan, graanbranderij de IJsvogel, de Kasteeltuinen, een huifkartocht met onze luxe huifkar, een wandeling/fietstocht door de Maasduinen of workshop aan boord.

De rederij beschikt over de passagiersschepen 'Filia Mosae' en 'Najade'.

De comfortabele salon biedt plaats aan resp. 60 en 40 gasten. De inrichting kan in een handomdraai aan het aantal gasten ( tot ± 80 resp. 50 ) of uw wensen worden aangepast. Beide schepen beschikken over een zonnedeck.

Mocht u geïnteresseerd zijn om vooraf onze schepen eens te bekijken, dan maken wij graag een afspraak met u.

De op- en afstapplaats is aan onze steiger in de Grotestraat in Well bij restaurant Brienem. Ook kunt u op- en afstappen in Wanssum, achter de C-1000.

Andere mogelijkheden zijn onder andere Arcen, Broekhuizen, Mook, Cuijk, en Venlo-Blerick.

Tarieven, inclusief BTW, ongeacht het aantal gasten:

Varen met gasten aan boord, per uur € 170,-

Van 1 november tot en met 30 april geldt een korting op de vaaruren van 10%.

Wachten, per uur € 70,-

Varen leeg, naar andere opstapplaats (totaaltarief):

- Arcen, Broekhuizen € 100,-
- Venlo-Blerick € 250,-
- Mook, Cuijk € 300,-
- Overige plaatsen op aanvraag

Mocht u nog vragen hebben, dan kunt u altijd contact met ons opnemen.

Telefoon : (0478) 50 18 98  
Telefoon aan boord : +316 - 51 52 63 25

Internet : [www.maasboot.nl](http://www.maasboot.nl)  
E-mail : [info@filiamosae.nl](mailto:info@filiamosae.nl)

## Onze appetizers

Filia Mosae heeft op het culinaire gebied voor elk wat wils. Van gebak tot kleine snackjes en van buffet tot gangendiners aan tafel. Om het aanbod voor u wat makkelijker te maken hebben wij onze prijslijst opgedeeld in diverse overzichtelijke 'hoofdstukken'. Mocht u andere en / of aanvullende wensen hebben dan bespreken wij dit graag met u.  
Ons uitgangspunt is:

**“Alles is mogelijk, tenzij...”**

### Borrelhapjes en borrelgarnituur:

**Borrelgarnituur: € 2,50 p.p.**

- 5 gefrituurde minisnacks of
- 5 bitterballen of
- 5 kaas/worstprikkers of
- een combinatie van bovenstaande (totaal 5 stuks)

### Eenhapsbroodjes:

Eenhapsbroodjes zijn mooie schijven vers stokbrood of chiabatta, rijkelijk belegd met diverse lekkernijen en opgemaakt met smakelijke en frisse garnituur.

**Luxe: € 1,50 per stuk**

- Eenhaps-broodjes, keuze uit:
  - Eiersalade met bieslook en rode paprika
  - Paté mei ei en peterselie
  - Kipkerrie salade met bieslook en rode paprika
  - Brie met peterselie en rode paprika
  - of een combinatie hiervan

**Superieur: € 1,80 per stuk**

- Eenhaps-broodjes, keuze uit:
  - Serranoham met olijf en zongedroogde tomaat
  - Gerookte zalm met dille en citroen
  - Filet americain met kappertjes en ui
  - Tomatentapenade met ei en olijf
  - Chaume of roux met peterselie en rode paprika
  - Gerookte paling met peterselie
  - Roggebrood met Hollandse nieuwe en ui
  - of een combinatie hiervan

### Diversen gebak:

- |   |                      |        |
|---|----------------------|--------|
| • | Vruchtenvlaai        | € 1,90 |
| • | Luxe vlaai           | € 2,30 |
| • | Gesorteerde gebakjes | € 2,30 |
| • | Petit Four           | € 2,00 |
| • | Plak cake            | € 0,30 |

### Amuses:

Bij ons kunt u kiezen uit amuses uit eigen huis of amuses bereid door sterrenrestaurant **“Brienen aan de Maas”** uit Well.

