

DE MAJESTEIT

Scheepshandboek





Welkom aan boord!

Het feest kan beginnen.

Blader het scheepshandboek maar door en maak uw keus. Of het nu gaat om een zakelijke of feestelijke bijeenkomst; nagenoeg alles is mogelijk. In goed overleg zorgen wij voor een perfecte ontvangst van uw gasten. Wij nemen u de organisatie uit handen. En de complimenten zijn voor u. Steek dus gerust eens van wal met Raderstoomboot De Majesteit.

Inhoud

VOOR EEN GOED BEGIN PAG. 5

Drankarrangementen
Borrelgarnituur
Receptiearrangementen

WAT EEN HEERLIJK ONTHAAL PAG. 7

Voorgerechten
Soepen
Lunchbuffet
Walking dinner

ONZE KEUKEN PAG. 8

Chefkok aan het woord

VOLOP KEUZE PAG. 10

Mississippi, *cajun-keuken rijk aan afwisseling*
Multiculti, *dromen van exotische vakanties*
Indonesia, *tongstrelende smaken uit Azië*
Kapiteinsbuffet, *stevige scheepskost*
Langs de Maas, *haven in zicht voor de fijnproever*
Europa, *verse streekproducten van de buren*
Mediterraan, *genieten van pure smaken*
De Majesteit, *een echt koningsmaal*

HET GEHEIM VAN EEN GRANDE FINALE PAG. 20

Desserts
Patisserie

DE GEHELE ORGANISATIE IN GOEDE HANDEN PAG. 22

Servies en service

DE SFEERMAKERS VAN UW EVENEMENT PAG. 24

Entertainment

FEESTCONCEPTEN PAG. 26

Themafeesten & arrangementen

EEN GREEP UIT DE REACTIES PAG. 28

Referenties

BUSINESS TO BUSINESS PAG. 29

Netwerken op het water

A close-up photograph of several small white bowls containing shrimp and vegetables. The shrimp are cooked and pink, resting on a bed of white, possibly mashed potatoes or rice. They are garnished with fresh green herbs and small red tomatoes. In the background, there are yellow ceramic spoons with a repeating pattern of stylized 'M' or 'W' shapes. The text 'Voor een goed begin' is overlaid in the center of the image.

Voor een goed begin



DRANKARRANGEMENTEN

- * voor minimaal 4 aanéengesloten uren
- * inclusief bediening
- * exclusief welkomstdrankje en cocktails
- * prijs per persoon per uur

National bar € 7,50
 Vrij gebruik van dranken uit het Hollands assortiment: rode en witte bootwijn, bier, jenever, vruchtensap, frisdrank, koffie en thee

AANVULLINGSMOGELIJKHEDEN

*meerprijs per persoon per uur

Jus d'orange vers geperst € 1,50

International bar € 2,50

Uitbreiding van de national bar met dranken uit het buitenlands assortiment: Campari, Whisky, Bacardi, Wodka, Likeuren en Cognac

Wijnarrangement

Op aanvraag

Waterarrangement € 1,00

Per tafel verzorgen wij een fles San Pellegrino met waterglazen

WELKOMSTDRAANKJES

Cava of Prosecco € 5,50

Champagne Moët et Chandon €12,50

Glühwein (winterseizoen) € 4,50

Cocktail De Majesteit € 7,50

op basis van Gin, Malibu, Orange Juice en Grenadine

BORRELGARNITUUR

* max. 1 uur

Stelletjes op tafel € 4,50

Zoute koekjes en cashewnoten

Amuseglaasjes 2 p.p. € 6,00

Vis, vlees en vegetarisch

Warme borrelhapjes 3 p.p. € 6,00

Rotterdamse bitterballen, mini saté en bladerdeeghapjes

Koude en warme borrelhapjes 3 p.p. € 7,50

Amuseglaasjes en

Rotterdamse bitterballen

Oesterman met oesters en limoen

Opengemaakt aan tafel

door de oesterman op aanvraag

Haringkar € 5,50

Haring, zure bommen en uitjes

Huurprijs haringkar €250,00

met bediening in klederdracht

Goed begin



Wat een heerlijk onthaal

RECEPTIEARRANGEMENTEN

*bij min. 250 personen

*max. 2,5 uur

Arrangement 1

€ 17,50

Zoute koekjes en cashewnoten op tafel. Uitgebreid bittergarnituur bestaande uit luxe koude en warme cocktailhapjes

