

Welkom in Grand Café Nautique!

Wegdromend aan het water denk je aan de uitdagingen van de oceanen, de zeeën, de rivier. Zeilschepen trekken voorbij met daarop échte avonturiers: stoere en enthousiaste oceaanzeilers.

Zij trotseren de elementen, op zoek naar avontuur. Ondernemende doorzetters die genieten van het leven en zich vrij voelen... ze komen ook weer thuis bij hun geliefden en vertellen over hun avonturen en nemen souvenirs mee. Laat ons die warme thuishaven zijn. Wij brengen een ode aan de oceaanzeiler, onze inspiratiebron.

Het Delta Hotel staat op een heel bijzondere plek aan de grootste rivier van Nederland. Een gek hotel, half in het water! Waar mensen genieten van het uitzicht en langer willen blijven om het rivierleven mee te maken. Een hotel waar je even één kunt zijn met de avonturiers op het water. Je kunt er eten, drinken, slapen, ontspannen en lekker werken. Even tijd voor elkaar. Je kunt er jezelf zijn.

De gerechten en dranken op de menukaart zijn internationale gerechten en zijn uiteraard vaak verbonden met het water. We koken gezond en bewust, stoer en eerlijk, toegankelijk, maar het moet bovenal lekker zijn!

De menukaart is met zorg voor jou samengesteld en bereid. Heb je een dieet, voedselintolerantie of allergie? Laat het ons weten voordat je bestelt. We informeren je graag.



Ook denken wij graag aan onze medemens!
Jij kan er voor zorgen dat er niemand honger hoeft te hebben of in de kou zit.
Doneer nu via de QR code een maaltijd of kop koffie!



Welcome / Willkommen in Grand Café Nautique!

Welcome to Grand Café Nautique, a place where you can enjoy breakfast in the morning air, indulge in a hearty lunch, savor a good drink, or dine while watching the ships pass by. No stiff tablecloths, but with a sunny terrace where you can relax. With all the delicious offerings from our open kitchen and the dynamic atmosphere on the water, you will find yourself wanting to experience it all.

Willkommen im Grand Café Nautique, einem Ort, an dem Sie im Morgenlicht frühstücken, ausgiebig zu Mittag essen, ein gutes Glas trinken oder köstlich zu Abend essen können, während die Schiffe vorbeigleiten. Ohne steife Tischdecken, aber mit sonniger Terrasse, wo Sie sich herrlich entspannen können. Mit all den Köstlichkeiten aus unserer offenen Küche und der Dynamik auf dem Wasser werden Sie hier Augen und Ohren haben.

Scan to see menu



Gebak

HOLTkamp

Appel-kruimeltaart	5,25
Cassis cheesecake	5,75
Mango passie bavaroise	5,75
Taart van het moment	5,75
Slagroom	0,50

Borrelkaart

Huisgebrande luxe noten 	4,75
Olijven 	4,75
Ovenvers breekbrood met kruidenboter en aioli 	5,75
Kaasbordje "Zilte Milde" en "Vlaardingsche ouwe" met grove mosterd 	7,00
Holtkamp draadjesvleesbitterballen met mosterd (6 stuks)	8,00
Cheddar cheese jalapeños met chilisaus (6 stuks)	7,00
Torpedo garnalen met chilisaus (6 stuks)	7,00
Tatsuta chicken bites met chilisaus (6 stuks)	8,00
Calamaris met aioli	8,50
Nacho's uit de oven  Cheddar zure room guacamole jalapeño's bosui tomatensalsa	9,50
Borrelplank warm (12 stuks) Bitterballen cheddar cheese jalapeños torpedo garnalen tatsuta chicken bites	15,50
Borrelplank warm/koud Gemengde noten olijven "Vlaardingsche ouwe" "Zilte Milde" bitterballen cheddar cheese jalapeños torpedo garnalen tatsuta chicken bites	16,50

Een nieuwe aanwinst ontstaan uit onze mooie samenwerking met Verkade delicatessen: Zilte Milde!
Deze topkaas uit Noord Holland heeft 8-10 weken gerijpt terwijl hij meerdere keren gedraaid is in het Kaaspakhuis.
Een ambachtelijk gemaakte, volvette kaas met een zuivere volle smaak die lekker zacht en romig is en een mooie structuur heeft ("smedig").