Een aantal suggesties uit de eigen keuken:

- Mini toast met tomatentapenade, olijf en ei
- Mini toast met filet americain, ui en kappertjes
- Mini zalmsandwich met roomkaas en ijsbergsla
- Mini quiche met zeekraal op een schaalpje
- Satéballetjes op een glaasje met chilisaus
- Mini pastasalade met zalm en garnalen
- Kletsenbrood met franse kaas

Voor bovenstaande amuses rekenen wij **€ 2,- per stuk**.

Amuses kunnen ook verzorgd worden door diverse restaurants uit de omgeving, bijvoorbeeld door restaurant Brienen aan de Maas, Hostellerie de Hamert of het Maashotel. Vraag gerust naar de mogelijkheden.

### Tapas

- 3 soorten vleeswaren zoals chorizo, coppa, etc.
- 2 soorten (harde) kaas
- Pepperoni, gegrilde paprika en gedroogde tomaatjes
- Olijvenmix
- Brood en toast

Geserveerd per tafel van 6 personen. **€ 7,50 p.p.**

# Ons ochtend- en middagaanbod

## Ontbijt p.p. € 10,50

- div soorten brood
- Broodjes
- Kaas, vleeswaren
- Zoet beleg
- Roerei met spek
- Koffie, thee, melk, jus

## Lunch p.p. € 9,75

- 2 x koffie/thee
- Soep van de dag
- 2x luxe belegde broodjes (standaard)
- 1 x fruit

## Koffietafel p.p. € 9,75

- koffie/thee
- wit en bruinbrood
- broodjes
- krentenbrood en suikerbrood
- 3 soorten vleeswaren
- kaas
- zoetwaren.

### Lunchsuggesties:

#### Soep van de dag € 3,- p.p.

Keuze uit:

- Gebonden tomatensoep
- Gebonden champignonssoep
- Heldere rundvleessoep
- Groentensoep met balletjes
- Aspergecrèmesoep

#### Luxe broodje € 2,- per stuk

belegd met heerlijke rauwkost en naar keuze:

- ham
- kaas
- gebraden gehakt
- etc.

#### Luxe broodje € 3,- per stuk

belegd met heerlijke rauwkost en naar keuze:

- gerookte zalm
- Serranoham
- Rosbief
- Franse kaas
- etc.

## Brunch p.p. € 22,65

*Div. soorten brood, Div. soorten gesneden vlees, Div. soorten kaas, Div. soorten rauwkostsalades, Div. soorten salades o.a. huzarensalade, aardappelsalade, kipsalade, Exotische fruitsalade, Roomboter/kruidenboter, Soep, bv groentensoep, Warm vlees keuze uit :*

- Runderragout met champignons
- Rundergoulash
- Spareribs in pittige saus
- Bourgondisch rib in kruidensaus
- Varkenspoulet in champignonroomsaus
- Gemarineerd varkenspoulet in satésaus
- Gemarineerd varkenspoulet in babi pangangsaus
- Shoarmareepjes met knoflooksaus
- Gehaktballetjes in satésaus
- Gehaktballetjes in babi pangangsaus of tomatensaus
- Gesneden kipfilet in kerriesaus of satésaus
- Gesneden kipfilet in rode wijnsaus of vruchtensaus

## High tea p.p. € 13,95

- Sandwiches ham
- Sandwiches eiersalade
- Mini muffins
- Petit fours
- Div. thee en koffie

## Afternoon tea p.p. € 19,95

- Sandwiches ham
- Sandwiches zalm
- Sandwiches eiersalade
- Mini scones
- Mini muffins
- Quiches
- Petit fours
- Div thee en koffie

## Maaltijdsoepen met brood: p.p. € 4,50

- Erwtensoep
- Bonensoep

## Onze voor- en nagerechten

### Voorgerechten:

Diverse cocktails op aanvraag. Keuze o.a:

- Kipcocktail
- Zalmcocktail
- Asperges/hamcocktail
- Garnalencocktail

Soepen:

- Gebonden tomatensoep
- Gebonden champignonroomsoep
- Gebonden aspergecrèmesoep
- Heldere rundvleessoep

p.p. € 3,-

### Nagerechten:

IJs of bavarois bordje

p.p. € 2,95

- Overheerlijk roomijs of bavarois
- Slagroom en garnering
- Chocolade- of aardbeiensaus

### Nagerechten:

Verzorgd door MFC de Buun  
(allen te bestellen in combinatie met buffetten verzorgd door MFC de Buun)

