



DE EIGEN CATERING VAN HET SCHEEPVAARTMUSEUM

Wanneer u van onze schitterende locatie gebruikmaakt voor een onvergetelijk evenement of diner, bieden wij u graag onze zinnenprikkende en verantwoorde catering aan.



VOORBEELDEN VAN ONZE BEREIDINGSWIJZE

Ceviche

De bereidingswijze voor met name vis, waarbij het product gegaard wordt door een zure vloeistof, meestal limoen- of citroensap. Zodra de juiste garing is bereikt zetten we deze stop door olie toe te voegen.

Gebakerde prei

Blakeren is een heel hippe kookmethode, die eigenlijk al heel oud is. Vroeger kon men immers niet anders. In dit geval verbranden we, gecontroleerd, de prei. De buitenste laag is op een gegeven moment verkoold en zwart. Oneetbaar. Maar het binnenste is gegaard door de warmte. De smaak is flink geïntensiveerd door dit proces en kan goed vergeleken worden met een barbecue of grill, alleen nog wat sterker.

Aardappelmousseline

Mousseline staat voor fluweelzacht. In dit geval wordt de aardappel wat fijner gewreven dan normaal en in plaats van alleen melk en boter wordt er behoorlijk wat room aan de puree toegevoegd. De aardappelpuree is dus 'rijker' en zachter.

Gerookte mayonaise

Mayonaise is niet te roken. De olie waarmee mayonaise wordt gemaakt wel. Dat doen we dus ook. We roken zonnebloemolie, die laten we afkoelen en filteren we en die gebruiken we dan om de mayonaise mee te maken. Die krijgt daardoor een warme, rokerige smaak.

'Limited edition'

Waarom zinnenprikkelend? Dat kan chef-kok Ralph Dahlhaus als geen ander uitleggen: "We maken toonaangevende en toegankelijke menu's, maar het meest opvallend is dat we voornamelijk met de mooiste streek- en seizoensproducten werken. Dit zorgt ervoor dat bijna elk gerecht 'limited edition' is."

De producten die door de chef gebruikt worden, zijn meestal slechts een paar maanden per jaar beschikbaar. De gerechten die hiermee bereid worden vindt u niet snel bij andere cateraars op de menukaart en bovendien wordt het menu elke maand aangepast.

Om een voorbeeld te geven: in januari kunt u genieten van het voorgerecht van kortgebakken houtduiffilet, een salade van witlof, postelein en blauwe (bos)bes gevolgd door een hoofdgerecht van op de huid gebakken schelvisfilet, geroosterde prei, aardappelpuree en citroen beurre blanc. En om het diner even smaakvol af te sluiten, kunt u eindigen met een walnoten-vlierbloesecake met vlierbessencompote, hangop en (onze)lievevrouwebedstro.

Contact

Voor meer informatie over de catering mogelijkheden in Het Scheepvaartmuseum, kunt u contact opnemen met de afdeling events.

Dit is slechts één van de vier menucreaties waar u uit kunt kiezen (inclusief een vegetarisch menu).

Bijzonder samengestelde menu's, elke maand weer. Met passie voor de producten en met de juiste visie hoe deze producten samen een prikkelend geheel worden, zodat u uw gasten niet alleen een prachtig decor biedt in Het Scheepvaartmuseum, maar hen tevens een culinaire belevenis meegeeft. Nooit 'overdone', altijd puur en toegankelijk.

Bevlogen chef-kok en patissier

Ralph Dahlhaus beleeft veel plezier aan het bedenken en schrijven van de menu's. "Ik test alle producten voordat ik ze aanschaf en sta met veel passie achter de kachel." Ook dat maakt de catering van Het Scheepvaartmuseum uniek. En zo hebben we nog een 'vakidoot' in de persoon van een patissier in huis! Dario Korver maakt de meest tongstrelende desserts. Tegelijkertijd bakt hij heerlijke carrot cake, speculaas en brownies voor een intensieve vergadering...

Kattenburgerplein 1
1018 KK Amsterdam
T+31 (0)20 523 22 46
events@hetscheepvaartmuseum.nl
www.hetscheepvaartmuseum.nl