



amsterdam
light festival
OFFICIAL PARTNER 2025-2026



VAAR MEE MET AMSTERDAM LIGHT FESTIVAL 2025/2026

Stap aan boord van een luxe privé boot en beleef het Amsterdam Light Festival op een manier die je niet snel vergeet. Terwijl de lichtkunst om je heen tot leven komt, geniet jij van een heerlijk glas warme glühwein, lekkere borrelhapjes of een uitgebreid diner, helemaal verzorgd aan boord.

Of je nu een romantische avond plant, een bijzondere gelegenheid viert of gewoon zin hebt in een exclusieve avond met vrienden of collega's: een privévaart tijdens het Light Festival combineert comfort, sfeer en culinaire verwenning tot een unieke ervaring!

- ☎ [+31\(0\)20-7715930](tel:+31(0)20-7715930)
- 📍 Leliegracht 50D, Amsterdam
- ✉ info@amsterdamboatexperience.com

OPTIES AAN BOORD

Dinner

- Een goed verzorgd drie gangen diner
- Luxe, overdekte en sfeervolle salonboot
- Een rondvaart van drie uur*
- De unieke tentoonstelling van ALF

Buffet

- Een goed verzorgd buffet, keuze uit (Italiaans, Indonesisch of Hollandse stampot)
- Een rondvaart van twee uur*
- Luxe, overdekte en sfeervolle salonboot
- De unieke tentoonstelling van ALF

Borrel

- Lekker borrelhapjes en onbeperkt drankjes
- Een rondvaart van anderhalf uur*
- Een mooie, sfeervolle sloep of salonboot
- De unieke tentoonstelling van ALF

DINNER

Voorgerechten

- Ceviche van zeebaars geserveerd met grapefruit, rode ui, venkel en munt
- Carpaccio van gepofte biet (vegan) geserveerd met gebrande hazelnoot, rucola, 'feta' en aceto dressing
- Carpaccio van gerookte rib-eye geserveerd met amandel crumble, parmezaan, rucola en truffelmayonaise

Hoofdgerechten

- Bavette Steak geserveerd met zoete aardappelpuree, gegrilde groenten en chimichurri
- Ravioli (vega) geserveerd met truffelroomsaus, bospaddestoelen, krokante hazelnoot en parmezaanse kaas
- Ravioli van kreeft in romige bisque saus, met parmezaanse kaas en groene asperge
- Parelcouscous met gepofte pompoen (vegan) geserveerd met gedroogde abrikoos, en kerrie-bieslook met soja-yoghurt
- Polderhoen met romige aardappelpuree, geglaceerde wortelen, gepofte maïs en pepersaus

Nagerechten

- Taartje van pure chocolademousse met kletskep crumble
- Kaasplankje van Kef
- Vegan cheesecake



BUFFET

Italiaans buffet

- Vitello Tonnato
- Vegetarische rucola salade
- Vers afgebakken focaccia met tapenade en aioli
- Lasagna bolognese
- Kip in italiaanse roomsaus
- Toscaanse rozemarijn aardappeltjes

Dessert bij Buffet (optioneel)

- Keuze uit Tiramisu of Spekkoek

Stampopot Buffet

- Boerenkool
- Zuurkool
- Hutspot

Geserveerd met Gelderse rookworst, gehaktballetjes in jus en spekklap. Met mosterd-piccalily

Dessert bij Buffet (optioneel)

- Keuze uit Tiramisu of Spekkoek

Indonesisch buffet

- Nasi Goreng
- Bami
- Sajoer lodeh (gemengde groenten in een kruidige kokossaus)
- Terong Belado (pittige sticky aubergine)
- Rendang (stoofvlees in kokos)
- Saté ayam met satésaus
- Telor ketjap (ei in zoetpittige saus)
- Sambal goreng boontjes.
- Geserveerd met kroepoek, gebakken uitjes en sambal



BORREL

We bieden verschillende borrelopties aan:

- Bittergarnituur
- Borrelplanken
- Kaasplanken
- Charcuterie
- Tapas

*De duur is flexibel en kan worden aangepast aan uw wensen.