- 3 soorten pudding en vers fruit p.p. € 6,15
- 3 soorten pudding, vers fruit en ijs p.p. € 7,85

### Nagerechten:

Verzorgd door Culinair Creatie uit Venray  
(allen te bestellen in combinatie met buffetten verzorgd door Culinair Creatief)

Pudding en bavarois:

p.p. € 5,85

Grand Dessert

p.p. € 12,70

- Ananasbavarois
- Citroenbavarois
- Aardbeienbavarois
- Zwitserse roompudding
- Hemelse modder (chocoladebavarois)
- Roomrijstpudding met zwarte pruimen of kersen
- Verse fruitsalade met slagroom apart geserveerd
- Chocolade muffin met vanillesaus
- Apfelstrudel met vanillesaus

Diverse soorten bavarois, pudding, ijs en verse fruitsalade op een zeer bijzondere wijze gepresenteerd

## Onze buffetten

### Buffet 2 € 17,95

#### Bestaande uit:

- Warme Bourgondische beenham
- Een warme vleescomponent naar keuze
  
- Huzarensalade met gevulde eieren
- Hamsalade
- Drie soorten verse rauwkost
- Twee pastasalades
- Rijstsalade met kip
- Verse fruitsalade
- Ardenner ham met een meloenvariatie
- Asperges in achterham
- Twee koude sauzen
- Stokbrood en diverse broodsoorten

#### Keuze warme vleescomponent:

- Gesneden varkensfricandeau in roomsaus
- Hongaarse goulash
- Saté van varkensvlees
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Gesneden rundvlees met champignons
- Indische varkensvleeschotel
- Babi Pangang
- Kipfilet in kerriesaus
- Vegetarische roerbakschotel met champignons, omelet en verse groenten

### Buffet 3 € 19,95

#### Bestaande uit:

- Warme Bourgondische beenham
- Een warme vleescomponent naar keuze
  
- Huzarensalade met gevulde eieren
- Zalmsalade
- Drie soorten verse rauwkost
- Twee pastasalades
- Verse fruitsalade
- Gebraden kipfilet met verse ananas
- Ardenner ham met een meloenvariatie
- Asperges in achterham
- Gemengde vissalade
- Visschotel met garnalen, forel, makreel, haring en zalm
- Twee koude sauzen
- Stokbrood en diverse broodsoorten

#### Keuze warme vleescomponent:

- Gesneden varkensfricandeau in roomsaus
- Hongaarse goulash
- Saté van varkensvlees
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Varkenshaasschotel in een groene kruidensaus
- Gesneden rundvlees met champignons
- Indische varkensvleeschotel
- Babi Pangang
- Kipfilet in kerriesaus
- Vegetarische roerbakschotel met champignons, omelet en verse groenten

Alle genoemde buffetten op deze pagina worden verzorgd door onze cateraar MFC de Buun uit Well. Er worden door de cateraar bezorgkosten in rekening gebracht buiten een straal van 5 km (vanaf Well), gebaseerd op € 0,60 per km. Houdt u hier rekening mee.

## Onze buffetten

### Buffet 4 € 21,95

Bestaande uit:

- Twee warme vleescomponenten naar keuze
- Witte rijst, risotto of aardappelschotel
  
- Huzarensalade met gevulde eieren
- Verse zalmzalade
- Verse fruitsalade
- Plateau met diverse franse kaassoorten
- Plateau met paté en diverse luxe vleeswaren
- Asperges in achterham
- Gebraden kipfilet met verse ananas
- Gerookte zalm met mierikswortel
- Visschotel met garnalen, forel, makreel, haring en krab
- Waldorfsalade met noten
- Drie soorten verse rauwkost
- Twee pastasalades
- Twee koude sauzen
- Stokbrood en diverse broodsoorten

Keuze warme vleescomponent:

- Gesneden varkensfricandeau in roomsaus
- Hongaarse goulash
- Warme Bourgondische beenham
- Saté van varkensvlees
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Varkenshaasschotel in een groene kruidensaus
- Gesneden rundvlees met champignons
- Indische varkensvleeschotel
- Babi Pangang
- Kipfilet in kerriesaus
- Vegetarische roerbakschotel met champignons, omelet en verse groenten

### Buffet 5 € 24,75

Bestaande uit:

- Drie warme vleescomponenten naar keuze
- Witte rijst, risotto of aardappelschotel
  
