CATERINGCOLLECTIE
ROER

Eventcatering op het water

Van het eerste glas tot het laatste gerecht.
Ontdek onze schepen en cateringformules
voor jouw evenement aan boord.



SFEERIMPRESSIE · DEK & LOUNGE

APERITIEF / ONTBIJT / LUNCH / DINER

JOUW EVENEMENT

Welkom aan boord

Een aperitief op het water, een ontbijtvergadering of een uitgebreid diner: kies het schip en de formule die bij jouw gezelschap passen.

01 Kies je setting

Mozart of Verdi voor een tocht op het water. Liever aan de kaai? De Verdi ontvangt je gezelschap in Temse.

02 Kies je formule

Van borrelplanken en cocktails tot ontbijt, lunch en een Signature-menu. Stel de hapjes samen uit onze selectie.

03 Stem de details af

Leg datum, groepsgrootte, locatie en gewenste duur vast en laat de volledige prijs en menu-invulling bevestigen.

DE VLOOT

Mozart

Een sfeervol en comfortabel tweedekspassagiersschip.



EXTERIEUR



INTERIEUR

Foto's: Rivertours · rivertours.be

Aan boord

Rondvaarten · 30 tot 120 personen

Receptie · 30 tot 110 personen

Diner · 30 tot 96 personen

Vaargebied
Schelde, Zeekanaal, Gent, Temse,
Antwerpen en Brussel.

Scheepshuur

4 uur € 1.550

9 uur € 2.670

Extra uur € 280

Bovenstaande tarieven inclusief 6% btw.

Korte duur*
1 uur € 740 · 2 uur € 1.020
3 uur € 1.300

* Korte huur kan enkel voorafgaand aan of aansluitend op een reeds geplande tocht. Btw-behandeling korte huur nog te bevestigen.

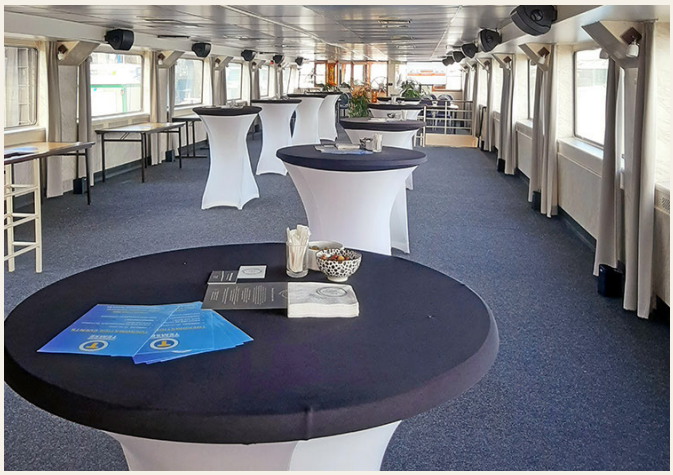
DE VLOOT

Verdi

Luxueus passagiersschip met een ruim zonneterras.



EXTERIEUR



INTERIEUR

Foto's: Rivertours · rivertours.be

Aan boord

Rondvaarten · 70 tot 300 personen

Receptie · 70 tot 300 personen

Diner · 70 tot 260 personen

Ook één dek te huur · 180 personen

Vaargebied
Zeekanaal, Brussel, Schelde, Albertkanaal, Maas (tot Luik of Dinant), Brugge, Oostende en de Nederlandse rivieren.

Scheepshuur

4 uur € 3.200 · 9 uur € 5.000
Extra uur € 450

Inclusief 6% btw.

Korte duur*
1 uur € 1.350 · 2 uur € 1.850
3 uur € 2.500

Feestzaal aan de kaai

De Verdi in Temse, zonder te varen: voor een trouwfeest, communie of verjaardag, met uitrusting voor een dansfeest of luxueus diner.

4 uur € 2.000 / 9 uur € 3.000 / Extra uur € 350 · incl. 6% btw

* Korte huur enkel aansluitend op een geplande tocht (voor of na). Btw nog te bevestigen.

