

WELKOM AAN BOORD VAN DE DIANE

Onze mogelijkheden voor uw evenement

Hartelijk welkom aan boord van de Diane,

Wij zijn graag uw gastheer als u iets wilt vieren aan boord van de klassieke salonboot Diane. Een evenement op het water is onvergetelijk voor uw binnen- en buitenlandse gasten en relaties. Op het water heeft u zowel 's zomers als 's winters een unieke kijk op Rotterdam en omgeving en er is zo enorm veel te zien!

Zodra u over de loopplank op het houten dek van de Diane stapt verliest u de alledaagse stress en geniet u van de gastvrijheid en de culinaire geneugten aan boord. **U bent onze gast!**

In de gemeente Maassluis is de Diane een officiële trouwlocatie. Heel bijzonder en sfeervol. Op onze uitgebreide website www.partyschipdiane.nl staan tevens speciale arrangementen voor korte lunchtochten door de haven, moonlightcruises, brunchtochten en dagtochten.

Kortom, voor een feest, receptie, havenrondvaart of huwelijk: **vaar er eens uit met de Diane!**

Het partyschip Diane staat bekend om haar uitstekende prijs-kwaliteit verhouding.

Onze huurprijs is gebaseerd op het exclusief gebruik van het schip door één gezelschap. Onze prijzen zijn inclusief het nautisch en bedienend personeel, havengeld, servicekosten, organisatiekosten en de op- en afstaptijd en exclusief btw. De vaste op- en afstapplaats van de Diane is gelegen aan de Vlaardingse Maasboulevard, maar het is ook mogelijk om in overleg uw eigen opstapplaats en route te bepalen.

De Diane kan gehuurd worden vanaf 15 personen voor 3 uur varen voor € 790,-. Elk volgend uur kost € 225,- extra. De voorvaarkosten voor andere opstapplaatsen bedragen € 175,- per uur.

Graag maken wij voor u geheel vrijblijvend een offerte op maat voor uw evenement. Ook kunt u op afspraak op de vaste ligplaats een rondleiding over het schip krijgen.

Er is een uitgebreide keuze aan drankjes en luxe buffetten aan boord. Onze buffetten zijn door ons met uiterste zorg samengesteld uit verse en ambachtelijke ingrediënten



DRANKJES o.a. per glas / fles

Binnenlands o.a.:

Koffie/Thee	€ 1,50
Frisdranken/Vruchtensappen	€ 1,95
Jupiler bier fust	€ 1,95
Huiswijn Lindenhof rood/wit/rosé	€ 2,75
Huiswijn Eclat d'Or Bordeaux wit zoet	€ 2,75
Ketel 1, Corenwijn, Schrobelaer, v.a.	€ 2,75

Buitenlands o.a.

Sherry fino/medium, Port tawny/wit	€ 2,75
Hoegaarden Wit/Rosé bier fust	€ 2,75
Likeur o.a. Cuarenta y Tres,	
Grand Marnier	€ 2,75
Bacardi Blanca, Bacardi 8 jr. oud v.a.	€ 3,25
Whisky o.a. Bowmore, Glenmorangie v.a.	€ 3,75

Mogelijkheid tot uitkoop van drankjes van bovenstaand assortiment

p.p. per uur	€ 7,50
--------------	--------

GEBAK

Luxe gesorteerd gebak	€ 2,50 p.p.
IJzerkoekje	€ 1,00 p.p.
Roombotercake	€ 1,00 p.p.
Bruidstaart	op aanvraag
Taarten met bedrijfslogo	op aanvraag

BRUISENDE ONTVANGST

Kir Royal (Cava Freixenet seco)	€ 3,75
---------------------------------	--------

WINTERS WELKOM

Warme Glühwein	€ 2,75
----------------	--------

BITTERGARNITUUR

Luxe nootjes/zoutjes op tafel	€ 2,50 p.p.
-------------------------------	-------------

Klassiek bittergarnituur, 6 stuks p.p.	€ 3,50 p.p.
--	-------------

(bitterballen, blokjes oude kaas en salami)	
---	--

Vlaardings bittergarnituur, 6 st. p.p.	€ 4,75 p.p.
--	-------------

(amuseglaasje met paling, Reypenaer en stroop, broodrondjes met haring, gebakken kibbeling met kruiden en tartaarsaus)

Feestelijk receptie garnituur, 7 st. p.p.	€ 4,75 p.p.
---	-------------

(Luxe gegarneerde hapjes, bitterballen, puntjes Reypenaer, butterfly garnalen)

