

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 flows from the foreground towards the background, where a small boat is visible. The banks are lined with trees, their silhouettes dark against the bright sky.

Pinshaven
C U L I N A I R

5 JAAR **JUBILEUM**

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 Culinair 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 3 april tot 17 oktober
2026 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 op het hele uur bedient! Het zou zonde zijn
als we een uur moeten wachten.*

Prijzen

Basisprijs is €34,50 p.p. voor 2 uur varen

Basisprijs is €39,50 p.p. voor 3 uur varen

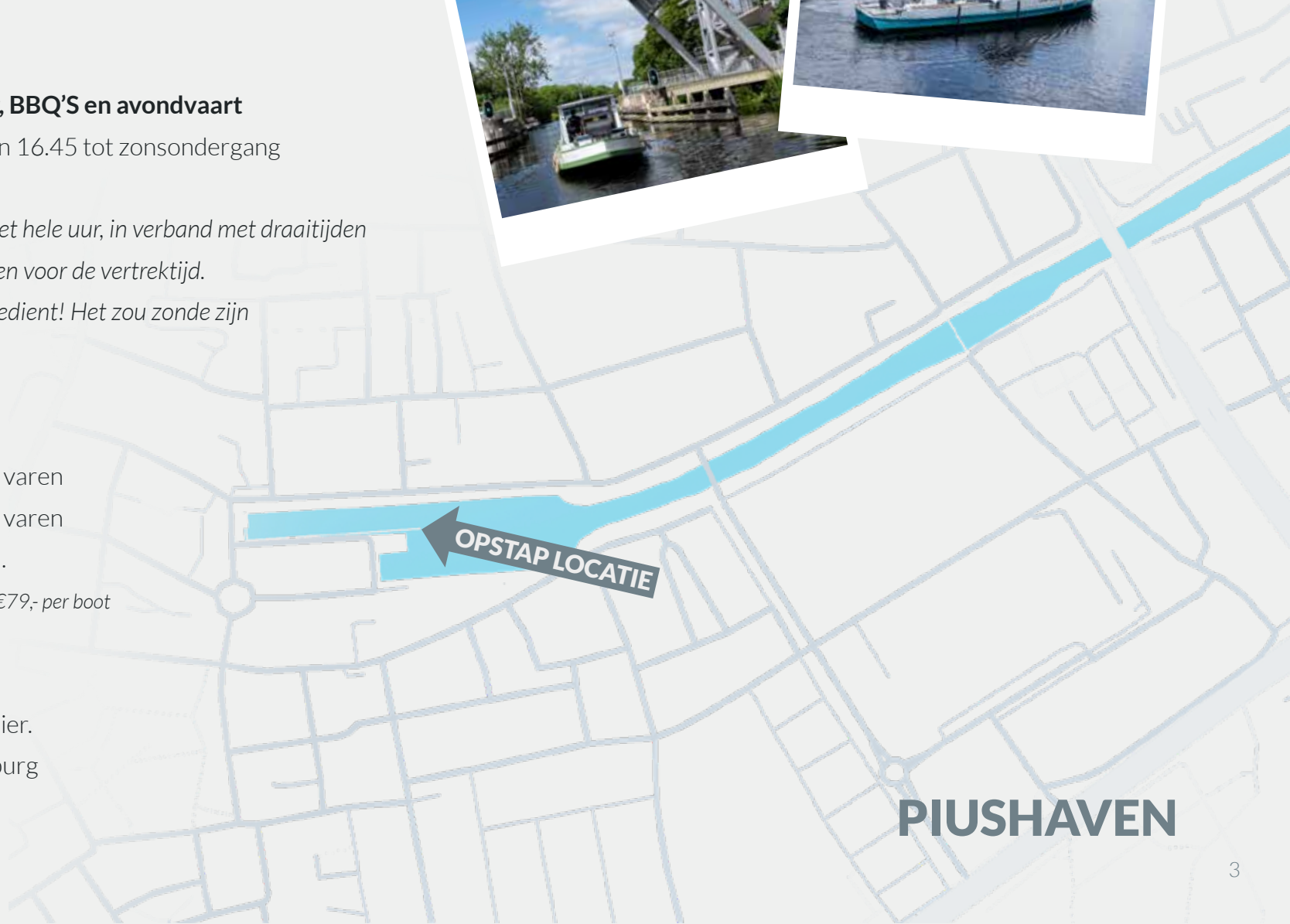
Boeking van 8 tot 125 personen.

