

Amsterdam Light Festival

EDITIE 12: TECHNOLOGY & AI
30 nov. 2023 – 21 jan. 2024

Ervaar een betoverende avond tijdens het Amsterdam Light Festival met onze rondvaart met borrel of diner. Laat je meevoeren langs de sprankelende kunstwerken terwijl je geniet van een hapje en drankje aan boord. Een unieke combinatie van culinaire verwennerij en magische lichtkunst wacht op jullie!



Borrel
cruise



Buffet
cruise



Dinner
cruise



Vragen?

Elke rondvaart is uniek. Wij helpen je graag verder om de avond nog specialer te maken.

info@denederlanden.com
020 - 423 3006

REDERIJ
DE NEDERLANDEN

Opties aan boord:

Borrel

- Privéboot
- Dagelijks vanaf 17:00
- 1,5 Uur varen
- Vanaf 15 personen
- Trio van klassieke partyhapjes

Buffet

- Privéboot
- Dagelijks vanaf 17:00
- 2 Uur varen
- Vanaf 15 personen
- Buffet met warme en koude gerechten

Dinner

- Privéboot
- Dagelijks vanaf 17:00
- 2 Uur varen
- Vanaf 15 personen
- Uitgeserveerd 3 gangen keuzemenu
- Chef aan boord



Buffetcruise Italia

- Privéboot
- 2 Uur varen

Koude gerechten:

- Italiaanse salade met rucola, rode en gele cherry tomaat, rode ui, pijnboompitjes en buffelmozzarella
- Carpacciosalade met pesto, zongedroogde tomaat, rucola en verse Parmezaanse kaas
- Salade met Italiaanse ovenaardappel, Spinata Romana en Coppa di Parma
- Focaccia parmaham en cantaloupe
- Diverse soorten brood met dippen

Warme gerechten:

- Penne rigate met tomaat, prei, basilicum en verse Parmezaanse kaas
- Saltimbocca, kalf met Italiaanse ham
- Tricolore pasta met gerookte zalm, groenten en een dille saus
- Traditionele lasagne
- Cannelloni met spinazie, ricotta en tomatensaus

Dit buffet valt uit te breiden met een dessertbuffet a € 14,50 p.p.:

- Sticky toffee taart
- Appel tiramisu met kaneel
- Tony chocolony mousse
- Verse fruitsalade met slagroom
- Munt hangop met aardbeien

Buffetcruise Art & Lights

- Privéboot
- 2 Uur varen

Koude gerechten:

- Tonijnsalade met verse tonijn, haricots verts, rode ui, olijven en ei
- Pintxo truffeltapenade met zongedroogde tomaat, tijm en knoflook
- Carpaccio van gerookte ribeye met paddenstoelen en hazelnootjes
- Spinaziesalade met blauwe kaas, peer en walnoot
- Assortiment brood met humus van pompoen, zoute yoghurt dip met granaatappel en pistache, kruidenboter

Warme gerechten:

- Jachtstoofschotel van diverse soorten wild en een jachtsaus
- Gebakken dorade met zilte groenten
- Vegetarische curry met pompoen en bloemkool
- Gegrilde winterse groenten
- Gebakken aardappeltjes met rozemarijn en zeezout

Dit buffet valt uit te breiden met een huisgemaakt dessert a € 14,50 p.p.:

- Chocoladetaart met gezouten karamel
- Glasje tiramisu van banaan

Borrelcruise

- Privéboot
- 1,5 Uur varen

Trio van klassieke partyhapjes:

- Gebakken tonijn met furikake en wasabi
- Eetbare amuselepel met gerookte eendenborst en zuurkool
- Hertencarpaccio met truffelmayonaise en hazelnootjes
- Lolly met notencrunch en roomkaas
- Roggebrood met brie en cranberry compote



Dinnercruise

Stap aan boord voor een onvergetelijke avond tijdens het Amsterdam Light Festival. Speciaal voor fijnproevers hebben we een verrukkelijk 3-gangen keuzemenu samengesteld, boordevol klassieke favorieten bereid met de meest verse seizoensingrediënten. Laat je smaakpapillen dansen terwijl je geniet van adembenemende kunstwerken langs de grachten.

