

Varend dineren is een van de grootste genoegens die u in Amsterdam kunt beleven. Op de 'Monne de Miranda' geniet u aan tafel van de gerechten die onze chefs aan boord voor u bereiden, op de 'Wolk' kan een buffet ook geheel door de chef en gastheren en gastvrouwen worden uitgeserveerd.

Geniet van een prachtig en overheerlijk plateau Fruits de Mer, aangevuld met een goed glas Sancerre, een stukje ossenhaas, in de oven aan boord van de 'Monne de Miranda' tot perfectie bereid, of een uitgebreid vismenu. Intussen ziet u de stad en haar eilanden aan uw ogen voorbij glijden. Hieronder vindt u ons menu 'Fruits de Mer' en een menu van een uitgeserveerd 3-gangen diner. Voor al onze andere menu's, bel of mail De Rederij.

comfortabel varen



FRUITS DE MER

Traditionele Franse plateaus met geschaafd ijs op tafel zoals in de traditionele brasseries, geserveerd met brood, mayonaise en sjalottenvinaigrette

Le Plateau Royal

Halve Kreeft
Fines de Claires (4 stuks)
Creuses uit Zeeland (4 stuks)
Krabpoten
Steurgarnalen
Amandes
Venus
Kokkels
Hollandse garnalen

Salade Verte

Plateau de Fromage (supplement € 7,50)

Plateau op tafel met een assortiment seizoenskazen van kaashuis L'Amuse

Dessert

Crème Brûlée

Prijs € 61,00 p.p.

DRIE GANGEN MENU

Cocktail De Rederij

Van Stellendamse garnalen, kruidensalade en saffraan crackers

of

Terrine

Van gekonfijte parelhoen, geserveerd met een salade van groene asperges en gepofte sherrytomaatjes, rode port-stroop en krokante Serrano ham

Tonijn

Ingelegd in bruschetta olie en kort gegrild, geserveerd met tomatenrisotto, dungseden snijbonen en balsamico saus

of

Ossenhaas

Gegaard op 80 graden Celsius, geserveerd met gelaagde aardappel-aubergine-parmigiano taart en jus van gepofte knoflook

Spongecake

Met saffraan, ananas siroop en vanille hangop

Prijs € 41,00 p.p.