

MIDWEEK EVENING CRUISES

Onze Midweek Evening Cruises zijn te boeken van maandag t/m donderdag vanaf 17.00 uur en bestaan uit een 2,5 uur durende avondtocht op de Maas inclusief een diner of dinerbuffet.

Wij vertrekken vanaf onze aanlegsteiger in het centrum van Maastricht en varen richting België. Aan boord heeft u goed zicht op de diverse bezienswaardigheden die wij passeren zoals de historische St. Servaasbrug, de omwallingen van Maastricht, de nieuwe stadswijk Céramique, het Gouvernementsgebouw en de St. Pietersberg. Het hoogtepunt van de tocht is de "Stop van Ternaaien" vlak over de Belgische grens. In deze sluis wordt de boot in ca. 5 minuten 15 meter omhoog geschut van de Maas naar het Albertkanaal en kunt u goed zien hoe het kanaal dwars door de St. Pietersberg is gegraven.

Tijdens de tocht serveren wij de door u gekozen maaltijd. U kunt kiezen uit een diner, aan tafel geserveerd, of een diner-buffet waarbij u bij mooi weer zelfs op het buitendeck kunt genieten van uw maaltijd.

In de prijs van de Midweek Evening Cruises is inbegrepen:

- Charteren eigen passagiersschip incl. passeren sluis van Ternaaien
- Diner of buffet
- Feestelijke aankleding van de boot

Drankjes zijn niet in de prijs inbegrepen en worden achteraf in rekening gebracht of zijn voor eigen rekening van de gasten.

| Aantal personen | Diner du Bateau | Diner Maestricht | Dinerbuffet Michiel de Ruyter | Dinerbuffet Vasco da Gama |
|---------------------|-----------------|------------------|-------------------------------|---------------------------|
| 30 – 39 personen | € 38,50 | € 40,50 | € 42,50 | € 44,50 |
| 40 – 49 personen | € 37,50 | € 39,50 | € 41,50 | € 43,50 |
| 50 – 59 personen | € 36,50 | € 38,50 | € 40,50 | € 42,50 |
| 60 – 69 personen | € 35,50 | € 37,50 | € 39,50 | € 41,50 |
| 70 personen en meer | € 34,50 | € 36,50 | € 38,50 | € 40,50 |

DINER DU BATEAU

Heldere groentesoep
of
Ardennerham met meloen

Varkenshaasmedaillons met
een champignonsaus
Pommes gratin
Seizoensgroente
Salade

Mousse au chocolat

DINER MAESTRICHT

Salade met gerookte zalm
of
Courgette roomsoep

Parelhoen suprême met een truffelsaus
of
Zeewolf met tomatentapenade
en een saffraansaus

Crème brûlée

DINERBUFFET "MICHEL DE RUYTER"

Onbeperkt genieten van onderstaande gerechten die vanaf een buffet worden geserveerd.

Tomatencrème soep
Heldere groentesoep

Kipfilet met een sherrysaus
Zalmfilet met een dillesaus
Kleine rozemarijn-aardappeltjes uit de oven
Caribische rijst
Seizoensgroente
Diverse salades

Vruchtenmousse
Verse fruitsalade
Ijs

DINERBUFFET "VASCO DA GAMA"

Koude gerechten

Paté van het seizoen met rode uienconfit
Gerookte hamsoorten met meloenschijfjes
Carpaccio van rosbief
Gerookte zalm met dillemayonaise
Noorse garnalen
Salades

Warme gerechten

Gegrilde beenham met een honing-tijmsaus
Visspiesje met een kreeftensaus
Aardappelgarnituur