Lunchgerechten: (landbrood mais of donker) tot 17:00 uur

Carpaccio Truffelmayonaise kappertjes pijnboompittten Parmezaanse kaas spekjes rucola	14,75
Huisgemaakte kipsalade Kerrie ananas rode peper mayonaise zoetzure komkommer	15,50
Tonijnsalade Rode ui gekookt ei augurk little gem	14,25
Warme brie  Zongedroogde tomaat pecannoot honing rucola	13,75

Sandwich

Kroketten met brood of friet Keuze uit draadjeshvleeskroketten garnalenkroketten kaaskroketten	12,75
Delta clubsandwich Gebakken kipfilet eiersalade tomaat komkommer bacon little gem mosterdmayonaise	13,50
Croque monsieur "Zilte Milde" boerenachterham Gruyère	8,75

Middaguurtje

"Delta" Twee belegde boterhammen carpaccio draadjeshvleeskroket soepje bietensalade	16,50
"Ocean" Twee belegde boterhammen tonijnsalade Hollandse garnalenkroket soepje bietensalade	16,75
"Nautique"  Twee belegde boterhammen brie met honing kaaskroket soepje bietensalade	16,50

Uitsmijter/omelet

Uitsmijter boerenachterham, ontbijtspek, "Zilte Milde" of rosbief 12,00

Keuze uit twee belegsoorten (meerprijs 1,25 extra per belegsoort)

Spinazie-omelet  13,50
Twee boterhammen | feta | zongedroogde tomaat | jonge bladspinazie

Gerookte zalmomelet 15,50
Twee boterhammen | gerookte zalm | tomaat | groene kruiden

Flammkuchen

Traditioneel 12,50
Crème fraîche | gerookt spek | rode ui

Bresaola 14,75
Crème fraîche | pesto | cherrytomaat | mozzarella

4-kazen  14,25
Crème fraîche | mozzarella | Gorgonzola | cheddar | oude kaas | rode peper | rucola

Brood en bites

Ovenvers breekbrood  5,75
Kruidenboter | aioli

Half dozijn oesters 22,50
6 Fine de Normandie oesters | sjalottenvinaigrette | citroen | peper

Oester per stuk 4,00
Fine de Normandie oester | sjalottenvinaigrette | citroen | peper

Salades

Salade geitenkaas  16,50
Romeinse sla | zachte geitenkaas | walnoten | gekarameliseerde appel | zongedroogde tomaat | aceto balsamico vinaigrette

Salade caesar 16,75
Romeinse sla | caesardressing | ansjovis | gebakken kipfilet | croutons | tomaat | gekookt ei | bacon

Salade Niçoise 18,50
Gegrilde tonijn | haricots verts | gekookt ei | La Ratte aardappel | zwarte olijven | Romatomaatjes | rode ui | meslun | mosterddressing

Soepen

Kruidige Indiase tomatensoep  **8,75**
 Kokosmelk | gember | knoflook | kurkuma | rode peper | koriander

Geroosterde knoflooksoep (kan ook vegetarisch)  **8,75**
 Room | groene kruidenolie | crispy bacon crumble

Soep van de week

Dagprijs

Voorgerechten vanaf 17:00 uur

Carpaccio **14,50**
 Truffelmayonaise | kappertjes | pijnboompitten | Parmezaanse kaas | spekjes | rucola

Tempura gamba's **16,50**
 Zwarte knoflookmayonaise | taugésalade | rode peper | bosui | sojasaus | rijstazijn

Geitenkaas terrine  **13,50**
 Zachte geitenkaas | rode biet | walnoten | tijm | salie | aceto balsamico vinaigrette

Tonijntartaar **16,50**
 Zwarte sesam | koriander | yuzu | wasabimayonaise | furikake | frisée sla

Geroosterd buikspek **14,50**
 Mango-habanero piccalilly | ingelegde bloemkool | zoetzuur van komkommer | mizuna

Klassiekers hele dag

Sliptongen **24,50**
 Twee sliptongen | citroenboter | remouladesaus | friet

Saté van kippendij **23,50**
 Satésaus | atjar | gefrituurde uitjes | friet | cassave kroepoek

Holyhoeve hamburger (kan ook vegetarisch)  **23,50**
 Briochebol | "Zilte Milde" | augurk | kerriemayonaise | tomaat | little gem | gerookte ui | bacon | friet

Vegetarisch vanaf 17:00 uur

Bloemkool tandoori

Tandoorikruiden | paprika | Griekse yoghurt | knoflook | chilivlokken | koriander | naanbrood