Arrangement 2

€ 24,50

Zoute koekjes en cashewnoten op tafel. Hollandse en buitenlandse kaastafel, warme beenham en saté met stokbrood

Arrangement 3: Street Food

€ 27,50

Bij kraampjes en eettentjes over de hele wereld vindt u vaak de lekkerste gerechten: Mie uit de wok, rempeng balletjes uit Indonesië, saté met stokbrood, dim sum, lamsworstjes, Marokkaanse filodeeg driehoekjes en garnalensaté.

BROOD OP TAFEL

Ciabatta met roomboter

€ 2,50

Olijventapenade

€ 1,00

KOUDE VOORGERECHTEN

Insalata Caprese

€ 8,00

Mozzarella met tomatomaat

Zeevruchten Cocktail

€10,50

In een St. Jacobsschelp

Rundercarpaccio en pijnboompitten

€10,50

Met Parmezaanse kaas en pesto

Trio assorti

€10,50

Voorgerechtje van drie lekkernijen

SOEPSPECIALITEITEN

Zuppa di Pomodori

€ 7,50

Toscaanse tomatensoep

Consommé au cerfeuil

€ 7,00

Heldere kervelbouillon

Soto ajam

€ 7,00

Rijk gevulde kippenbouillon

Potage de poisson d'or

€10,50

Licht gebonden vissoep

ROTTERDAMS TWAALFUURTJE

€ 26,50

Feestelijke schotel van Hollandse kaassoorten; luxe vleeswaren zoals rosbief en fricandeau; tomaten met Mozzarella; aardappelsalade; Rotterdamse vleeskroket, de echte! Uitgebreid assortiment broodsoorten, boter en sauzen.

Extra op dit lunchbuffet:

Warme beenham, vers van het mes

€ 4,50

Heerlijk
onthaal



SPECIALE *dieetwensen?*



GERECHTEN ZIJN EERLIJK EN MET LIEFDE, VERS AAN BOORD BEREID • DAGELIJKS VERSE AANVOER VAN ZALM VAN ROKERIJ DE ZALM •
ZUIVER NATUURLIJK SCHEPIJS VAN GEBO GELATO • WIJN VAN WIJNKUNSTENAAR JACQUES ROOS

Laat het ons weten!



OP IEDER BUFFET STAAT
EEN VEGETARISCH
HOOFDGERECHT. ONZE
GERECHTEN WORDEN VERS
AAN BOORD BEREID MET
EERLIJKE INGREDIËNTEN.
DE BEREIDINGEN
VINDEN PLAATS ONDER
STRENGE HYGIËNISCHE
OMSTANDIGHEDEN (HACCP)

RIJK *aan afwisseling*

BUFFET MISSISSIPPI € 31,50

De Amerikaanse Cajun-keuken is rijk aan afwisseling, heeft een opwindende smaak en staat bekend om haar hartige en kruidige schotels. Proef de United Tastes of America in dit geurige en smaakvolle buffet.

Cajun Dish New Orleans

Gemarineerde kalkoenbiefstukjes

Hamburgertjes

Honderd procent rundvlees

Grilled Salmon

Zalmmootjes van de grill: een partyrunner!

Jambalaya Rice

Traditioneel rijstgerecht

Tortilla met Quorn

Vegetarische wrap gegratineerd met kaas

Side-Dishes

Jacked potatoes, Sweetcorn, Three bean salad, Creole eggs, Salads, Pineapple

AANVULLING

Entrecôte

U.S. high quality beef, glanzend en bruin





MULTICULTI BUFFET € 32,50

Op dit buffet treft u gerechten aan uit de wereldkeuken. Smaken en geuren uit Zuid-Amerika en Noord-Afrika, maar ook uit Indonesië en Zuid-Europa. Maak kennis met al deze culturen, die ons doen dromen van exotische vakanties... En het is nog lekker ook!

