

A scenic sunset over a river with a boat in the distance. The sun is low on the horizon, casting a golden glow across the sky and reflecting on the water. The sky is filled with soft, wispy clouds. The river is calm, and a small boat is visible in the distance on the left side. The overall mood is peaceful and serene.

Phiushaven
C U L I N A I R

WELKOM

Welkom aan boord op een van onze schepen.

Onze schepen zijn van alle gemakken voorzien en lenen zich om uw gezelschap een heerlijke culinaire reis te bezorgen. Ons aanbod in deze brochure maakt het jullie mogelijk zelf een arrangement samen te stellen voor een vaartocht op elk moment van de dag.

Genieten van heerlijke gerechten en de lekkerste drankjes terwijl je Tilburg ziet zoals je de stad nog niet eerder zag. Dat is Piushaven Culinaire in een notendop. Wij verwennen onze gasten tijdens een adembenemende boottocht door onze stad met heerlijke culinaire hoogstandjes. Alles naar keuze en op uw wens aangepast

We varen vanuit de Piushaven door unieke natuurgebieden rondom de stad. De Piushaven is als museum haven de grootste stadshaven van Brabant. Onze schippers kunnen alles vertellen over de unieke historische schepen, het vaarwater en de omgeving.

Piushaven
CULINAIR


Stichting
Schippersvolk

ARRANGEMENTEN

Gezellig met je vrienden, kennissen of collega's op het water?
Er zijn mogelijkheden genoeg! Stel zelf je arrangement samen,
uit ons aanbod hapjes en drankjes. We varen van 1 april tot 15 oktober
2025 elke dag van de week.

Lunch en middagvaart

Tussen 11.45 en 16.00

Diner, BBQ'S en avondvaart

Tussen 16.45 tot zonsondergang

*We vertrekken altijd om kwart voor het hele uur, in verband met draaitijden
van de bruggen. Inschepen 10 minuten voor de vertrektijd, de brug wordt
stipt om kwart voor het hele uur bedient en het zou sneu zijn als we
een uur moeten wachten.*

Prijzen

Basisprijs is €32,50 p.p. voor 2 uur varen

Basisprijs is €37,50 p.p. voor 3 uur varen

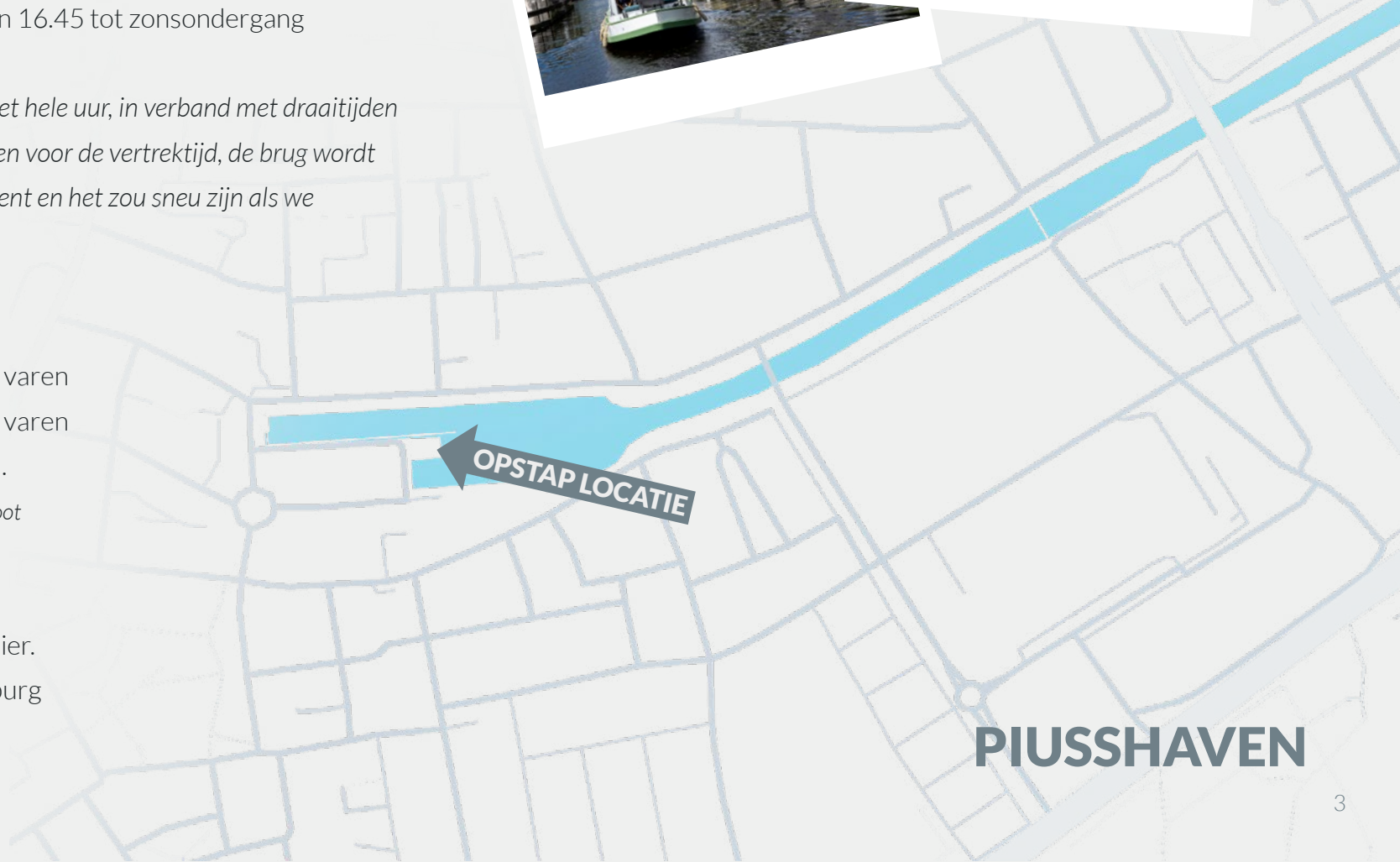
Boeking van 6 tot 125 personen.