LUXE LUNCH BUFFET

Tomatensoep met room en Milano broodje, pistolets, witte puntjes, bruine bolletjes, krentenbollen, koffiebroodjes, gerookte zalm met Zweedse mosterd dressing, ambachtelijke beenham, oude kaas Reypenaer, jonge kaas, groene salade, vers fruit, 1 x jus d'orange/melk	€ 14,50 p.p.
---	--------------

HIGH TEA BUFFET

Heldere runderbouillon met paddestoelen, opgemaakte fingersandwiches met roomkaas, dille en Schotse gerookte zalm, rosbief, gerookte kip met ontbijtspek, appel, mayonaise en tuinkers, komkommer met mascarpone en rucola, tomatenbroodjes, krentenbroodjes, scones met clotted cream, Engels kaasplateau, marmelade, confituren en honing, Profiterolles, roombotercake, petit fours, krakelingen. Waldorfsalade, vers fruit salade, 1 x jus d'orange, keuze uit een uitgebreid assortiment exclusieve thee	€ 25,00 p.p.
---	--------------

BRUNCHBUFFET

€ 25,00 p.p.

Roombater pasteibakje met kalfsragout. Diverse soorten brood en luxe broodjes, toast, kandijkoek, roombater, pastasalade met pesto en kip, Waldorfsalade, groene salade, tomaten/komkommersalade, Bretonse kiprolade, serranoham, cremepaté, mini Franse kaasjes, Oude Reypenaer kaas, Maaslander, div. confituren, honing, hagelslag, Quiche Lorraine, gerookte Schotse zalm met Zweedse mosterd dressing, warme speenvarkenham in appelsaus, gegrilde kippenvleugeltjes, vers gebakken roereieren met bacon

CAPTAINS DINNER

€ 25,00 p.p.

Rijk gevulde groentesoep met soepstengel, kapucijners, Gieser Wildeman stoofpeertjes, appelcompôte, warme speenvarkenham in appelsaus, slagersrookworst, gebakken speklapjes, gehaktballetjes in mosterdjus, Hollandse hachee, Pommes Duchesse, romige aardappelgratin, witte rijst, boerenbrood, gebakken uitjes, rauwe uitjes, zilveruitjes, ingemaakte uitjes, groene salade met croutons, tomaten/komkommersalade, aardappelsalade, augurken, piccalilly, mosterd, stroop

SPAANS BUFFET IBERIA

€ 25,00 p.p.

Piri piri tomaat soep met room en olijfbroodje, Serranoham met meloen, salami Iberica, geroosterde amandelen, kleine mosseltjes in tomatensaus, aardappelsalade met spekjes, gegrilde chorizo, manchego kaas, gevulde olijven, groene salade met croutons, tomaten/komkommer salade, olijfbrood, crostini, tomatenbroodjes, stokbrood, aioli Ferrer, warme gamba's met paprika en knoflook, kaaskroketjes, gehaktballetjes in Catalaanse tomatensaus, Kippenpootjes in sherrydressing, geroosterde vleesspiesjes van de Balearen, Paella marinara, patatas di fritas met basilicum tuinboontjes met spekjes

BUFFET INDONESIA

€ 27,50 p.p.

vanaf 30 personen

Kerriesoep met room Nasi kuning/Bami goreng/Witte rijst, Daging Smoor (gestoofd rundvlees in een ketjap/nootmuskaatsaus) Babi Ritzah (stukjes varkensvlees in pittige sambal/gembersaus) Ayam Besengek (kipfilet in milde kokossaus met kemirnoten) Ayam Kerry (malse kip in pittige kerry-saus) Udang Assem manis (gebakken gamba's in een zoethete chilisaus) Tumis Boontjes (roer-gebakken boontjes met mais en wortel) Orak Arik (licht gebakken groenten met roerei) Sajoer Lodeh (groenten in kokossaus) Sateh Singapore in satehsaus (2 stokjes p.p.) Krupuk udang, Emping, Atjar, Serundeng, gebakken uitjes, sambal, pittige augurkenstukjes



KOUD / WARM BUFFET ROTTERDAM

€ 28,50 p.p.