Kippenboutjes en lamsworstjes

Wereldgerecht met couscous

Rempeng balletjes

Indische balletjes, lekker pittig!

Kouseband met garnalen

Authentiek Surinaams

Vegetarische Wrap

Tortilla gevuld met Quorn

Kerrie aardappel

Bijgerecht van zoete aardappel

Moksi Alesi

Rijstgerecht met groenten

Herderssalade

Groene sla met paprika, ui en feta

Marokkaanse salade

Sinaasappel, ui en mint

Turkse salade

Tomaat met koriander

Dolmades, olijven, guacamole, tzaziki



VAN OOST

naar west

BUFFET INDONESIA € 35,50

Wie eenmaal kennismaakt met de echte Indonesische keuken is voor eens en voor altijd verloren; het overrompelende, exotische aroma van tropische specerijen, de caleidoscoop van heldere kleuren en de harmonieuze versmelting van talloze smaken, die de tong strelen.

Daging Boemboe Bali

Gesmoord rundvlees

Babi Ketjap Manis

Mals varkensvlees in zoete ketjapsaus

Ajam Sereh

Stukjes kip in een verfijnde citroensaus

Saté Ajam

Echte Indische kipsaté wereldberoemd

Gado Gado

Schotel van gemengde groenten

Telor Blado

Pikante eieren met saus van hete sambal

Exotische heerlijkheden

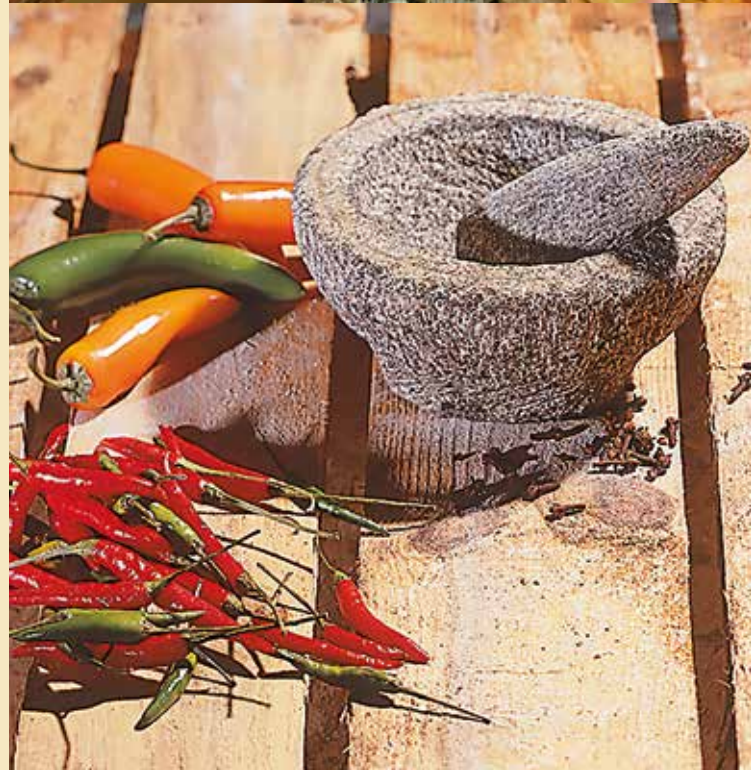
Nasi Koenig, bami, serundeng, atjars, krupuk, emping, ananas en diverse samballans

AANVULLING

Oedang Panggang

Gegrilde Indische garnalen geserveerd met een zoet-zure saus

€ 4,50





KAPITEINSBUFFET

€ 35,50

Vijf eeuwen geleden voeren de eerste schepen uit naar de Oost. Zware Hollandse scheepskost zoals 'Hete Bliksem' (stampot met spek), 'Gewapend Beton' (stokvis) en 'Oranjerats' (hutselpot van witte bonen) hield de mannen op de been. Proef de typische gerechten uit deze avontuurlijke tijden.