**Service kosten en gemeentelijke lasten van €79,- per boot*

Opstap locatie

Piushaven, steiger aan de middenpier.

Navigatie, Hopliedenkade 249 Tilburg



PIUSHAVEN

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

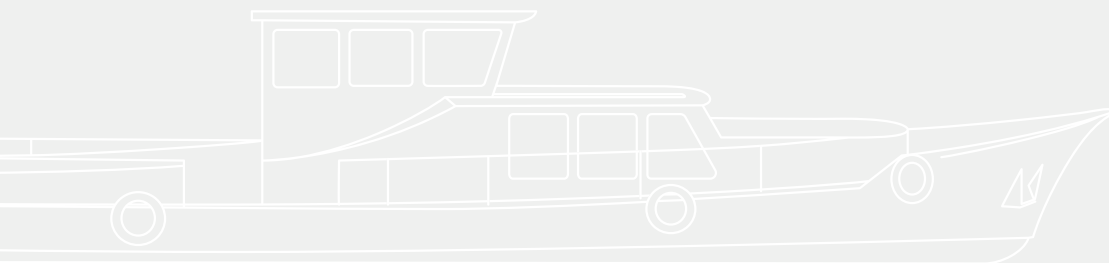
WHISKYPROEVERIJ

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

Boeking van 8 personen tot 25 personen. Onze whisky-expert legt uit wat u ziet, ruikt en proeft!

COCKTAILWORKSHOP **FAVORIET**

2 uur varen en met behulp van Nick van **Nickelicious** ga jij zelf aan de slag met verse ingredienten 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

€24,50 per persoon

Luxe notenmix
2 soorten boerenkaas
Charcuterie
Fuet
Spaanse ham
Truffelsaus
Crostini's
Tapenades
Aioli
Tortillachips
Groente snacks
Knoflookgarnalen
Sashimi van zalm
Wakame
Olijven
Druiven
Artisjok
Zon gedroogde tomaatjes

TAPAS MEDIUM

€18,50 per persoon

Luxe notenmix
2 soorten boerenkaas
Charcuterie
Fuet
Spaanse ham
Crostini's
Tapenades
Aioli
Truffelsaus
Tortillachips
Groente snacks
Druiven
Artisjok
Olijven



TAPAS BASIS

€12,50 per persoon

Luxe notenmix
Boerenkaas
Droge worst fuet
Tortillachips
Groente snacks
Truffelsaus
Olijven
Druiven
Zon gedroogde tomaatjes



SPECIALS

Oesterfeest (12 stuks) Garneer zelf je oesters met citroen, rodevijnazijn, sjalot, chili-olie, sojasaus, peper en limoncello. €42,50

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

Extra toe te voegen:

Camembert uit de oven (met brood) €12,50
Naanbrood 2 stuks €8,50
Focaccia rosmarino €17,50
Piegata tomaat mozzarella (4st) €22,00
Vers fruit van het seizoen €12,50

*per portie als toevoeging



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 €59,50 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 eitje, vers ambachtelijk brood, jonge kaas, verschillende luxe vleeswaren, vers fruit, koffie, thee en verse jus d'orange.

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

Zondag 26 April

Zondag 10 mei (moederdag)

Zondag 21 juni (vaderdag)

Zondag 19 juli (kermis ontbijt)

Zondag 16 augustus (einde vakantie)

Zondag 20 september

Let op! Beperkt plaats en vol is vol.

BUBBELS?

Voor €64,50 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 tussen 12.00 en 15.00 uur.

LUNCH "SAILORS CHOICE"

€62,50 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, tapenades, rijk gevulde groene salade, vers fruit van het seizoen.

"CAPTAINS LUNCH" DE LUXE, LIVE COOKING

€96,50 p.p. inclusief 3 uur varen.

