

Selectiecriteria: ARTIKEL: Artikelgroep = 'Catering' en Subgroep = 'Drank hoog'

Artikelcode	Naam	Verk.prijs incl. btw
Artikelgroep	Catering	
Subgroep	Drank hoog	
100012	Absolut vodka per glas	4,00
100287	Bailey the original Irish Cream per glas	4,00
100302	Bavaria Malt bier alcohol vrij per fles 30 cl.	2,00
100007	Bier Carré Holland pils van de tap per glas	1,85
100247	Bokma Oude Friesche jenever per glas	2,00
100345	Bols Corenwijn per glas	2,00
100217	Bulle de Blanquette fushia, la 1er Bulle de Monde per fles	35,00
100181	Campari Bitter per glas	4,00
100219	Champagne proeverij met hapjes, max. 6 personen	150,00
	U krijgt op mijn schip uitleg over de volgende drie mousserende (champagnes) wijnen: Bulle de Blanquette fushia, la 1er Bulle de Monde Jacob's Creek Sparkling Brut Pinot Noir Cremant de Limoux Toques et Clochers Brut	
	En uiteraard ga ik tijdens deze champagne proeverij aan boord van mijn schip deze flessen voor u opentrekken en laten proeven. Ik zorg voor stokbrood en diverse kazen en trek er twee à drie uur voor uit. Is er dan nog puf dan ga ik verder met een wijnproeverij aan boord van mijn schip en gaat u de huiswijnen beoordelen. Uw evenement wordt op deze manier nog specialer. U begint met een voorpret (de proeverij) en u eindigt met de hoofdact.(uw bruiloft) Kom met uw ceremoniemeesters en of ouders. Maximaal 6 personen voor slechts € 150 in totaal. Verstandig is het om een extra BoB mee te nemen. Dan komt u met 7 personen.	
	De Bulle en de Cremant is met uw eigen etiket te leveren. Daarop kan uw foto, logo en korte tekst. Vanaf 12 flessen gratis.	
100086	Cockburn's Port L.B.V. rood per glas	3,50
	Late Bottled Vintage (LBV) Een variant op vintage port. Op een fles Late Bottled Vintage staat dit voluit of als 'LBV' plus een jaartal. Het is ook port uit één oogstjaar, maar deze port wordt veel later gebotteld. Een LBV wordt gemaakt van een uitstekende kwaliteit druiven, maar heeft niet de klasse van een vintage port. Een LBV is lichter van karakter en de rijping op houten vaten duurt vier tot zes jaar. Doordat de wijn op vat veel sneller rijpt dan in de fles, ontwikkelt een LBV zich sneller. Het bezinksel dat ontstaat, blijft bij botteling in de vaten achter en komt dus niet in de fles. Deze port is direct drinkbaar vanaf het moment dat hij wordt verkocht.	
100347	Coebergh Bessenjenever Classic per glas	2,00
100030	Cointreau per glas	4,00
100388	Courvoisier VSOP cognac per glas	6,00
100218	Cremant de Limoux Toques et Clochers Brut per fles	35,00
100077	Creme de Cassis de Dijon per glas	2,00
100261	Dimple whiskey per glas	5,50
100240	Glenfiddich Speyside single malt Scotch whisky 12 Year	5,00
100177	Glenlivet The 12 Year Scotch Single Malt Whisky per glas	5,50
100078	Gordon's Dry Gin per glas	4,00
100028	Grand Marnier Rouge per glas	4,00
100034	Havana Club Anejo Blanco rum per glas	4,00
100257	Hennessy Privilège VSOP cognac per glas	7,50
100100	Hoppe Vieux per glas	2,00
100033	Jack Daniel's Tennessee Sour Mash Whiskey per glas	5,50
100412	Jacob Zimmermann 2009 Bereich Bernkastel zoet wit per f	20,00
100085	Jacob's Creek Merlot rood per fles	25,00

Selectiecriteria: ARTIKEL: Artikelgroep = 'Catering' en Subgroep = 'Drank hoog'