- Huzarensalade met gevulde eieren
- Verse gekookte zalmforel
- Gerookte kipschotel
- Verse fruitsalade
- Plateau met diverse franse kaassoorten
- Plateau met paté en diverse luxe vleeswaren
- Asperges in achterham
- Gebraden kipfilet met verse ananas
- Gerookte zalm met mierikswortel
- Gerookte paling met citroen
- Visschotel met garnalen, forel, haring en krab
- Drie soorten verse rauwkost
- Twee pastasalades
- Twee koude sauzen
- Stokbrood en diverse broodsoorten

Keuze warme vleescomponent:

- Gesneden varkensfricandeau in roomsaus
- Hongaarse goulash
- Warme Bourgondische beenham
- Saté van varkensvlees
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Varkenshaasschotel in een groene kruidensaus
- Gesneden rundvlees met champignons
- Indische varkensvleeschotel
- Babi Pangang
- Kipfilet in kerriesaus
- Vegetarische roerbakschotel met champignons, omelet en verse groenten

Alle genoemde buffetten op deze pagina worden verzorgd door onze cateraar MFC de Buun uit Well. Er worden door de cateraar bezorgkosten in rekening gebracht buiten een straal van 5 km (vanaf Well), gebaseerd op € 0,60 per km. Houdt u hier rekening mee.

# Onze buffetten

## Traditionele koude &/of warme buffetten

### Koud Buffet Baroque

*Koude schotel uit eigen keuken, gecombineerd met ons visserspalet*

p.p. € 21,70

### Koud buffet Renaissance

*Koude schotel uit eigen keuken, ons visserspalet, meloen met ardennerham, verse ananas, aardappelsalade, sausjes, kruidenboter, stokbrood en minibroodjes*

p.p. € 25,60

### Koud & Warm Buffet Antheus

*Koude schotel uit eigen keuken, gecombineerd met warm vlees\* naar keuze met stokbrood/minibroodjes of rijst of gebakken krielaardappeltjes of aardappelgratin*

p.p. € 17,50

### Koud & Warm Buffet Carmen

*Koude schotel uit eigen keuken, gecombineerd met warm vlees\* naar keuze met stokbrood/minibroodjes of rijst of gebakken krielaardappeltjes of aardappelgratin en als aanvulling ons visserspalet*

p.p. € 25,70

#### \*Koude schotel uit eigen keuken:

*Huzarensalade, fris opgemaakt met div. rauwkosten, div. vleeswaren, gevulde eitjes, pompernikkel, hamrolletjes met asperges, perzik, ananas, meloen en een sausje*

#### \*Visserspalet:

*Bestaande uit o.a. Hollandse nieuwe, Noorse garnalen, makreel, gerookte zalm, paling, krab, tonijn, gerookte forel, gamba's, aangekleed met exotisch fruit en een sausje.*

#### Warm vlees keuze:

(prijs reeds inbegrepen bij de buffetten)

- Spareribs in pittige saus
- Varkenspoulet in champignonroomsaus
- Varkenspoulet in satésaus
- Varkenspoulet in babi pangangsaus
- Gehaktballetjes in satésaus
- Gehaktballetjes in babi pangangsaus
- Gehaktballetjes in tomatensaus
- Gesneden kipfilet in kerriesaus
- Gesneden kipfilet in satésaus
- Gesneden kipfilet in rode wijnsaus
- Gesneden kipfilet in vruchtensaus
- Runderragout met champignons
- Rundergoulash
- Jachtschotel
- Shoarmareepjes met knoflooksaus

#### Warm vlees de Luxe keuze:

(meerprijs p.p. € 1,35)

- Varkenshaas in champignonroomsaus
- Kalfsmedaillon in fijne vleesjus
- Kalfsragout met champignons
- Canadese ham met zoetzure saus
- Canadese ham met honing-tijmsaus
- Runderlende in dubbelgetrokken vleesjus
- Tongrolletjes gevuld met zalm in kreeften-saus
- Zalmfilet in witte wijnsaus
- Struisvogelbiefstuk in rode portsaus

#### Extra te bestellen bij koude &/of warme buffetten:

- Stokbrood en kruidenboter p.p. € 1,60

Alle genoemde buffetten op deze pagina worden verzorgd door onze cateraar Culinair Creatief Ruud Welbers uit Venray.