Kip met pruimedanten

Gegrilde kipfilet in pruimensaus

Warme beenham

Vers van het mes

Terschellings vispotje

"Heerlijkheid van visch"

Ouderwets lekker

Gestoofd rundvlees in bruinbier

Stoemp

Stevige kost van aardappel en knolletjes

Raasdonders

Kapucijners met spek en piccalilly, augurken

Oost West, Thuis Best

In rode wijn gestoofde peertjes

Eerpelsloat met kip uit 't zuur

Aardappelsalade

En tenslotte

Vegetarisch gerecht, witte rijst en brood



DE HAVEN in het zicht

LANGS DE MAAS

€ 38,50

KOUD EN WARM BUFFET

In het bruisend hart van Rotterdam aan de oevers van de Maas is de thuishaven van De Majesteit. De kapitein neemt u mee langs de fascinerende Sky-line. Ondertussen presenteert de chefkok met opgerolde mouwen het buffet.

Van de 'Mart' geplukt

Kip in kriebier

Voor de smaakbewuste havenbaron

Sappig bilstuk aan het bot, vers van het mes

Gegrild zalmootje

Kaat Mossel is er beroemd mee geworden

'Pieper snijer'

Jofel pannetje van aardappelen met room

Fijne gozert

Die kok om zulke lekkere champignons met geitenkaas te bereiden

Koude drukte

Daar houdt de Rotterdammer niet van, behalve deze koude garnalenschotel dan

'Dat mos gewoon nie magge'

Dun gesneden Ardennerham met meloen, gewoon te lekker om waar te zijn

Kralingse kip 10.000 vliegreun

Zo oud als de weg naar Kralingen. Dat gaat niet op voor deze superverse salade van kip

Ja toch? Niet dan?

Broodjes, boter, heerlijke sauzen en diverse rauwkostsalades; 'ech wel lekker nasse!'

AANVULLING

Minihamburgertjes

€ 2,50



CULINAIR *genieten bij de buren*

BUFFET EUROPA

€ 46,50

KOUD EN WARM BUFFET

Maak kennis met de specialiteiten uit de Europese Unie. Traditionele gerechten, bekend van culinaire uitstapjes tijdens de vakantie, worden aan boord in ere hersteld. De pot schaft een rijk gevarieerd aanbod van verse streekproducten.

Vive la France! Frankrijk - Entrecôte

Mooi stuk runderlende, op de Franse toer

Ich bin wie du Duitsland - Schweinsfilet mit Pilzen

Gebraden varkenshaas in de jus met bospaddestoelen

Don Quichotte Spanje - Gamba's

Gegrilde grote garnalen in knoflook en olijfolie. Olé!

Auf Wiener Schnitzel Oostenrijk - Wiener Schnitzel

Gepaneerde kalkoenfilets met citroen

Hup Holland Hup Nederland - Gestoofde peertjes

Ouderwets bereid volgens grootmoeders recept

Alé manneke! België - Vlaamse friet

Het nationaal gerecht van België uit de Frituur, zondig lekker met mayonaise

Dolce Vita Italië - Risotto

In bouillon gegaarde rijst met saffraan, paprika, uien en kruiden

How Swede she is Zweden - Västskustsallad

Garnalenschotel met champignons, doperwten, mosselen en ijsbergsla

Olympia Griekenland - Salata

Griekse salade met feta, tzaziki, tomaat en komkommer

Smørrebrød Denemarken - Gravad laks

Schotel van gemarineerde zalm





Mediterraan fijnproeven

MEDITERRANNÉE, ZO BLAUW ZO BLAUW

€ 46,50

KOUD EN WARM BUFFET

Samen eten en genieten van pure smaken van de Mediterrane keuken. Uitgebreid de tijd nemen om echt te proeven en te genieten is een heel waardevol onderdeel van de levensstijl rond de Middellandse zee.