**wij rekenen gebruikskosten van €75,- per boot*

Opstap locatie

Piushaven, steiger aan de middenpier.

Navigatie, Hopliedenkade 249 Tilburg



PIUSSHAVEN

PROEVERIJEN & WORKSHOP

WIJNPROEVERIJ

Onze eigen vinoloog, vertelt prachtige wijnverhalen en tilt je wijnkennis naar een hoger niveau.

3 uur varen met wijnproeverij van 6 exclusieve wijnen vanaf €87,50 p.p. exclusief hapjes.

Boeking van 8 tot 25 personen. Stel zelf je arrangement samen, uit ons aanbod hapjes en drankjes. Voor tijden zie middag en avondvaart.

BIERPROEVERIJ

3 uur varen met bierproeverij van 6 exclusieve bieren vanaf €79,- p.p. exclusief hapjes.

Boeking van 6 tot 25 personen. De schipper zal in het kort vertellen hoe de bieren zijn gebouwen en wat het smaakprofiel is.

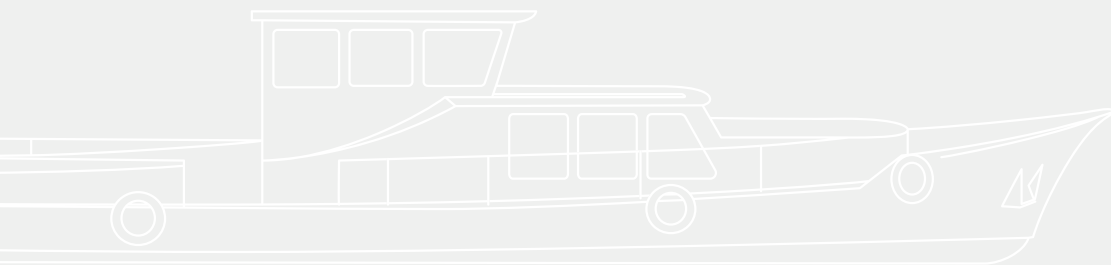
WHISKYPROEVERIJ

2 uur varen met whiskyproeverij van 6 exclusieve whisky's vanaf €85,50 p.p. excl. hapjes.

Boeking van 6 personen tot 25 personen. Onze whisky-expert legt uit wat u ziet, ruikt en proeft!