Er worden door de cateraar bezorgkosten in rekening gebracht buiten een straal van 5 km (vanaf Venray), gebaseerd op € 0,60 per km. Houdt u hier rekening mee.

## Onze themabuffetten

### Vive la France € 25,35 p.p.

#### Koud :

- Div. Franse kazen
- Div. patésoorten
- Salade Niçoise
- Salade de provence
- Tomatensalade
- Komkommersalade
- Kaassalade met appel en walnoot
- Divers poisson froid (diverse koude vissoorten)
- Div. Franse broodsoorten en rode wijnboter

#### Warm :

- Coq au vin (kipfilet in rode wijnsaus)
- Zalmfilet in lichte kreeftensaus
- Champignons Bourguignons (in kruidensaus)
- Tartiflette (gebakken aardappelschijven met spek,ei, ui e.d.)
- Riz de pois (witte rijst met doperwtjes)

### Italiaans Buffet € 25,35 p.p.

#### Koud:

- Vitello Tonado (Rosbief met tonijnmayonaise)
- Tomaat met mozzarella en basilicum
- Salade van diverse groenten met olijven en kapertjes
- Parmaham met meloen
- Diverse pastasalades met vis, ham, kaas
- Pomodoritomaten met basilicum
- Italiaanse broodsoorten
- Tapenade
- Boter

#### Warm:

- Kipfilet op Toscaanse wijze
- Chipolata worstjes in knoflooksaus
- Kruidenrisotto
- Lasagne uit de oven
- Spaghetti bolognese

### Rock & Roll Buffet € 25,35 p.p.

#### Koud:

- Div. rauwkostsalades
- Huzarensalade
- Chuncks (krabsalade)
- Div. soorten koud vlees
- Gerookte makreelfilets
- Diverse koude sausjes
- Stokbrood en kruidenboter

#### Warm:

- Hotdogs
- Spareribs à la American
- Chickens Okra Creole (drumsticks)
- Hamburgers met gebakken uien
- Champignons met paprikareepjes
- Fricandeau met gebakken champignons in roomsaus
- Gebakken krielaardappeltjes
- Rijst

### Rond de Wereld € 25,35 p.p.

#### Koud:

- Terrine van eendelever (Frans)
- Minicarpaccio ossenhaas met frambozendressing (Italiaans)
- Hollandse nieuwe op roggebrood (Hollands)
- Fruitpies met kokos (Mauritiaans)
- Wrap gevuld met ei met advocadosaus (Mexicaans)
- Bonbon van Noorse zalm gevuld met Noorse garnalen (Noors)

#### Warm:

- Minibroodje hamburger (Amerikaans)
- Wildzwijnfilet met kikkererwten en zoete aardappel (Botswana)
- Gehaktballetjes in chilisaus (Vietnamees)
- Kleefrijstrolletjes gevuld met kip en lichte kerriesaus (Indonesisch)

Alle genoemde (thema)buffetten op deze pagina worden verzorgd door onze cateraar Culinair Creatief Ruud Welbers uit Venray.

Er worden door de cateraar bezorgkosten in rekening gebracht buiten een straal van 5 km (vanaf Venray), gebaseerd op € 0,60 per km. Houdt u hier rekening mee.

## Onze themabuffetten

### Tapas Maaltijdbuffet € 25,35 p.p.

#### Koud:

- Diverse olijven, tapenades en kappertjes
- Gedroogde tomaten
- Meloen met seranoham
- Parten watermeloen
- Gehaktballetjesspies gemarineerd met pikante saus
- Div. Spaanse worstsoorten
- Spaanse kaas
- Parmaham met haricoverts en Spaanse kaas
- Spiesje van knoflookgamba's
- Komkommer gevuld met gerookte zalm en crème fraîche
- Gepofte mini-aardappel gevuld met garnaal
- Kipvruchtenspiesjes
- Ei gevuld met tonijnsalade en rode ui
- Groentespies met pomodori tomaat
- Grote Spaanse mossel
- Fruitspiesje
- Groene asperges met gerookte zalm
- Begeleid door een Spaans broodpakket

#### Warm:

- Mosselen in Catalaanse saus
- Paella
- Spareribs geglaceerd met honing
- Kipfiletstukjes in ananas-chilisaus
- Catalaanse visragout