ROER DRANKENFORMULES

Dranken aan boord

Kies het forfait dat past bij jouw gezelschap en de duur van je evenement.

Formule 1

Frisdranken en warme dranken.

Formule 2

Cava en mocktails gedurende 1 uur, wijn en alle andere dranken van de drankenlijst, behalve sterke dranken en regiospecialiteiten.

DUUR	FORMULE 1	FORMULE 2
3 uur	€ 18,00	€ 36,00
4 uur	€ 21,00	€ 39,00
5 uur	€ 23,50	€ 42,00
6 uur	€ 26,00	€ 45,00
7 uur	€ 28,00	€ 48,50
8 uur	€ 30,00	€ 52,00
9 uur	€ 33,00	€ 55,00

Forfaitprijzen per persoon. Btw-behandeling nog te bevestigen.

ROER DRANKENFORMULES

Dranken à la carte

Dranken en tussendoortjes aan boord · Prijzen in euro

Frisdranken

Water plat / bruis	3,50
Cola · Fanta · Ice tea · Tonic · Agrum	3,50
Fruitsap	3,50
Water plat / bruis (fles)	10,00

Bieren

Pils / Pils NA	3,50
Kriek Mort Subite	4,50
Affligem 0.0%	5,20
Affligem 0.0% bruin	5,20
Grimbergen blond / bruin	5,50
Duvel	6,00

Regiospecialiteiten

Vicaris quinto	5,50
Affligem tripel	6,00
Bootjesbier	6,50

Warme dranken

Koffie / thee	3,50
Soep	3,50
Warme chocomelk	3,50
Irish Coffee	10,00

Aperitieven & wijn

Wijn wit / rood / rosé	6,00
Martini · Porto · Sherry · Kir	6,00
Mocktail	6,00
Cava	6,50
Aperol Spritz	9,00
Gin Tonic	10,00
Wijn wit / rood / rosé (fles)	30,00
Cava (fles)	35,00

Sterke dranken

Limoncello	7,00
Cognac · Whisky · Cointreau	10,00

Supplement frisdrank: + € 1,50

Tussendoortjes

Chips	2,50
Cornetto	3,00
Croque uit het vuistje	6,00
Pannenkoek met suiker	6,00
Taart	6,00

DRINKS · BITES · SAILING

Apéro aan boord

Formules voor 3 tot 4 uur varen · Drankenpakket verplicht

Borrel aan boord

€ 39,50

per persoon

ALLE HENS AAN PLANK

Samen aan boord, samen aan de borrel. Een rijkgevulde plank met fijne charcuterie, oude kaas, gerookte zalm, mediterrane hapjes, huisgemaakte dips en focaccia.
Frisdranken, water, wijn en pils inbegrepen gedurende 3 uur.

Bubbels aan boord

€ 49,00

per persoon

BUBBELS OVER DE BOEG

Cava, vijf bites naar keuze uit de hapjeslijst en tafelhapjes.
Frisdranken, water, wijn en pils inbegrepen gedurende 3 uur.
Upgrade Champagne Gruet + € 15 per persoon.

Cocktails aan boord

€ 55,00

per persoon

SHAKEN OP DE GOLVEN

Cocktails: Pornstar Martini, Clover Club, Whiskey Sour en Matcha Coco.
Mocktails: Berry Blossom, Tropic Glow en Golden Ginger.
Vijf bites naar keuze en tafelhapjes. Frisdranken, water, wijn en pils inbegrepen gedurende 3 uur.

Hapjeslijst op pagina 19 . Duur en prijs van een eventuele drankenverlenging nog te bevestigen.