COCKTAILWORKSHOP

2 uur varen en met behulp van Nick van Nickelicious ga jij zelf aan de slag met verse ingrediënten en professionele bar tools om drie heerlijke cocktails te maken. Na de workshop weet jij exact hoe je de bar tools moet gebruiken om de lekkerste cocktails te maken en is de geschiedenis van de cocktail geen geheim meer voor jou. Boeking van 8 personen. Vanaf €79,50 p.p. excl. hapjes.



TAPAS EN FINGERFOOD

TAPAS DE LUXE

€23,50 per persoon

Luxe notenmix
3 soorten boerenkaas
2 soorten droge worst (fuet)
Spinata romana
Spaanse ham
Truffelsaus
Crostini's
Tapenades
Hummus
Tortillachips
Groente snacks
Knoflookgarnalen
Sashimi van zalm
Wakame
Olijven
Zon gedroogde tomaatjes

TAPAS MEDIUM

€17,50 per persoon

Luxe notenmix
3 soorten boerenkaas
2 soorten droge worst (fuet)
Spaanse ham
Crostini's
Tapenades
Hummus
Truffelsaus
Tortillachips
Groente snacks
Olijven

TAPAS BASIS

€12,- per persoon

Luxe notenmix
2 soorten boerenkaas
Droge worst fuet
Tortillachips
Groente snacks
Truffelsaus
Olijven
Zon gedroogde tomaatjes

SPECIALS

Kaasplank, assortiment van binnen en buitenlandse kazen. €16,- p.p.

Oesters (per 6 stuks) €24,50

Extra toe te voegen:

Camembert uit de oven €4,- p.p.

Naanbrood 2 stuks €8,50

Tequeños 10 stuks €25,00

Focaccia rosmarino €17,50

EXTRA'S

Kleine luxe amuses uit eigen keuken:

Reuze gamba €7,50

Coquille's €7,50

Tonijn | Zalm sashimi €7,50

Steak tartaar €7,50

Bruschetta met tomaat €7,50

Dit assortiment luxe amuses is te bestellen vanaf 25 stuks.



ONTBIJTVAART

”SCHIPPERS” ONTBIJT/BRUNCH VAART

Een ochtend op het water met ontbijt/brunch aan boord. In alle rust genieten van de natuur en omgeving!

Boekingen vanaf 2 personen á €56,50 p.p. incl. 2 uur varen 10:00 - 12:00u.

Lekker wakker worden tijdens een ontbijt met yoghurt & granola, versgebakken croissants, boter en jam, gekookt of gebakken eitje, vers ambachtelijk brood, boerenachter-ham, vers fruit, koffie, thee en verse jus d'orange.

Onbeperkt Mimosa's en mooi weer garantie! Te boeken op de volgende data:

zondag 11 Mei (moederdag)

zondag 15 juni (vaderdag)

zondag 10 augustus

vrijdag 5 september

Let op! Beperkt plaats en vol is vol.

ONTBIJTVAART

Een ochtend op het water met ontbijt aan boord.

Boekingen vanaf 6 personen á €59,50 p.p. incl. 2 uur varen ma t/m zo | 09:00

- 11:00u. Lekker wakker worden tijdens een ontbijt met yoghurt & granola, versgebakken croissants, boter en jam, gekookt eitje, vers ambachtelijk brood, boerenachterham, vers fruit, koffie, thee en verse jus d'orange.

ROMANTISCH CHAMPAGNE ONTBIJT

Voor €55,50 extra een heerlijke fles gekoelde champagne H. Blin Brut, Pinot Meunier | Chardonnay.



LUNCHVAART

Er even helemaal uit en relaxen op het water met een luxe lunch.

Ma t/m zo vanaf 11.30u.

LUNCH "SAILORS CHOICE"

€59,50 p.p. inclusief 2 uur varen.

Een heerlijk ontspannen begin van de middag op het water inclusief luxe lunch bestaat uit: Ambachtelijke broodsoorten, jonge kaas, boerenkaas, verschillende luxe vleeswaren, roomboter, noten, cherrytomaatjes, snack-paprika's, hummus, tapenades, twee soorten groene salades, vers fruit van het seizoen.