Een unieke vaartocht met een heerlijke 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, sinaasappel, 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 wijnarrangement.*

LUNCH 'MEDITERRAANS'

€67,50 p.p. inclusief 2 uur varen.

Een heerlijk ontspannen begin van de middag op het water inclusief luxe lunch bestaat uit: Focaccia, geiten kaas, boerenkaas, verschillende luxe vleeswaren, olijf olie, krabsalade, crostini's, aioli, pesto, 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.
Focacciotto wit	€4,- 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”, zwarte knoflook, zoete aardappel, bimi, prei, gekarameliseerde sjalot en chimichurri.

OF

Hoofdgerecht: reuze gamba's, zoete aardappel, zwarte knoflook, zeekraal, bimi, gekarameliseerde sjalot, citroen, sinaasappel en rode peper.

Dessert: verschillende kleine zoetigheden met vers fruit.

3 gangen €69,50 p.p.

3 uur varen €39,50 p.p.

Totaal €109,- p.p.

**Boeking vanaf 8 personen.*

**Keuze voor het hoofdgerecht vooraf aangeven.*

**Tip: boek een wijnarrangement.*

DINER ARRANGEMENT

“OFFICERS DINER”

Ontvangst met een glaasje Cava'

3 gangen en 3 uur varen

Wijn arrangement, 3 glazen

Onbeperkt Chaudfontaine tafel water

Boeking vanaf 10 personen €125,- 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: tomahawk, rozemarijn, zwarte knoflook, zoete aardappel, bimi, prei, 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 €49,50 p.p.

Totaal €144 p.p.

**Boeking vanaf 8 personen.*

**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: Tappas "de luxe" (voor iedereen wat wils):

- 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.
- Duo van vlees spiezen.
- Bao bun met peking eend, cornichonnetjes, uitjes, bieslook en hoisin.

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

4 gangen €59,50 p.p.

4 uur varen €49,50 p.p.

Totaal €109 p.p.

DINER ARRANGEMENT

"CREW DINER"

Ontvangst met een glaasje Cava

4 gangen en 4 uur varen

Drank arrangement basis 4 uur

Boeking vanaf 10 personen €139,- p.p.

WIJN ARRANGEMENTEN

€23,00 p.p. 3 gangen

€38,00 p.p. 5 gangen

Geselecteerd en samengesteld door onze huisvinoloog.

BBQ-VAART

Een unieke vaartocht met een heerlijke 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)*

€83,50 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

€93,50 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 saté spies.

ROAST MENU C **FAVORIE!**

€105,- 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 seizoensgroente. 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.

ROAST MENU EXPERIENCE

€125 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 €83,50 p.p. inclusief 3 uur varen.

+ Drank pakket "Basis" 3 uur vrij drinken €36,50

Totaal p.p. €120,- inclusief 3 uur varen

Boekingen vanaf 10 personen voor €99,- 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

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

Vooraf horen wij graag jullie drank voorkeur, 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
€38,- p.p.

Drie uur vaartocht
€47,- p.p.

DRANK STANDAARD

Bier(pils), wijn, fris, Corona bier,
Radler (0.0), Rosebier en
La Trappe Wit.

Twee uur vaartocht
€34,- p.p.

Drie uur vaartocht
€41,- p.p.

DRANK BASIS

Bier(pils), wijn en fris.

Twee uur vaartocht
€28,50 p.p.

Drie uur vaartocht
€36,50 p.p.

BORREL ARRANGEMENT "LEKKER BOURGONDISCH!"

- Aankomst, rondje schrobbeler
- Tapas plank medium
- Drankpakket Basis 3 uur
- Inclusief 3 uur varen

Vanaf 12 personen, €85,- 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 Patroul. 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 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

Two men are standing on a boat deck, smiling and gesturing with their arms outstretched. They are wearing dark jackets. The background shows a canal with other boats, trees, and a building. The scene is outdoors during the day.

Wij bieden volledige verzorgde vaararrangementen, zie ons als varend 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


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

In uitvoering en in opdracht van Piushaven boten B.V.

[/piushavenculinair](#)
[/schippersvolk](#)