### Streekgerechtenbuffet € 25,35 p.p.

#### Koud:

- Salade van St.Jozef kaas
- Horster paddestoelensalade
- Vleeschotel met beenham/ossentong en boerenmetworst
- Koude schotel met leverworst en augurk
- Eiersalade met bieslook
- Witte koolsalade met kruidensaus en perzik
- Komkommerrolletjes gevuld met bloemkoolsalade
- Gemengde salade van div. slasoorten met dressing
- Div. boerenbroodsoorten, roggebrood en kruidenboter

#### Warm:

- Limburgse beenham met honing-tijmsaus
- Bloedworst met appelschijfjes
- Kloosterschotel (rulgehakt met wortel en gratineerde aardappelpuree)
- Stooflapjes van Limburgs rund in eigen jus
- Krielaardappeltjes met spekjes/ui en prei
- Braadworstschijfjes in zoetzure saus
- Knolselderijblokjes in licht kerriesaus

Alle genoemde (thema)buffetten op deze pagina worden verzorgd door onze cateraar Culinaire Creatief Ruud Welbers uit Venray.

Er worden door de cateraar bezorgkosten in rekening gebracht buiten een straal van 5 km (vanaf Venray), gebaseerd op € 0,60 per km. Houdt u hier rekening mee.

Verder is het mogelijk om meergangen diners, verzorgd door diverse gerenommeerde restaurants uit de omgeving aan tafel geserveerd te krijgen. Keuze o.a. uit restaurant Brienen uit Well, hostellerie de Hamert uit Wellerlooi, het Maashotel uit Broekhuizen of Tante Jet aan de Maas uit Blitterswijck.

Zie hiervoor ook pagina 9. Vraag naar de mogelijkheden bij de rederij.

## Onze barbecues

### Barbecue Mini (3 delen per pers.):

p.p. € 15,55

- Kipfilet Oriëntal
- Varkenshaassaté
- Kogelbiefstukje

### Barbecue Maxi 8 soorten vlees (5 delen per pers.):

p.p. € 20,70

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gemarineerd varkenslapje</li> <li>• Barbecueworst</li> <li>• Gemarineerd bieflapje</li> <li>• Gemarineerd speklapjes</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Varkenssaté</li> <li>• Kipfilet Oriëntal</li> <li>• Hamburger</li> <li>• Spareribs</li> </ul> |
|--|--|

### Barbecue Culinair:

p.p. € 20,35

- Spareribs
- Kipsaté
- Kogelbiefstukje
- Gemarineerd varkenslapje
- Hamburger

### Barbecue Vegetable:

p.p. € 20,35

- Brie met ananas in aluminiumfolie
- Groentespies in aluminiumfolie
- Champignonspies in aluminiumfolie
- Vegetarische hamburger in aluminiumfolie
- Gevuld flensje in aluminiumfolie

### Kinderbarbecue:

p.p. € 7,75

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Frikadelpop</li> <li>• Golfclubje (gehaktb. op spies)</li> <li>• Minibolletjes en kruidenboter</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marshmallows</li> <li>• Ananasschijven</li> <li>• Appelmoes</li> </ul> |
|--|---|

Bij elk barbecue (m.u.v. de Kinderbarbecue) worden de volgende bijgerechten geleverd:

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kruidensaus, knoflooksaus en cocktailsaus</li> <li>• Rijstsalade met chilisaus</li> <li>• Italiaanse pastasalade</li> <li>• Rauwkostsalade op basis van witte kool</li> <li>• Zomersalade van diverse slasoorten</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huzarensalade</li> <li>• Satésaus</li> <li>• Exotische fruitsalade</li> <li>• Stokbrood</li> <li>• Kruidenboter</li> </ul> |
|--|---|

Bij bovenstaande barbecues kunnen wij , tegen meersprijs, een grillmeester voor u regelen die het vlees op precies de juiste wijze voor u zal grillen. Hiervoor geldt een eenmalige toeslag van € 25,-

## Onze speciale arrangementen

### Aspergecruise

p.p. € 55,-

Door de unieke samenwerking tussen rederij Filia Mosae en het bekende asperge-restaurant Hostellerie De Hamert in Wellerlooi kunt u in het Aspergeseizoen genieten van onze Asperge-Cruises. Al varend over 'Moeder' Maas' en door Aspergeland Noord Limburg geniet u, tijdens een 3 uur durende vaartocht, van een heerlijk viergangenmenu met de koningin van de groente in de absolute hoofdrol.