"CAPTAINS LUNCH" DE LUXE, LIVE COOKING

€94,50 p.p. inclusief 3 uur varen.

Een unieke vaartocht met heerlijk 3-gangen lunch, live bereid op de Kamado BBQ. De chef zal jullie alles vertellen over het eten en hoe het bereid wordt.

Bestaat uit:

Ontvangst: met een amuse en een glas cava l'Arboc.

Voorgerecht: share dining plank van de chef (voor ieder wat wils).

Hoofdgerecht: reuze gamba's van de Kamado, zeekraal, gepofte knoflook, asperge/bimi citroen, rode peper en gekarameliseerde bos ui.

Dessert: verschillende kleine zoetigheden met vers fruit.

**Boeking vanaf 8 personen (minder dan 8 personen, prijs in overleg).*

**Heb je zelf een menuvoorstel of laat je verrassen met seizoensproducten?*

Vertel het ons.

**Tip: boek een wijn arrangement.*

LUNCH 'MEDITERRAANS'

€64,50 p.p. inclusief 2 uur varen.

Een heerlijk ontspannen begin van de middag op het water inclusief luxe lunch bestaat uit: Naanbrood, kaas, verschillende luxe vleeswaren, olijfolie, tonijnsalade, crostini's, hummus, olijven, pepers, tomaten salade, pasta salade, vers fruit van het seizoen. Tip! Bestel een lekker flesje rosé en varen maar!

EXTRA'S

Voor bij de sailors choice lunch/mediterrane lunch:

Quiche	€7,- p.p.
Beenham	€9,- p.p.
Brabants worstenbrood	€4,- p.p.
2 stuks Naanbrood	€8,50 p.p.

DINER VAART

UNIEK IN BRABANT: met jouw privé chef en schipper aan boord varen we vanuit de Piushaven langs Moerenburg richting Oirschot. Een unieke vaartocht met heerlijk 4-gangen diner live cooking op de Kamado BBQ. De chef zal u alles vertellen over de gerechten en de bereiding daarvan. 3 tot 4 uur varen met live-cooking aan boord op een van onze schepen.

“OFFICERS DINER” 3 GANGEN

Ontvangst: met een amuse en een glas cava l'Arboc.

Voorgerecht: share dining plank van de chef (voor ieder wat wils).

Hoofdgerecht: flat iron/flank steak “rundvlees”, bereid op de Kamado, zoete aardappel, asperge/bimi, gekarameliseerde sjalot en chimichurri.

OF

Hoofdgerecht: reuze gamba's bereid op de Kamado, zoete aardappel, asperge/bimi, gekarameliseerde sjalot, citroen en rode peper.

Dessert: verschillende kleine zoetigheden met vers fruit.

3 gangen €69,50 p.p.

3 uur varen €37,50 p.p.

Totaal €107,- p.p.

**Boekingen vanaf 8 personen (minder dan 8 personen, prijs in overleg).*

**Keuze voor het hoofdgerecht vooraf aangeven.*

**Tip: boek een wijnnarrangement.*

DINER ARRANGEMENT

“OFFICERS DINER”

Ontvangst met een glaasje Cava'

3 gangen en 3u varen

Wijn arrangement, 3 glazen

Onbeperkt Chaudfontaine tafel water

Boekingen vanaf 10 personen €120,- p.p.

“CAPTAINS DINER” DE LUXE 5 GANGEN

Ontvangst: luxe amuse en een glas cava l'Arboc.

Voorgerecht: Tataki van tonijn met groene sambal, edamame en kimchi.

Tussengerecht: gamba bereid op de Kamado met zeekraal en gepofte knoflook.

Hoofgerecht: diamant haas/flat iron “rundvlees” bereid op de Kamado, zoete aardappel, asperge/bimi, gekarameliseerde sjalot en chimichurri.

Dessert: pastel de nata (vers gebakken op kamado) met lemon curd en gegrilde perzik.

Optioneel: kaasdessert of luxe bonbon met digestief.

5 gangen €94,50 p.p.

4 uur varen €45,00 p.p.

Totaal €139,50 p.p.