21,50

Spaghetti "vega" Bolognese

Kastanjechampignons | wortel | ui | knoflook | paprika | oregano | passata | Parmezaanse kaas | rucola

21,50

High Fish de luxe (vanaf twee personen)

Fine de Normandie oesters | gerookte zalm | tonijntartaar | briochetoast

45,00 pp

* * *

Gamba tempura | coquilles | mosselen | zeebaarsfilet | friet | salade

Hoofdgerechten vanaf 17:00 uur

Op de huid gebakken zeebaarsfilet

Gebakken coquille | aardappel-venkelmousseline | sugarsnaps | kreeftensaus

29,50

Black Angus rumpsteak 200 gram

La Ratte aardappel | krokante oesterzwam | groene asperge | geroosterde pastinaak | jus de veau

28,50

Kalfsribeye blank 220 gram

Gekonfijte sjalot | rozemarijn | geroosterde oerpeen | gepofte selderijcrème | peperjus

34,50

Catch of the week

Dagprijs

Supplementen

Friet met mayonaise

4,75

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise

5,00

Zoete aardappelfriet met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

5,25

Roergebakken groenten met knoflook en ui

4,75

Rauwkostsalade met kruidendressing

4,50

Desserts

Mojito cheesecake in glas Ginger bread crumble roomkaas limoen munt rum	10,50
Aardbeientiramisu Mascarpone lange vingers witte chocolade aardbeien coulis	10,50
"Hemelse modder" Pure chocolademousse vanille-bourbonijs frambozen frambozen kletskep	9,50
Bol ijs per stuk Kersensorbetijs vanille-ijs 4-noten praliné-ijs aardbeien-roomijs	2,25
Kaasplank Diverse kazen noten gedroogde vijgen kweeperengelei kletzenbrood	12,50

Menu kombuis vanaf 17:00 uur

Kombuis menu 3-gangen	46,50
Kombuis menu 4-gangen	52,50

Gerechten uit menu kombuis los te bestellen

Voorgerecht	14,50
Soep	8,75
Hoofdgerecht	27,50
Dessert	9,50

Wat is een kombuis?

Een kombuis is een keuken op een schip. In de zestiende eeuw, ten tijde van de Hollandse glorie op de grote wereldzeeën, werd het woord veel gebruikt.

Een scheepskeuken uit de zestiende eeuw stelde niet meer voor dan een uit bakstenen opgetrokken ruimte met een kachel erin. Eigenlijk niet meer dan een kookpot op een vuur. Meestal was het gesitueerd in het midden van het schip, omdat daar het schommelen het minst erg was. Verder was het de enige plek op het houten vaartuig waar vuur gemaakt mocht worden.

Tegenwoordig noemen hobbyshippers hun kookplek aan boord nog wel eens kombuis, maar op de professionele binnenvaart wordt het niet meer gebruikt.



Warme dranken

Koffie en thee

Rotterdamse "Natte Thee"	3,40
Verse muntthee	3,75
Verse gemberthee	3,75
Koffie	3,40
Espresso	3,40
Espresso macchiato	3,65
Cappuccino koffie verkeerd	3,75
Latte macchiato	3,75
Warme chocomel	3,75
IJskoffie	6,35
(dubbele espresso melk slagroom)	
Ice-Cream Koffie	7,95
(koffie karamel vanille-ijs)	

Speciale koffie

Irish coffee	8,95
Jameson koffie ongezoete room	
Irish cream coffee	8,95
Baileys koffie ongezoete room	
Spanish coffee	8,95
Tia Maria koffie ongezoete room	
Italian coffee	8,95
Amaretto koffie ongezoete room	
French coffee	8,95
Grand marnier koffie ongezoete room	
Mexican coffee	8,95
Kahlua koffie ongezoete room	
Cuarenta y tres coffee	8,95
Licor 43 koffie ongezoete room	
Dom coffee	8,95
Dom benedictine koffie ongezoete room	
Cointreau coffee	8,95
Cointreau koffie ongezoete room	



