

## Nemo H2 - Onze groene tarieven 2011/2012

### 1. Rondvaart

De waterstofboot Nemo H2 wordt op vaste tijden ingezet als rondvaartboot. Kijk op [www.lovers.nl/co2zero](http://www.lovers.nl/co2zero) of bel 020- 530 54 12 voor het vaarschema.

Duur: 1 uur

Vertrek: Afvaart vanaf Van Gogh Café, Prins Hendrikkade t.o. 25

Tarief: **volwassene € 13,- p.p**                      **kind (4-12 jaar) € 6,50 p.p.**

### 2. Boothuur      € 350,- per uur

Drop on / Drop off voor bussen mogelijk, 3 halteplaatsen

Capaciteit: 85 passagiers

- *Inclusief BTW.*
- *Minimale afname 2 uur*
- *Afvaart vanaf Prins Hendrikkade 25*
- *Terugvaart naar Prins Hendrikkade 25*
- *Inclusief Kapitein*
- *Gidsservice op aanvraag*
- *Ophaal/afstap op andere locaties is mogelijk. U dient rekening te houden met extra vaartijd.*



### **3. Culinair arrangement, met biologische producten bereid**

#### **A. Koffiebuffet - € 9,50 pp**

Assortiment van Max Havelaar koffie en gevarieerde smaken thee, met daarbij een selectie heerlijke Petit Fours.

- *Exclusief boothuur*
- *Inclusief BTW*
- *Vanaf 15 betalende personen*
- *Inclusief bediening*

#### **B. Reageerbuis cocktail – een keuze uit drie prikkelende drankjes**

Goed te combineren met overige arrangementen:

1. Kleurrijke alcoholvrije cocktail **€ 5,- per stuk**
2. Verrassing der techniek **€ 7,- per stuk**
3. Geheimzinnig bubbelende cocktail **€ 8,50 per stuk**

- *Exclusief boothuur*
- *Exclusief bediening tijdens de vaart*
- *Inclusief BTW*
- *Vanaf 15 betalende personen*
- *Cocktails worden uitgeserveerd op de kade of staan klaar op een dienblad, bij binnenkomst aan boord*

#### **C. Hollandse bar – € 10,50 pp**

- Biologische sappen uit Noord Holland (perensap, appelsap, jus d'orange)
- Diverse frisdranken
- Rode & witte wijn en bier
- *Exclusief boothuur*
- *Inclusief BTW*
- *Gedurende 2 uur*
- *Vanaf 15 betalende personen*
- *Inclusief bediening*

#### **D. Biologische hapjes – selectie van 5 hapjes uit onderstaand menu - € 10,50 pp**

- Moerkalf filet op gegrilde paprika en courgettes en tomaten salsa
- Huisgemaakte eendenborst filet met vijgencompote
- Gemarineerde gamba op een bedje van spitskool
- Geitenkaas op een stukje gegrilde courgettes
- Zalmtartaar met crème fraîche en een gebakken kwarteleitje
- Gekonfijte boerderij eend met zuurkool en balsamico-dressing
- *Enkel te boeken in combinatie met Hollandse bar (C) of reageerbuis cocktail (B)*
- *Exclusief boothuur*
- *Vanaf 15 betalende personen*
- *Inclusief BTW*
- *Inclusief bediening*

**E. Bio lunch - € 44,50 pp**

***Rijk gevulde lunch met volle biologische broden. Geserveerd in buffetvorm met melk, karnemelk, perensap, appelsap en jus d'orange en een keuze aan vers fruit.***

Vooraf een romige broccoli soep, gevolgd door een selectie zuurdesem sandwiches:

- Parmaham, sla met gemarineerde zongedroogde tomaatjes, tapenade en verse basilicum
  - Overheerlijke huisgemaakte tonijnsalade, van duurzame tonijnvangst
  - Duurzaam gevangen schotse zalm, verse roomkaas en een dressing van mosterd en kapperappeltjes
  - Gerookte kipfilet, verse mango en feta, versierd met sla en basilicum
  - Zachte abdijkaas met avocado, walnoten, sinaasappel en sla
- *Inclusief 2 uur boothuur*
  - *Vanaf 30 betalende personen*
  - *Inclusief Hollandse bar, Max Havelaar koffie & thee*
  - *Inclusief BTW*
  - *Inclusief kapitein en bediening*

**E. Walking Diner - € 44,50 pp**

***Kleine gerechtjes met producten uit de streek, tijdens de vaart uitgeserveerd***

- Rode mul met geroosterde asperges, sojadressing en verse basilicum
  - Rundercarpaccio met verse kruiden dressing, Old Amsterdam en rucola
  - Pomedori tomatensoep met Hollandse garnalen
  - Stoofpotje van Texelse lam met wildrijst
  - Gemarineerde aardbeien met vanille hangop
- *Inclusief 2 uur boothuur*
  - *Vanaf 30 betalende personen*
  - *Inclusief Hollandse bar, koffie & thee*
  - *Inclusief BTW*
  - *Inclusief kapitein en bediening*

**G. Biologisch buffet Noord-Holland, alles vers van de boerderij - € 74,50 pp**

**Koude gerechten**

- Gemengde geroosterde groente met blokjes geitenkaas en verse basilicum
- Op lage temperatuur gegaarde filet van moerkalf, met Hollandse champignon dressing en rucola.
- Gemarineerde zalm met Zaanse mosterd, dille, limoen en kruidensla

**Warme gerechten**

- Filet van blauwwoender uit de Beemster, met een zachte roomsaus en lente ui
- Op de huid gebakken kabeljauw en op linzen gebakken venkelwortel met een anijssaus
- Aardappel schorsenerentaart
- Gemengde groene groente

### **Salade buffet**

- Tomatensalade met rode ui, selderie en basilicum
- Komkommersalade met yoghurt dressing
- Ijsbergsla met kruiden dressing

### **Dessert buffet**

- Vers fruitsalade
  - Bavarois van bloedsinaasappels gedecoreerd met gemarineerde sinaasappels
  - Een keur aan Hollandse biologische kaassoorten
- *Inclusief 2 uur boothuur*
  - *Vanaf 30 betalende personen*
  - *Inclusief Hollandse bar, Max Havelaar koffie & thee*
  - *Inclusief BTW*
  - *Inclusief kapitein en bediening*