**Boeking vanaf 8 personen (minder dan 8 personen, prijs in overleg).*

**Heb je zelf een menuvoorstel of laat je verrassen met seizoensproducten? Vertel het ons.*

“CREW DINER” 4 GANGEN (groepen vanaf 10 personen).

Ontvangst: amuse en een glas cava l'Arboc.

Voorgerecht: Luxe tapasplank:

- Olijven, 3 soorten kaas en 2 soorten (fuet) droge worst en spaanse ham.
- Verschillende brood soorten, tapenades en hummus.

Hoofgerecht: Als hoofdgerecht vullen we deze plank aan met diverse uitgeserveerde gerechtjes

- Reuze gamba's bereid op de Kamado met zeekraal en gepofte knoflook.
- Trio van vlees spiezen.
- Bao bun met peking eend, cornichonnetjes, uitjes, bieslook en hoisin.

Dessert: Een duo van zoet en hartig met onder andere verschillende kazen.

- Kleine zoetigheden, vers fruit en verschillende kazen geserveerd op een plank.

4 gangen €59,50 p.p.

4 uur varen €45,00 p.p.

Totaal €104,50 p.p.

**Optioneel bij te boeken: compleet en onbeperkt dranken arrangement voor de gehele vaart.*

WIJN ARRANGEMENTEN

€23,00 p.p. 3 gangen

€38,00 p.p. 5 gangen

Geselecteerd en samengesteld door onze huisvinoloog.

DRANK ARRANGEMENT

€26,50 p.p. twee uur vrij drinken

€34,50 p.p. drie uur vrij drinken

Arrangement: bier, wijn en fris.

BBQ-VAART

Een unieke vaartocht met heerlijk BBQ live voor u bereid op de Kamado BBQ. Onze chef zal u alles vertellen over het eten en hoe het klaar gemaakt wordt. Genieten op het water met vrienden, familie of collega's van een heerlijke Roast! Boekingen vanaf 8 personen.

ROAST MENU A (BBQ SELF SERVICE)*

€78,50 p.p. inclusief 3 uur varen.

Bij deze ROAST-Vaart ben je zelf de kok.

- Runder hamburger
- Barbecueworst
- Kipspies
- Buikspek

Drie soorten salades, stokbrood en sausjes.

Voor ieder wat lekkers. We gaan uit van vier porties vlees per persoon.

Op het moment dat je aan boord stapt is de BBQ al lekker opgewarmd en hoef je alleen het vlees er nog op te leggen.

**Liever niet zelf BBQen? Wij verzorgen dat graag voor jullie.*

Extra kosten €10,- p.p.

ROAST MENU B

€88,50 p.p. inclusief 3 uur varen.

'Broodjes BBQ' stel je eigen broodje samen met advies van de kok aanboort.

- Rundvlees Hamburger
- Langzaam gegaarde spareribs
- Saté spiesen van gemarineerde kippendijen.

Inclusief drie soorten salades verschillende toppings en natuurlijk satésaus.

Per persoon: broodje hamburger, spareribs en een sate spies.

ROAST MENU C

€98,50 p.p. inclusief 3 uur varen.

Luxe BBQ geserveerd in 4 gangen.

- Reuze Gamba's
- Zalm
- Bavette
- Short Ribs

Opgemaakt en geserveerd in gangen met passende seizoen groente. Met salades, brood en sausjes op tafel. Alles wordt live bereid op de Kamado BBQ.

TIP Als voorgerecht is de tapasplank een aanrader zodat iedereen alvast iets lekkers te snacken heeft. "Met een koud drankje in je hand kijkt je hoe de kok het vlees klaar maakt".



ROAST MENU EXPERIENCE

€118,50 p.p. inclusief 4 uur varen.

Tijdens het varen betreft de Chef-kok jullie bij het bereiden van de gerechten. En geeft uitleg over het BBQen!

- Zalm en forel roken
- Langoustines/Kreeft grillen
- Tomahawk en/of Rib eye met passende groenten
- Citroen cake bakken op de BBQ

De chef zal alles vertellen en jullie meenemen in verschillende processen.

MEEST GEKOZEN ARRANGEMENT

BBQ SELF SERVICE €78,50 p.p. inclusief 3 uur varen.