ITALIË

Salmone con finocchio

Mooi stukje zalm met venkel

Pasta fresca

Verse pasta

Mortadella, coppa e salame

Fijne Italiaanse vleeswaren

SPANJE

Gambas con ajo

Garnalen met kruidenolie en knoflook

Calamares fritos

Gefrituurde inktvisringen met limoenvinaigrette

Relleno de pollo

Kipfilet met een farce van verse groenten

FRANKRIJK

Boeuf Bourguignon

Klassiek Frans rundergerecht

Gratin de pommes de tère

Ovenschotel van aardappel

GRIEKENLAND

Griekse olijven, feta, tzatziki

Smakelijke Griekse bijgerechten

Vegetarische Moussaka

Verse ovenschotel met aubergine en kaas





ROYAAL
genieten

BUFFET *De Majesteit*



KOUD EN WARM BUFFET € 52,50

Begeef u tussen de High Society en u wordt ontvangen als een vorst op het water aan boord van Raderstoomboot De Majesteit. De chef-kok verwent u graag met zijn Royale Schotels. Dit is dé kans op een echt koningsmaal!

Dit spant de kroon

Kalfsoester met gebakken oesterzwammen en basilicum, hier wordt een defilé voor afgenomen

Buitenlandse zaken

Gebraden Argentijnse entrecôte met zwarte peperkorrels, maximaal genieten

Crème de la crème

Zalmtranches vergezeld door een delicate kreeftenroomsaus

Uit het Koninkrijk der Nederlanden

Verse groenten van het seizoen, even kleurrijk als de hoedjes van de koningin

Goud(h)eerlijk

Gekookte krieltjes met verse peterselie en dille, echt iets voor na de troonrede

Pommes Gratin Dauphinois

Gegratineerde aardappel uit de oven

Prinsheerlijk

Portobello gevuld met geitenkaas, dat gaat de miljoenennota ver te boven

Oranje boven

Noorse gerookte zalm met mierikswortelroom, steekt met vlag en wimpel overal bovenuit

Je maintiendrai

Garnalen met kousenband

Uit de paleistuinen

Royale salade met een dressing van balsamico-azijn, vorstelijke vitamines

AANVULLING

Uit de schatkist

Oesters met citroen op ijs geserveerd, een ware delicatess

Prijs op aanvraag





Het geheim van
een grande finale

DE ZOETE HOEK

Oubliehoorn

€ 5,50

Vanille roomijs, slagroom,

Vanille ijsparfait

€ 8,50

Coupe met bosvruchten en slagroom

Tiramisu

€ 8,50

Italiaans dessert

100.000 CALORIEËN BUFFET

€ 14,50

Verwen uw gasten met dit toffe toetjesbuffet, mini taartjes, poffertjes, slagroom, vers fruit, vanille roomijs, slagroomsoesjes en crème brûlée, kortom: een zoete verrassing

GRAND DESSERT BUFFET € 16,50

Een echte Grand Finale! Bovengenoemd dessert buffet uitgebreid met extra soorten ambachtelijk ijs, taartjes van de patissier, geflambeerde kersen, en tiramisu

Uitbreiding: een internationale kaastafel

€ 5,00

PATISSERIE

Koekjes en bonbons

€ 3,75

Frans koffiebroodje

€ 3,50

Engelse muffin met chocola

€ 3,50

Vruchtenvlaai

€ 3,50

Appelgebak

€ 4,50

Petit glacées

€ 4,50

Gesorteerd gebak

€ 4,50

Speciale wensen zoals bijvoorbeeld een logotaart of balgebak met eigen tekst of logo kunnen door ons ingewilligd worden.





De gehele ORGANISATIE
in goede handen

SERVIES EN SERVICE

Uitnodigingskaart *per stuk* € 1,50

Kaart met afbeelding van het schip

Envelop *per stuk* € 1,00

Menukaart *per stuk vanaf* € 4,00

Digitale fotografie

Een reportage van uw feest, direct na afloop te zien op onze website. Of de foto's worden aan boord in onze Kodak kiosk geprint en direct meegegeven. Prijs op aanvraag.