Trio van voorgerechten:

- Gemarineerde zalm, avocado, limoen crème en radijs komkommer gelei
- Beef tataki, pangang dressing, zoetzure groenten, broodsoufflé
- Brioche met duxelles van paddenstoelen, crème fraîche en blauwe kaas

Hoofdgerechten:

- Kalfssukade met truffel, madeira jus, aardappel gratin en seizoensgroenten, of
- Zeebaarsfilet, linquinne, beurre blanc, zilte groenten, of
- Bietenrisotto, structuren van biet, seizoensgroenten, schuim van Parmezaan (V)

Trio van desserts:

- Bramenbavaroise, crème van blauwe bes, crumble en krokant rijstpapier
- Cheesecake met sinaasappel
- Witte chocolademousse met chococrum en hazelnootjes

Extra supplement (a € 17,50 excl BTW p.p.):

- Kaasplankje, 3 soorten internationale kazen, notenbrood, vijgencompote en druiven.

We ontvangen graag de menukeuze, dieetwensen en het definitieve aantal gasten uiterlijk 7 werkdagen voor de vaartocht.

Inclusief:

- 2 Uur varen
- Een boot passend bij de grootte van de groep
- Crew aan boord
- Chef aan boord
- Uitgeserveerd 3 gangen keuzemenu



Walking dinnercruise

Een walking dinner is een compleet diner dat bestaat uit kleine gerechtjes waarbij je niet gebonden bent aan je zitplaats aan tafel. Deze vorm van dineren is tegenwoordig erg populair bij bedrijfsfeesten of personeelsuitjes. Je komt zodoende bij een walking dinner op een gezellige manier in contact met verschillende collega's. Heerlijke kleine gerechtjes, per gang geserveerd op een side-plate, in een schaalje, in een glaasje of in 'n bowl en zo bereid dat het gemakkelijk al wandelend of staand gegeten kan worden. Op deze manier mis je geen enkel moment van het Amsterdam Light Festival.

- Zeebaars ceviche met venkel en grapefruit
- Flan van kreeft met gemarineerde zalm, bumbu bali crème en radijs
- Truffel velouté
- Gebakken kabeljauw met tomatenrisotto en groene asperges
- Getrancheerde diamanthaas met zwarte bonen jus
- Pure chocolademousse met macademia schaaf

OF

- Carpaccio van hertenbiefstuk, rucola, hazelnootjes en truffelmayonaise
- Brioche met duxelles van paddestoelen, crème fraîche en blauwe kaas
- Gebakken scholfilet met beurre rouge en een crème van pastinaak
- Kalfssukade met rode wijn jus en pomme sauté
- Tarte tatin van peren en mascarpone

OF (vanaf 25 personen - Traiteurie)

- Spakenburgse zalm met wasabi kroepoek en een crème van Japanse mierikswortel
- Steak tartaar, verrassend gepresenteerd met uien relish
- Geroosterde bloemkool met hazelnoot em gesmolten Val Dieu abdij kaas
- Mini fish & chips van gamba's met Thaise saus en lenteui
- Entrecote van Black Angus met rode wijn jus en zoete aardappel
- VSOP Reypenaer met dadelbrood en Rinse appelstroop
- Petit Parade Grand Dessert

We ontvangen graag de menukeuze, dieetwensen en het definitieve aantal gasten uiterlijk 7 werkdagen voor de vaartocht.

Inclusief:

- 2 Uur varen
- Een boot passend bij de grootte van de groep
- Crew aan boord
- Chef aan boord
- Walking Dinner



Prijzen van de arrangementen:

	15 - 25 personen Exclusief drank	Vanaf 25 personen Exclusief drank	15 - 25 personen Inclusief drank	Vanaf 25 personen Inclusief drank
Borrelcruise	€ 45,50 p.p.	€ 42,50 p.p.	€ 57,50 p.p.	€ 54,50 p.p.
Buffetcruise Art and Lights	€ 86,50 p.p.	€ 82,50 p.p.	€ 99,50 p.p.	€ 96,50 p.p.
Buffetcruise Italia	€ 77,50 p.p.	€ 72,50 p.p.	€ 99,50 p.p.	€ 96,50 p.p.
Dinnercruise	€ 124,50 p.p.	€ 114,50 p.p.	€ 147,50 p.p.	€ 134,50 p.p.
Walking dinnercruise	€ 129,50 p.p.	€ 117,50 p.p.	€ 149,50 p.p.	€ 134,50 p.p.

Exclusief drank = Drank wordt berekend op nacalculatie, en ná de vaart gefactureerd.

Inclusief drank = Inclusief open Nationale bar (onbeperkt bier, wijn, water, frisdrank en koffie/thee).

Bovengenoemde prijzen zijn exclusief BTW en gemakheidsretributie (€ 1,50 p.p.).