+ Drank pakket "Basis" 3 uur vrij drinken €34,50

Totaal p.p. €113,- inclusief 3 uur varen

Boekingen vanaf 10 personen voor €95,- p.p.

Vegetarische opties voor de BBQ's, we vervangen het vlees voor:

Groente burger, mais, zoete punt paprika, bimi en gevulde portobello.

DRANK ARRANGEMENT

Voor groepen bieden wij verschillende drank arrangementen.

Je hoeft geen drank arrangement te kiezen. Dranken kunnen ook van de kaart besteld worden op basis van verteer.

Vooraf horen wij graag welke drank soorten voorkeur hebben, dan zorgen wij dat we voldoende aan boord hebben.

DRANK COMPLEET

Bier(pils), wijn en fris.
Alle soorten speciaal bier,
gedestilleerde dranken

Twee uur vaartocht
€36,- p.p.

Drie uur vaartocht
€45,- p.p.

DRANK STANDAARD

Bier(pils), wijn, fris, Corona bier,
Radler (0.0), Rosebier en Ciders.

Twee uur vaartocht
€32,- p.p.

Drie uur vaartocht
€39,- p.p.

DRANK BASIS

Bier(pils), wijn en fris.

Twee uur vaartocht
€26,50 p.p.

Drie uur vaartocht
€34,50 p.p.

BORREL ARRANGEMENT "LEKKER BOURGONDISCH!"

- Aankomst, rondje schrobbeleer
- Tapas plank medium
- Drankpakket Basis 3u
- Inclusief 3u varen

Vanaf 12 personen, €79,- p.p.



EVENEMENTEN

RESTAURANT WEKEN

'Een culinaire vaarttocht met je favoriete restaurant uit Tilburg.

Samenwerking restaurants. 4 weken, 5 dagen per week een restaurant aan boord van de Patroel. Tijdens een 3 uur durende vaarttocht serveren we een 4 gangen diner van het betreffende restaurant. Een week lang (5 dagen) krijgt elk restaurant de kans om de eigen (vaste) gasten een unieke ervaring te geven. De deelnemende restaurants presenteren wij in het voorjaar en reserveren kan dan bij het betreffende restaurant.

GROEPSARRANGEMENTEN

Wij verzorgen graag uw uitje compleet met varen, eten, drinken, muziek en activiteiten onderweg. Wij bieden u een volledig verzorgde dag/dagdeel geheel naar uw wensen en begroting.

Enkele voorbeelden:

- Varen met bezoek aan Schrobbeleer distilleerderij in Tilburg. Tijdens de drie uur durende rondleiding beleef je de Bourgondische wereld van deze heerlijke Tilburgse kruidenlikeur”.
- Varen met viswedstrijd bij de forellen visvijver in Biest- Houtakker, De Biestse Oevers. “De plek om gezellig te vissen met familie, vrienden of collega’s”.
- Varen met een Roeiclinic bij de Tilburgse Open Roeivereniging “Tijdens een clinic leer je van ervaren instructeurs je de principes van het roeien”.



- Varen met een Natuurwandeling door het prachtige natuurgebied “Moerenburg” met gids;
- Varen met stadstour op de fiets/step i.s.m. Fietstaxi Tilburg.

We kunnen de volgende activiteiten voor groepen organiseren tijdens het varen:

- Bingo “aan boord”
- Suppen en/of kanoën
- Waterspel
- Pubquiz
- Live muziek



Wij bieden volledige verzorgde vaararrangementen, zie ons als varende terras/restaurant. Het meenemen van eigen drankjes/hapjes is niet mogelijk.

De klant is koning, dus wij maken graag een maatwerk-aanbieding voor uw speciale wensen voor vaarten, food of groepen.

Piushaven
CULINAIR


SEICHEING
Schipper'svolk

NGISED
is looking at DESIGN in another way

Willem Versantvoort

+31 (0)6 53 49 06 86

www.schippersvolk.nl

info@schippersvolk.nl

Bas Versantvoort

+31 (0)6 11 38 71 10

www.piushavenculinair.nl

info@piushavenculinair.nl

[/piushavenculinair](https://www.instagram.com/piushavenculinair)
[/schippersvolk](https://www.instagram.com/schippersvolk)