Frisdranken

Pepsi Pepsi Max 7-up Sisi Cassis	3,50
Tonic Bitter lemon Ginger ale Rivella	3,50
Crodino	3,50
Lipton ice tea Lipton ice tea green	3,50
Appelsap tomatensap	3,50
Fristi Chocomel	3,55
Verse jus d'orange	4,45
Loopuyt tonic	5,25
Sourcy blue Sourcy red 0,20cl	3,50
Homemade ice tea watermeloen/passievrucht	3,50
Purezza Premium Water * met of zonder bruis 750ml	6,95
Kan ijswater * met komkommer citroen munt	3,95

* een deel van de opbrengst gaat naar een goed doel: Stichting AntiPesto

Delta Hotel en DFDS bundelen hun krachten

Alhoewel hun bedrijfsactiviteiten behoorlijk verschillen, delen ze hun visie en passie om zich op maatschappelijk gebied in te zetten, met name voor de lokale gemeenschap.

Het opgehaalde bedrag uit een deel van de omzet van flessen en karaffen water, zal door DFDS verdubbeld worden.

Omdat niemand het verdient om gepest te worden, zetten wij deze menukaart in voor Stichting AntiPesto. Help jij ook mee?



Bier

Bieren van de tap

Heineken 25cl	3,95
Heineken 35cl	5,25
Heineken 50cl	7,45
Birra Moretti	6,40
La Chouffe 25cl	4,85
La Chouffe 33cl	5,95
La Chouffe 50cl	8,95
Vulcaan Seizoensbier	6,45
“Bier van het moment”	6,45

Bieren op fles

Heineken 0.0	4,20
Loopuyt Gingerbeer (alcoholvrij)	6,25
Affligem blond	6,25
Affligem dubbel	6,25
Affligem Triple	6,75
Affligem Wit	6,25
Affligem Wit 0.0	5,45
Amstel radler	4,85
Amstel radler 0.0	4,35
Brand Weizen	6,25
Liefmans Cider	6,85
Duvel	6,95
Desperados	5,85
Corona	5,85

Vulcaan wordt gebrouwen door de Vlaardingse Bierbrouwerij in Vlaardingen. Vulcaan (amber) is een stoer, bovengistend, amberkleurig bier met een alcoholpercentage van 5,4%. Het is een gefilterd bier. Toch kan er wat gist onderin de fles zitten. Je kunt er zelf voor kiezen of je dit wilt mee schenken of niet. Het gist in de fles is minimaal want Vulcaan ondergaat geen hergisting op de fles. Vulcaan amber wordt gebrouwen van het beste Nederlandse gerst. Naast de pilsnoot, zorgen juist de ambernoot & caramout voor de mooie rode kleur van het bier. De palemout & melanoidinmout geven het bier het juiste karakter. Als hop wordt er gebruik gemaakt van northern brewer voor het bittertje en de saaz voor de lekkere typische hop smaak.



Wijnen

Mousserende wijnen

Prosecco rosato Veneto Italië	5,95/34,00
Cava L'Arboc Grand Medaille d'Or Método Tradicional Spanje	6,95/40,00
Champagne Louis Tollet Brut Frankrijk	9,50/59,00
Champagne Louis Tollet Brut Premier Cru Frankrijk	11,50/65,00

Witte wijnen

Reserve Saint Marc Sauvignon Blanc Languedoc Frankrijk	5,50/30,00
Chardonnay False Bay Crystalline Somerset Zuid-Afrika	5,75/32,00
La Toretta Pinot Grigio Venetië Italië	6,00/32,50
Castillo de la Mota Verdejo Rueda Spanje	35,00
Forma de Arte Alvarinho Tejo Portugal	39,50
Vinhaultauc Viognier Languedoc Frankrijk	40,00
Vinhaultauc Chardonnay Languedoc Frankrijk	42,50
Weingut von Gropper Brutscher WeiBburgunder Pfalz Duitsland	47,50
Weingut Stadlmann Grüner Veltliner Thermenregion Duitsland	55,00
Cadia Langhe Arneis Piemonte Italië	60,00

Wijnen

Rosé wijnen

La Toretta Pinot Grigio Blush Venetië Italië	6,00/32,50
Vinalthau Grenache Languedoc Frankrijk	40,00