Podium

Het podium heeft een afmeting van circa 4,5 x 4 m. Gebruik van 220V.

Achter de schermen

Indien u zelf entertainment verzorgt tijdens uw party, berekenen wij € 65,00 per artiest / crewmember, inclusief personeelsmaaltijd en non-alcoholische consumpties. Een kleedruimte is beschikbaar.

Lichtkrant

Uw boodschap of tekst te lezen bij ontvangst.

Tafelversiering

Uitbreiding van de standaarddecoratie, prijs op aanvraag.

Tafels opdekken met wit linnen en couverts *p.p.* € 3,00

Rode loper

Voor een vorstelijk ontvangst.

Vlaggen

Neem uw vlaggen met bedrijfslogo mee. Er is plaats voor twee vlaggen van maximaal 1,25 x 1,5 m.

Minder validen

Aangepast toilet aanwezig, goede toegankelijkheid tot alle activiteiten op beide dekken. Lift aanwezig.

Vaarroutes

Diverse bestemmingen vanuit Rotterdam zijn mogelijk, zoals langs de molens van Kinderdijk, de spectaculaire sky-line, de grote scheeps-werven, de oude stad Dordrecht, landelijke route over de Oude Maas of de overslag bekijken in de containerhavens. Op aanvraag ook vanuit andere plaatsen te vertrekken.

Routebeschrijving

Voor een uitgebreide routebeschrijving per auto of met openbaar vervoer verwijzen wij u naar onze website.

Parkeergelegenheid

Er is volop gelegenheid tot parkeren in directe nabijheid van het schip. Kijk op onze website. Een parkeerwacht kan worden ingehuurd.

Veiligheid

Het schip voldoet aan alle Europese veiligheidseisen. Aan boord bevinden zich gediplomeerde bedrijfshulpverleners alsmede een gekeurde defibrillator (AED).

Technicus met gebruik van Audio-visuele hulpmiddelen

Gebruik van geluidsinstallatie, 8 plasma-schermen, camera's en licht. Prijs op aanvraag.

Give-aways

Als leuke herinnering aan een geslaagde vaart, kunt u uw gasten een attentie meegeven. Vraag naar de suggesties.



De SFEEERMAKERS

van uw evenement

ENTERTAINMENT

Varen met Raderstoomboot De Majesteit betekent voor onze gasten pure ontspanning. Wilt u wat extra's?

Dat kan! Bij ons heeft u de keus uit een compleet entertainmentprogramma, geheel afgestemd op uw persoonlijke wensen en smaak. Onderstaand een greep uit de vele mogelijkheden

MUZIEK

- Allround liveband
- Caribische band
- Easy-listening / jazz band
- Dixieland band
- Salon orkest
- Pianist
- Humoristisch looporkest
- Muziek aan tafel, levende jukebox
- Nationale sterren, bekende artiesten
- Look-a-likes
- Drive inn show
- Stoomorgel
- Zingende zee-meermin
- Accordeonist
- Zeemansduo & shantykoor
- Rotterdams smartlappenduo
- Zigeunerorkest
- Draaiorgel





ANIMATIE

- Presentatie / entertainer
- Oesterman & Champagne-dames
- Wervelende dansshow
- Animatieduo's & mimespelers
- Ontvangstact met bijzondere steltlopers, statige standbeelden of warm welkomstcomité
- Cabaret & stand-up comedian
- Sneldichteres
- Karikatuur-tekenaar
- Table Magic
- Illusie & mindreading
- Hand-lezen met een twist
- Brass band & Caribische dansshow
- Fotografie: nostalgische portretfotografie & digitale reportages
- Casino Black Jack & Roulette
- Barbier: ouderwets genieten van een goede scheerbeurt
- Cocktailbar met jong-lerende barkeepers
- Stoelmassage
- Virtual Reality consoles
- Karaoke & pub-quiz
- Speciale acts zoals voice-performance & percussieshow
- Kinderentertainment: van Sinterklaas tot knutselen, van gamen tot streetdance
- Workshops: van salsa en percussie tot goochelen en cocktails