BREAKFAST · SAILING

Breakfast aan boord

Tussen 07.00 en 11.00 uur · Formules voor 3 tot 4 uur varen

French breakfast

€ 12,50 per persoon

Assortiment viennoiserie en croissant
Hoeveboter en huisgemaakte marmelade
Koffie- en theebuffet
Biscuiterie en vers fruitsap

Klassiek ontbijt

€ 18,00 per persoon

Mini broodjes en meergranen houthakkersbrood
Croissant, hoeveboter, huisgemaakte marmelade en choco
Boerenomelet, jonge kaas en gegrilde kruidenham
Ontbijtgranen en melk
Koffie- en theebuffet, biscuiterie en vers fruitsap

Healthy breakfast

€ 22,50 per persoon

Avocadotoast met gerookte zalm en radijs / ricotta en tomaat / mango en kalkoenspek
Bio bananenbrood en huisgemaakte marmelade
Tortilla van zoete aardappel en geitenkaas
Skyr met agavahoning, bosvruchten en granola
Koffie- en theebuffet, chai latte en huisgemaakte appelcake

Captain's breakfast

€ 25,50 per persoon

Buffet vanaf 50 personen
Mini broodjes, meergranen houthakkersbrood, croissant en viennoiserie
Hoeveboter, marmelade en choco
Kazen, charcuterie en smeersalades
Spiegel- of roerei; tortilla van zoete aardappel en geitenkaas
Ontbijtgranen, melk en superfruitsmoothies
Koffie- en theebuffet, biscuiterie en vers fruitsap

LUNCH · SAILING

Lunch aan boord

Tussen 11.00 en 14.00 uur · Formules voor 3 tot 4 uur varen

Belegde broodjes

€ 17 per persoon

Het assortiment

Sandwich
Jonge kaas Flandrien
Huisgemaakte hespensalade Bagyn
Preparé du maison Bagyn

Open meergranen boterham
Roomkaas, bieslook en crudités
Noordzeesalade, komkommer en perzik
Brie, vijgenconfituur, gepekelde ui en walnoot
Vitello tonnato, tonijnmayonaise en kappertjes
Carpaccio van romatomaat, burrata, pesto en olijven

Klassieke baguette
Braadkip Belle Flamande, sojascheuten en mangochutney
Kip curry Belle Flamande, gerookt spek Bagyn en cresson
Zoete pepertapenade, spinazie, geitenkaas en Luikse siroop
Ricotta, zongedroogde tomaat en kruidenham

Uitbreidingen

Saladebar & soep · + € 7 p.p.
Boerenkool, falafel en tzatziki
Babyspinazie, feta, dadels, honingtomaat en frambozen
Chicken Caesar, ei, parmezaan en ansjovis
Wortel-gembersoep of kokoscurrysoep

Wraps & clubs · + € 7 p.p.
Thaise kip, wortel, komkommer en rode currymayo
Avocado, ei en gemarineerde tomaat
Gerookte zalm, tonijnmousse en babyleaf
Club BLT met kalkoenspek, sla en tomaat
Club mozzarella, pesto, rucola en parmaham

Desserten · + € 7 p.p.
Witte en donkere chocolademousse
Tiramisu van speculoos
Panna cotta met passievrucht
Vers fruit

ROER ESSENTIAL

Koude schotels

Zonder bediening · Keuze uit vlees, vis, vegetarisch en specials

Vlees

Volwassenen € 19 per persoon

Kinderen 3-12 jaar € 12 per persoon

- **Vlaamse klassieker**
  Kippenboutje, rosbief, beenham, gehaktballetjes, aardappelsalade, rauwkost en brood.
- **Italiaanse schotel**
  Vitello tonnato, parmaham met meloen, mozzarella, tomaat, olijven, pesto en ciabatta.
- **Charcuterieplank**
  Fijne vleeswaren, paté, droge worst, kaas, augurkjes, zilveruitjes, mosterd, noten en boerenbrood.
- **Kipschotel**
  Koude kippenfilet, gerookte kip, couscoussalade, coleslaw en verschillende sauzen.

Vis

Volwassenen € 21 per persoon

Kinderen 3-12 jaar € 13 per persoon

- **Noordzee-schotel**
  Gerookte zalm, garnalen, maatjes, gerookte makreel, citroen, dille en cocktailsaus.
- **Vissersbuffet**
  Tonijnsalade, rivierkreeftjes, surimi, gerookte forel, aardappelsalade en remouladesaus.
- **Mossel- en garnalenschotel**
  Koude mosselen, garnalen, rivierkreeftjes, venkelsalade en stokbrood.