#### Menu

##### Amuse

\*\*\*

Salade met zalm, asperge en kruidendressing

\*\*\*

Lichtgebonden aspergesoep

\*\*\*

Slierasperges 'Op z'n lekkerst'

\*\*\*

Aardbeien 'Romanof'

\*\*\*

Koffie met bonbon

inclusief een half flesje witte 'Aspergewijn'

Op een aantal vaste data in mei en juni is het mogelijk om op individuele basis deel te nemen aan de aspergecruise. Dit kan uitsluitend via een reservering vooraf.

Voor groepen vanaf 25 personen is het mogelijk om een aspergecruise te boeken op een andere datum en tijdstip. U kunt hiervoor contact opnemen met de rederij.

### Dinercruises

In samenwerking met een aantal gerenommeerde restaurants langs de Maas kunnen wij verschillende dinercruises voor u verzorgen. Er zijn verschillende mogelijkheden zoals:

- Een cruise waarbij de chef en zijn keukenbrigade 'live' aan boord voor u komen koken;
- Een cruise met een of meerdere gangen aan boord en een of meerdere gangen in het restaurant.

Een dinercruise is altijd met gedekte tafels en bediening aan tafel. Naast onze huiswijn bestaat de mogelijkheid om een bijpassend wijnnarrangement te verzorgen.

Een dinercruise is altijd maatwerk. Wensen m.b.t. de vaarroute, vorm, restaurantkeuze en menukeuze worden vooraf met u besproken.

Prijzen zijn afhankelijk van de gemaakte keuzes en zullen u vooraf worden geoffreerd.

## Onze dranken

### Warme dranken:

- *Koffie/thee* € 1,60
- *Chocomel met slagroom* € 2,00
- *Irish Coffee* € 4,60

### Koude dranken:

- *Lindeboom van het vat* € 1,90
- *Palm fles* € 2,30
- *Bavaria malt* € 2,10
- *Oud bruin flesje* € 1,90
- *Coca Cola* € 1,80
- *Coca Cola light* € 1,80
- *Sinas* € 1,80
- *Sprite* € 1,80
- *Cassis* € 1,80
- *Bitter Lemon* € 1,80
- *Chaudefontaine rood* € 1,80
- *Chaudefontaine blauw* € 1,80
- *Jus d'Orange* € 1,80
- *Appelsap* € 1,80
- *Tonic* € 1,80
- *Rivella* € 1,80
- *Fristi* € 1,90
- *Chocomel* € 1,90
- *Ice Tea* € 2,00

### Welkomstdrankje:

- *Cava of Prosecco (per fles)* € 17,50
- *Kir Royal (per fles)* € 17,50

### Wijnen:

- *Rood/Wit* € 2,30
- *Rosé* € 2,30
- *Port* € 2,30
- *Sherry* € 2,30
- *Martini* € 2,30

### Gedistilleerd Stuurboord:

- *Jenever* € 2,00
- *Jägermeister* € 2,00
- *Bessenjenever* € 2,00
- *Vieux* € 2,00
- *Advocaat met slagroom* € 2,30

### Gedistilleerd Bakboord:

- *Amaretto* € 2,60
- *Campari* € 2,60
- *Safari* € 2,60
- *Tia Maria* € 2,60
- *Wodka* € 2,60
- *Bacardi* € 2,60
- *Whisky* € 3,10
- *Grand Marnier* € 3,10
- *Cointreaux* € 3,10
- *Cognac Remi Martin* € 4,20

Dit zijn onze standaardprijzen. Bij afrekening ineens door een gezelschap, geldt voor alle alcoholische- en frisdranken een korting van 10% (dit geldt niet voor de drankarrangementen en tijdens rondvaarten)

### Drankarrangement stuurboord

bestaande uit koffie, thee, frisdrank, pils, wijn en gedistilleerd stuurboord:

1<sup>e</sup> 2 uur:

p.p. € 12,-

Elk volgend uur:

p.p. € 5,-

### Drankarrangement bakboord

bestaande uit alle drank (inclusief gedistilleerd bakboord):

1<sup>e</sup> 2 uur:

p.p. € 20,-

Elk volgend uur:

p.p. € 8,-