

PARTY ON THE RIVER (all inclusive)

Een varende feestavond aan boord van een van onze passagiersschepen is een unieke gebeurtenis. De gasten worden ontvangen door de kapitein en zijn bemanning. Na het serveren van de welkomstcocktail worden de trossen losgegooid en kunnen de gasten Maastricht eens van een andere kant bekijken. Drinkjes worden tijdens de cruise naar wens geschonken en in de kombuis wordt alles in gereedheid gebracht voor het serveren van een uitgebreid buffet. Wij hebben voor deze avonden een aantal kant-en-klaar arrangementen samengesteld, waarbij de keuze van het passagiersschip afhankelijk is van de grootte van uw gezelschap. Hoewel de arrangementen in samenstelling verschillen hebben zij wel de onderstaande gemeenschappelijke kenmerken.

- U maakt een moonlight-cruise met een passagiersschip dat exclusief voor uw gezelschap gereserveerd is.
- De cruise duurt 4 uur en u kunt zelf de vertrek- en aankomsttijd bepalen.
- Indien mogelijk passeren wij tijdens de tocht de sluis van Ternaaien met een verval van maar liefst 15 m.
- Bij ontvangst aan boord serveren wij een welkomstcocktail.
- Overige drankjes worden naar wens geschonken m.u.v. buitenlands gedistilleerde dranken.
- Op een door u aangegeven tijdstip presenteren wij een koud en warm buffet.
- Minimale groepsgrootte voor deze arrangementen is 45 personen.
- Het entertainment is niet in deze prijs inbegrepen, wij willen dit graag voor u verzorgen.
(Zie pagina 11)

De Cruise van Willem Barentsz € 59,75

4 uur lang genieten van feestelijke drankjes en een heerlijk buffet.

Buffet Mestreech

Koude gerechten

Huzarensalade en gekookte ham met asperges
Ardennerham met meloen
Gevulde tomaat met garnalen
Maatjesharing en gerookte beekforel
Salades en sauzen
Regionaal kaasplateau
Stokbrood, gemengde broodjes en roomboter

Warme gerechten

Rundvlees gestoofd op Maastrichtse wijze
Gegrilde ham met een Gulpener mosterdsaus
Aardappelgarnituur



Cruise Mestreech € 63,00

Bent u een liefhebber van streekgerechten dan is deze Cruise Mestreech zeker aan te bevelen.

Buffet Willem Barentsz

Koude gerechten

Ardennerham met galiameloen
Seizoenspaté met saus monegask
Varkensfilet met Provençaalse kruiden
Gerookte zalm met dille en kappertjes
Noorse garnalen met cocktailsaus
Diverse salades
Stokbrood, minibroodjes en roomboter

Warme gerechten

Jambon Provence met een champignonsaus
Gegrilde kipdrumsticks
Aardappelschijfjes met room en gratineerd met oude kaas



Partners in gastvrijheid!