Vegetarisch

Volwassenen € 19 per persoon

Kinderen 3-12 jaar € 12 per persoon

- **Mediterrane schotel**
  Gegrilde groenten, falafel, hummus, feta, olijven, couscous en taboulé.
- **Belgische groenteschotel**
  Asperges, boontjes, tomaat gevuld met ei, aardappelsalade en vinaigrette.
- **Kaas- en groenteplank**
  Kazen, druiven, vijgen, noten, groentesticks, dips en brood.
- **Veggie mezze**
  Baba ganoush, hummus, gevulde wijnbladeren, linzensalade, gegrilde paprika en pitabrood.

Specials

Volwassenen € 21 per persoon

Kinderen 3-12 jaar € 13 per persoon

- **Rondvaartbox**
  Individuele glaasjes en potjes met couscous, pastasalade, kip, vismousse en dessert.
- **Koude wereldreis**
  Sushi, antipasti, mezze, Mexicaanse bonensalade en Aziatische noedelsalade.

ROER ESSENTIAL

Grill aan boord

Van een klassieke grill tot veggie of een uitgebreid mixed assortiment.

Bij de Grill: sla- en groentenbuffet, pasta- en aardappelsalade, drie soorten koude sausjes en verschillende mini-broodjes.

Standaard

€ 33,00 per persoon

Voor volwassenen
Worst, dubbel burger, kippenbout en steak.

À volonté

€ 38,00 per persoon

Voor volwassenen
Hetzelfde assortiment als Standaard, maar onbeperkt.

Veggie

€ 34,00 per persoon

Voor volwassenen
Wrap met kaas, vegetarische burger en quorn.

Mixed

€ 39,00 per persoon

Voor volwassenen
Dubbel doelburger, lamskotelet, steak, merguez en gemarineerd varkenshaasje.

Mixed halal

€ 32,00 per persoon

Voor volwassenen
Samenstelling nog te bevestigen.

Kindergrill

€ 19,00 per persoon

Kinderen van 3 tot 12 jaar
Worst en hamburger.

Grilltoeslag voor groepen kleiner dan 30 personen: + € 5 per persoon.

ROER ESSENTIAL

Menu aan boord

Vertrouwde gerechten, geserveerd als een menu met twee of drie gangen.

Twee gangen

€ 29 per persoon

Kies een van deze drie combinaties.

01 Vol-au-vent

Vol-au-vent met aardappelpuree.
Als dessert: chocolademousse.

02 Stoofvlees

Stoofvlees met cressonette en aardappelpuree.
Als dessert: chocolademousse.

03 Waterzooi van vis

Waterzooi van noordzeevis met aardappelpuree.
Als dessert: chocolademousse.

Drie gangen

€ 35 per persoon

Soep, gevolgd door een hoofdgerecht naar keuze uit het tweegangenmenu, met aardappelpuree en groenten. Als dessert: dame blanche.

ROER ESSENTIAL

De Havenmarkt

Vanaf 75 personen · Kies drie, vier of vijf foodstands

3 FOODSTANDS	4 FOODSTANDS	5 FOODSTANDS
€ 32	**€ 39**	**€ 45**
per persoon	per persoon	per persoon

Burger aan Bakboord

Brioche met pure beefburger, ingelegde rode ui en whiskey-BBQ-saus. Veggieversie met oesterzwam en truffelmayonaise.

De Vistrap

Mini-broodje met Noordzeegarnalen en citroenmayonaise, of een kommetje kibbeling met tartaar.

Patat op Patrouille

Kleine porties geroosterde krieltjes met stoofvlees en mosterdmayo, of feta, kruiden en zure room.

Pasta in zicht

Kleine kommetjes citroenpasta met courgette en Parmezaan, of orzo met tomaat en burratacrème.

Taco's op Koers

Zachte taco's met pulled chicken of pulled jackfruit, limoen en koolsla, of geroosterde bloemkool met avocado.

Bao aan Boord

Gestoomde broodjes met buikspek, hoisinkip of krokante tofu, afgewerkt met komkommer en sesam.