Artikelcode	Naam	Verk.prijs incl. btw
100041	Jacob's Creek Semillon Chardonnay wit per fles	25,00
100039	Jacob's Creek Shiraz Rose per fles	25,00
100011	Jacob's Creek Sparkling Brut Pinot Noir per fles Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir	35,00
	<p>De druiven van deze Australische champagne Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Sparkling zijn afkomstig uit hoog aangeschreven wijngaarden in o.m. Buckland Valley (Victoria), Cowra (New South Wales) en Adelaide Hills (South Australia). Ze worden 's nachts in alle koelte geplukt, waarna ze direct (zonder voorafgaande kneuzing) licht worden geperst teneinde een elegant, delicaat most met fijne fruit aromas te verkrijgen. De most wordt vergist met een speciaal in de Champagne geselecteerde giststam, waarna de jonge wijn een tweede gisting in de fles ondergaat.</p> <p>Het resultaat is verrukkelijk. De afdrank van Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Sparkling is fris, zacht en zuiver. Alcoholpercentage: 11,5% vol. Kleur: De wijn is licht groengeel van kleur Verpakkingformaten: Fles 0,75 Liter Serveertemperatuur: 8-10 C. Serveer tips: Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Sparkling is heerlijk om als aperitief te drinken, maar ook een uitstekende begeleider van lichte, frisse voorgerechten.</p>	
100253	Jacob's Creek Sparkling Rosé per fles Jacob's Creek Sparkling Rosé is een van de meest verkochte Australische champagnes aan boord van mijn schip. Heel veel bruidsparen kiezen deze champagne voor de toast tijdens het aan boord komen op mijn schip. Het is een echte doordrinker. Daarna volgt het aansnijden van de bruidstaart.	35,00
	<p>De zalmroze bubbel heeft een milde mousse met belletjes die in het glas mooi omhoog parelen. Hij geurt naar rode zomervruchten als aardbei, bes en framboos. In de smaak komt daar het frisse van limoen bij. Dis is een sappige mousserende wijn die je zo drinkt, bij fingerfood en een lichte lunch schenkt, en die het goed doet als opkikker na een diner.</p>	
100035	Jagermeister per glas	2,00
100073	Jameson Irish Whiskey per glas	4,00
100075	Johnnie Walker Black Label Scotch Whiskey per glas	5,00
100107	Johnnie Walker Red Label Scotch Whiskey per glas	4,00
100027	Ketel Graanjenever per glas	2,00
100059	Malibu Caribbean Rum with Coconut Flavor per glas	3,00
100259	Martini Bianco per glas	3,50
100260	Martini Rosso per glas	3,50
100019	Moët & Chandon Brut Imperial Champagne 75 cl	70,00
100074	Muier Schipperbitter per glas	2,00
100351	Old Captain Caribbean bruine rum per glas	3,50
100182	Osborne Medium Dry Sherry per glas	2,00
100284	Passoa likeur uit Passievruchtensap per glas	3,00
100269	Prosecco Canti D.O.C. per fles Grape: Glera. Colour: Straw yellow. Aroma: Flowery, pleasantly fruity. Flavour: Fresh, soft and elegant. Alcoholic volume: 11 %VOL. Serving temperature: 8 - 10 °C. Serving suggestion: Excellent with all kinds of fish-dishes and any dish throughout the meal. Also perfect as aperitif.	25,00
100268	Prosecco Francesco Yello Rosato per fles Deze Francesco Yello Rosato is samengesteld uit een cuvée van de zeldzame, al in de Romeinse tijd gecultiveerde rode Raboso druif en de Cabernet Sauvignon en Merlot. Hij bekoort zich door zijn fruitig-frisse smaak, zijn lichte, fijne pareling en een verleidelijke	25,00

Selectiecriteria: ARTIKEL: Artikelgroep = 'Catering' en Subgroep = 'Drank hoog'

Artikelcode	Naam	Verk.prijs incl. btw
	bouquet met de geur van verse frambozen en kersen. Na het persen blijft de most voor een korte tijd in contact met de schil. Zodra de gewenste kleur is bereikt, wordt het sap van de druivenresten gescheiden. Daarna begint de fermentatie.	
	Net als de rest van de Francesco Yello-familie onderscheidt de Rosé-Frizzante zich met 11,0 % vol en een dosering van 16 g/l door een aangenaam droge smaak. Goed gekoeld is deze wijn heerlijk als verkwikkend aperitief of in combinatie met wit vlees en vis.	
100045	Remy Martin VSOP cognac per glas	7,50
100032	Remy Martin X.O. cognac per glas	15,00
	Als u deze exclusieve cognac aan boord van mijn schip tijdens een rondvaart wilt schenken dient u dit van te voren aan te geven. Dan zorg ik dat deze aan boord is.	
100089	Safari Exotic Fruit Flavoured Liqueur	3,00
100079	Sonnema Beerenburger per glas	2,00
100029	Tia Maria per glas	4,00
100076	Veuve Clicquot Brut Champagne 75 cl	70,00
100243	Wijn sommelier arrangement Bacchantes (min. 25 pers.)	47,50
	Gilles Faërens sommelier /eigenaar van Bacchantes Wijnimport komt bij ons aan boord en brengt de juiste wijnen mee die afgestemd zijn op de lunch en of diner wat u bij ons aan boord van 't Stockpaerdts besteld heeft. Dit maximaal 5 uur durende arrangement voorziet u al die tijd van kwaliteitswijnen en uiteraard een uitleg van deze top sommelier. Een uitspraak van Gilles. 'Als mensen genieten van een wijn, zonder een etiket gezien te hebben, ben ik helemaal tevreden.'	
	Indien u dit arrangement voor minder personen wilt kunt u het beste even contact opnemen voor een prijsopgave. Op de website van Bacchantes kunt wat meer informatie over hem en zijn bedrijf vinden. Zie http://www.bacchantes.nl/bacchantes/gilles.html .	