FABULOUS FIFTIES



DINNERSHOW



TABLE MAGIC, ILLUSIE & MINDREADING



DIVERSE DAG-
ARRANGEMENTEN

FEEST concepten



ZEEHELDEN EN PIRATEN



NOSTALGISCHE
FOTOGRAFIE



ZOMERCUISE CARNAVAL



FEEST *concepten*



KINDERENTERTAINMENT



KETELBINKIE

THEMAFEESTEN:

The Swinging Seventies & Eighties

• The Fabulous Fifties met gueststar Elvis

• The Roaring Twenties • Feel like Royalty:

Glitter & Glamour • Michiel de Ruyter: helden

& zwaardgevechten • Zomercruise Carnaval:

Let's go latin • Ketelbinkie: Buitengewoon

Hollands

ARRANGEMENTEN:

Dinner Hunting

Vindt De Majesteit en u wordt beloond!

Voel het ritme op het water

Met een Salsa of Percussie Workshop

Step into it

Na inspanning volgt ontspanning

Ik hou van Holland

Cultureel op weg naar...

Schoonhoven, waar de zilveren en

gouden gloed u tegemoet schijnt, of

Slot Loevestein, bekend door de literaire

vlucht in een boekenkist

Techniek viert hoogtij

De authentieke stoommachine brengt u

naar de Maeslantkering

Historie tussen de rivieren

Dordrecht is het bezichtigen waard

Smakelijk genieten op niveau

Wijn- en champagneproeverij

Een GREEP uit de reacties



KIJK OP:

WWW.RADERSTOOMBOOT.NL OF [HTTP://BIT.DO/REACTIES](http://BIT.DO/REACTIES) OF [HTTP://BIT.DO/FB-REACTIE](http://BIT.DO/FB-REACTIE)

Maasboulevard, Rotterdam

4,5 ★★★★★ 74 reviews



altijdwaterpoloni

Local Guide · 12 reviews · 5 foto's

★★★★★ een maand geleden

Geweldig de boot voor met heel de familie en goed voor feesten



Andre Spiering

Local Guide · 120 reviews · 228 foto's

★★★★★ een maand geleden

Leuke vaart met heerlijk eten, had alleen langer mogen duren



Jan De Jong

Local Guide · 41 reviews · 237 foto's

★★★★★ 2 maanden geleden

Een mooie dag, prachtig weer en een zeer vriendelijke bediening. 🍷👍

BUSINESS *to business*

Vergaderingen en presentaties

De Prinsessesalon biedt ruimte aan max. 200 personen in theateropstelling. De overige salons kunnen tegelijkertijd gebruikt worden. Spectaculaire productpresentatie met de showlift.

Audio

Uitgebreide audio-mogelijkheden met meerdere draadloze microfoons. Van bereik over het gehele schip tot en met audio-installaties per salon voor parallelle seminars of divers gelijktijdig entertainment.

Beeldschermen

Verspreid over de salons hangen acht grote (42 inch) plasmaschermen, waarmee precies te volgen is, wat er op andere plekken aan boord gebeurt. Ook een speech vanaf een centrale plaats is voor alle gasten te zien en te horen.

De perfecte visuele ondersteuning van uw belangrijke boodschap in welke taal ook.

De schermen zijn tevens apart te gebruiken en beschikken over een laptopaansluiting. Alleen in combinatie met een begeleidend AV-technicus.

Dag- en vergaderarrangementen worden op maat voor u samengesteld.



TOT ZIENS *aan boord!*







kantooradres

Valkenstraat 62
3011 VR Rotterdam

ligplaats

Maasboulevard (naast no. 100) te Rotterdam

telefoon

010 414 67 44

e-mail

info@raderstoomboot.nl



WWW.RADERSTOOMBOOT.NL