Pita over stag

Mini-pita met kipgyros of falafel, frisse groenten, tzatziki en ingelegde rode kool.

Zoete Thuishaven

Mini-wafeltjes met chocolade en aardbei, aangevuld met glaasjes speculoosmousse.

ROER ESSENTIAL · ROER SIGNATURE

Zoete Thuishaven

Dessertenbuffet · Uitbreidingen voor je Essential-formule

Een zoete afsluiter

Bij Essential: + € 15 per persoon. Inbegrepen bij BBQ à l'o en Buffet à l'o.

- **Chocolademousse met zeezout en crumble**
  Luchtige mousse van Belgische pure chocolade.
- **Citroencheesecake met rood fruit**
  Frisse cheesecakecrème op een krokante speculoosbodem.
- **Crème brûlée met vanille**
  Zachte vanillecrème onder een krokant gekaramelliseerd suikerlaagje.
- **Mini-Brusselse wafeltjes**
  Lauw geserveerd met warme chocoladesaus, slagroom en aardbeien.
- **Mini-pavlova's met rood fruit**
  Krokante meringue met een zachte kern, slagroom en rood fruit.
- **Vers fruit met munt en limoen**
  Kleurrijke, frisse fruitsalade in kleine kommetjes.

Aangevuld volgens het seizoen met wisselende zoetigheden, zoals baba au rum, canelés, mini-pancakes, poffertjes en andere lekkernijen.

Extra bites bij Essential

Kies uit de hapjeslijst op pagina 19 .

3 HAPJES	4 HAPJES	5 HAPJES
€ 12	€ 15	€ 17,50

ROER SIGNATURE

Buffetten à l'o

Vijf bites, een royaal hoofdbuffet en een dessertenbuffet.

Grill à l'o

€ 65,00 per persoon

Om te beginnen
Vijf bites naar keuze uit de hapjeslijst, al dan niet staand geserveerd.

Grill-buffet
Assortiment vlees, vis en veggie.
Maïskip met citroen en tijm
Mini wagyuburger
Rundsbrochette espetada
Breydelworst
Zalmpapillote
Gamba met chili en look

Dessertenbuffet
Zoete Thuishaven
Volledig assortiment op pagina 14.

Buffet à l'o

€ 65,00 per persoon

Om te beginnen
Vijf bites naar keuze uit de hapjeslijst, al dan niet staand geserveerd.

Hoofdgerechtenbuffet
Bouillabaisse van Noordzeevis
In Rioja gesmoorde rundsrib
Kip tikka masala

Dessertenbuffet
Zoete Thuishaven
Volledig assortiment op pagina 14.



Sfeerimpressie · Het dek
De vegetarische invulling van het BBQ-buffet wordt nog bevestigd.



Sfeerimpressie · Het interieur

ROER SIGNATURE · TASTE OF BELGIUM

Smaken van de Schelde

€ 69 per persoon

01 Bites

Kroketje van grijze garnaal en Rodenbach
Hoorntje met mousse van Breydelham*
Soepje van groene kruiden en gerookte paling

02 Sharing voorgerechten

Tartaar van maatjes, groene appel, selder en dragonmayo
Tomaat, garnaal en zeekraal
Gelakt buikspek, Conference-peer en walnoot

03 Sharing hoofdgerechten

Gepocheerde schartong, gekonfijte prei en beurre blanc
Varkenswang in abdijbier, zilverui en jonge wortel
Erbij: puree Robuchon en kroketjes

04 Sharing desserten

Callebaut 911 chocolademousse, karamel, zeezout en speculooscrumble
Rijstpap met een gouden lepeltje
Crêpe Suzette geflambeerd met Cointreau of een Brusselsewafelvariant

* Garnituur nog te bevestigen. Verdeling van warme en koude bites wordt nog afgestemd.