Tomatensoep met room en Milano broodje, plateau fruits de mer van gerookte palingfilet, gerookte Schotse zalm met zalmkaviaar en Zweedse mosterd dressing, Hollandse garnalen, rivierkreeftjes, crabsalade, Waldorfsalade, pasta-salade met pesto en kip, fazantpaté met Cumberlandsaus, Brie de Meaux met mascarpone en verse truffel, meloen met Serranoham, Quiche Lorraine, groene salade, tomaten/komkommersalade, roomboter, stokbrood, roggebrood, Kletzenbrood en florentines, warme speenvarkenham in appelsaus, met rundergehakt gevulde champignons, romige aardappelgratin, Pommes Duchesse

BUFFET SCANDINAVIË

€ 32,50 p.p.

Zweedse aardappelsoep met spekjes en kervel, plateau fruits de mer van Gravad Lax met zalmkaviaar en Zweedse mosterd dressing, langoustines met limoenmayonaise, rivierkreeftjes, gerookte makreel en haring in dille/mosterd saus, romige Finse haring-appelsalade, Waldorfsalade, gevulde eieren, gerookte eendenborstfilet met verse vijgen, rilette van gans, rode ui ringetjes, citroen, zure room, kappertjes, verse dille, rode bietjes, verse kruidenboter, stokbrood, roggebrood, Knäckebröt, florentines, warme gepocheerde halve zalm in lichte botersaus met zeekraal, Köttbullar Zweedse rundergehaktballetjes met rode bessen saus, gebraden varkensvlees met spekjes, peterselie en paddestoelen, Pytt i Panna aardappelkoekjes met bieslook, romige aardappelgratin

GRAND BUFFET DIANE

€ 34,50 p.p.

Bospaddestoelen crèmesoep met soepstengel omwikkeld met rauwe ham, plateau fruits de mer van Hollandse garnalen, langoustines met limoenmayonaise en gerookte Schotse zalm met zalmkaviaar en Zweedse mosterd dressing, tomaten/komkommersalade, Crabsalade, Waldorfsalade, proeverij van luxe gegarneerde hapjes, kaasplateau met Tete de Moine, Klaver Blauw met appelstroop, Brie de Meaux met mascarpone en verse truffel en Reypenaer v.s.o.p., meloen met Serranoham, Fazantpaté met Cumberlandsaus, pastrami, verse kruidenboter, stokbrood, Kletzenbrood, Milano's en florentines, warme gebraden rosbeef met balsamico jus en paddestoelen, gepocheerde halve zalm in lichte botersaus met zeekraal, gerookerd mals varkensbraadstuk á la Jamie Olivier, romige aardappelgratin, tagliatelle, Pommes Duchesse

SPOOM

€ 4,50 p.p.

Heerlijk frisse champagne sorbet in champagne flute

DESSERTS

Koffie met kersenbonbon

€ 2,25 p.p.

Aardbeien bavaroise met slagroom

€ 2,75 p.p.

Dessert wijn Saussignac

€ 4,75 p.p.

Sherry Pedro Ximenez 30 jr. oud

€ 4,75 p.p.

Kaasplateau + div. crackers/appelstroop

€ 5,25 p.p.

Grand Dessert buffet (o.a. kokos/-yoghurt,

roomijs, mangosorbetijs, profiteroles, spekkoek,

Italiaanse chocoladetaart, vruchtencocktail,

kleine Italiaanse snoeperijen

€ 5,75 p.p.



De dubbeldekse salonboot Diane is een authentiek en origineel schip uit 1933. Op dit voormalige Y veer voelt u zich direct thuis door de warme en maritieme sfeer aan boord. Vanuit de 2 gezellige salons met in totaal 95 zitplaatsen heeft u een prachtig uitzicht over het water. Tevens kunt u met mooi weer genieten van ons zonnedek met 90 zitplaatsen waarvan 30 volledig overdekt. Aan boord is centrale verwarming aanwezig, een omroep-installatie die zowel in de salons als op het zonnedek te horen is en een geluidsinstallatie voor achtergrondmuziek.

Voor het verder vervolmaken van uw feest wijzen wij u tot slot op de mogelijkheden van ons bestand met o.a. accordeonisten, pianisten, oestermannen, tafelgoochelaars, sneltekenaars, fotografen en diverse bands of dj's



Opstapplaats

Neem op de A4 afslag 16 Vlaardingen Oost en vervolg uw weg via de Schiedamsedijk en Vulcaanweg naar de Maasboulevard naar haven nr. 706

Rederij Diane

rondvaarten feesten presentaties

St. Liduinastraat 73a, 3117 CR Schiedam, 010-4356192

Mobiel 06-53347637, E-mail: info@partyschipsoidiane.nl

www.partyschipsoidiane.nl