ROER SIGNATURE

Van boeg tot bord

Walking diner · Kies vier, vijf of zes gerechten uit onze selectie

4 gerechten

€ 49 per persoon

1 voorgerecht · 2 warme gerechten · 1 dessert

5 gerechten

€ 55 per persoon

2 voorgerechten · 2 warme gerechten · 1 dessert

6 gerechten

€ 62 per persoon

2 voorgerechten · 3 warme gerechten · 1 dessert

De eerste aanleg

Koude en lauwwarme gerechtjes

Noordzee in een glaasje

grijze garnalen, frisse tomaat, komkommer, kropsla en cocktailsaus met een vleugje citroen.

Zalm op koers

lichtgerookte zalm, aardappelsalade, ingelegde komkommer, dillecrème en krokante rogge.

Van de Scheldeoever

dun gesneden rosbief, knolselderremoulade, waterkers, mosterdcrème en krokante ui.

Een zuiders briesje

burratacrème, kleurrijke tomaten, basilicumolie en focacciacroutons. Veggie

Groen aan dek

geroosterde rode biet, opgeklopte geitenkaas, appel, walnoot en balsamico. Veggie

Een gouden vangst

een klein garnaalkroketje met gefrituurde peterselie en citroenmayonaise.

ROER SIGNATURE

Van boeg tot bord

De warme gerechten en desserts voor jouw gekozen formule

Op volle smaak

Het pannetje van de schipper

romig vispannetje met witte vis, zalm, prei en een toef aardappelpuree.

Een lepel Noordzee

zachte parelcouscous met gebakken scampi, venkel, tomaat en een lichte bisquesaus.

Varkenswang op rustig vuur

in abdijbier gegaarde varkenswang, fluweelzachte puree, jonge wortel en krokante sjalot.

Rund op de boeg

langzaam gegaarde rundsschouder, aardappelcrème, seizoensgroenten en rodewijnjus.

Kip met een zuiderwind

kippendij met citroen en tijm, romige orzo, courgette en geroosterde paprika.

De groene kombuis

paddenstoelenrisotto met Parmezaan, krokante oesterzwam en peterselieolie. Veggie

Een zonnige tussenstop

geroosterde bloemkool, kruidige linzen, tahin-citroensaus en granaatappel. Vegan

Een Italiaanse aanlegplaats

ravioli met ricotta en spinazie, salieboter, geroosterde kerstomaat en Parmezaan. Veggie

Zoet voor anker

Chocolade voor anker

Belgische chocolademousse met gezouten karamel en speculooscrumble.

Een frisse bries

citroencheesecake in een glaasje met rood fruit.

Wolkje boven het water

mini-pavlova met vanilleroom en seizoensfruit.

De gouden afsluiter

crème brûlée met vanille en een krokant suikerlaagje.

Een tropische tussenstop

kokosrijstpap met mango, passievrucht en limoen. Vegan, bereid met kokosmelk

DE SELECTIE

Bites aan boord

Kies jouw hapjes voor de apero- en Signature-formules.

Warm

Lobsterroll bite · rivierkreeft, beurre blanc en bosui

Gelakt buikspek · Conference-peer en walnoot

Champignons Dordogne · zwarte-lookdip

Vietnamese nem van kip · sweet chili en munt

Iberico rib fingers · crispy ui en kimchimayo

Kroketje van grijze garnaal en Rodenbach

Soepje van groene kruiden en gerookte paling

Kaasballetje en Tierentijnmosterd

Croque suisse · raclette, Schwarzwälder Schinken en secret dressing

Witloofsoepje en zwarte look

Taco bite · pulled pork, pico de gallo en whiskey-maplesaus

Goujonnette · tartare spéciale

Koud

Hoorntje met mousse van Breydelham*

Lolly van geitenkaas · honing, nootjes en kokos

Blini · zure room, zalmforel en Cavinoir

Watermeloen · feta en munt

Handgesneden steak tartaar · groene aspergepunt en mosterdkaviaar

Tataki van tonijn · wakame, daikon en wasabi

Mini pokébowl · zalm en avocado

Roodloof · gerookte eendenborst, amarena en amandel

Ceviche van harder en frambozen

Taco bite · tonijn pibil en limoen-korianderdip

Oester Tomasu

* Garnituur nog te bevestigen.