Rode wijnen

Réserve Saint Marc Merlot Languedoc Frankrijk	5,50/30,00
Pinotage False Bay Bush Vine Somerset Zuid-Afrika	5,75/32,00
La Toretta Primitivo Negroamaro Puglia Italië	6,00/32,50
Fautino Garcia Martinez Rioja Spanje	35,00
Vinalthau Syrah Languedoc Frankrijk	40,00
11 Pinos Bobal Limited Edition Castile La Mancha Spanje	42,50
Comte de Ferboy Bordeaux Frankrijk	45,00
Weingut von Gropper Brutscher Spatburgunder Pfalz Duitsland	47,50
Forma de Arte Barrel Oaked Cabernet Sauvignon Tejo Portugal	50,00
Villa Crine Ripasso Valpolicella Classico Superior e Veneto Italië	65,00

Wijnen

Dessert wijnen

Moscatel de Setubal | Setubal 5,95
Spanje

Pedro Ximenez Bodegas Navarro 6,95
5 years old | Montilla
Spanje

Recioto della Valpolicella 11,95
Classico Villa Crine | Veneto
Italië

Alcoholvrije wijn

Accademia | sparkling rosé 5,75

“Neem een kijkje in onze watergekoelde wijnkelder”
“Take a look in our wine cellar, the only water cooled wine cellar of The Netherlands”



Wat nou mannenhobby?

Toegegeven, er zijn meer mannen dan vrouwen die de oceanen bezeilen, maar ze zijn er...!

Bijvoorbeeld Carolijn Brouwer. Tijdens eerdere edities van de Volvo Ocean Race maakte ze furore als stuurvrouw bij de teams van Amer Sports Too en SCA. In 2018 zeilde ze voor Dongfeng, een ijzersterk team. "Oceaanzeilen is de ultieme, fysieke en mentale uitdaging."

Je fungeert als team, haalt 't beste uit iedereen."
Carolijn won in 2018 met haar team de Volvo Ocean Race.



Cocktails

10,95

Cocktails uit alle windstreken geïnspireerd door de Ocean Race route

Cocktail Spanje

Fancy 43

Licor 43 heeft haar naam te danken aan de 43 ingrediënten die gebruikt worden om de likeur te maken. Een frisse cocktail met citrussmaken, aangevuld met limoensap en gemberbier

Cocktail Groot-Brittannië

Gordon's Pink

Gordon Pink Gin | aromatic Fever Tree | rode vruchten

Cocktail Vlaardingen

De Noordzee

Schelvispekkel | Ginger Ale | limoen

Cocktail Middellandse Zee

Amaretto Sour

Amaretto | citroensap | suikersiroop

Cocktail Schiedam

Ketel One vodka mule

Ketel One vodka afkomstig uit Nederland, maar voor het eerst op de markt gebracht in Amerika, gebrouwen in koperen ketels. Wij serveren de Ketel One Vodka mule met limoensap en gemberbier

Cocktail Brazilië

Dark 'n Stormy

Captain Morgan Black Rum | gemberbier | citroensap

Cocktail Cuba

(strawberry) Mojito

Bacardi White Rum | soda | suikersiroop | mint | limoen

Cocktail Zuid Amerika

Passion Martini

Vodka | vanille | passievruchtlikeur | passievruchtsap | limoensap

Cocktail Afrika

Espresso Martini

Vodka | Tia Maria | espresso

Cocktail alcoholvrij

Grilled Caramel Seasalt Lemonade

Citroensap | Mathieu Tisseire Sea Salt Caramel | bruiswater | munt

Gedistilleerd

Binnenlands

Advocaat met slagroom	3,70
Beerenburg Sonnema	3,50
Bessenjenever Coebergh	3,30
Corenwijn	3,50
Ketel 1 (jonge jenever)	3,50
Bokma 9 (oude jenever)	3,60
Schelvispekel	3,30
Vieux	3,50
Vlaardingse Torine GIN	5,50
Delta Gin (huisgin)	6,50
Loopuyt gin	6,50
Old Dutch gin	6,25
Hermit Coastal gin	9,50
Ketel One Vodka Schiedam	5,50
010 Vodka	6,50
Slagers Gin	8,50

Rum

Bacardi	
Carta Bianco	4,70
Bacardi	
Carta Negra	5,20
Bacardi	
Carta Oro	5,20
Bacardi	
Lemon	5,00
Bacardi	
8 years	8,70
Bacardi	
Oakheart Spiced Rum	5,20
Appleton Estate 21 yrs	
Jamaica rum	12,00
Captain Morgan	
Spiced Gold	5,00
Captain Morgan	
Black Label	5,00
Captain Morgan	
Spiced Black	5,00
Captain Morgan	
White rum	5,00

Schelvispekel is de oudste vissersdrank die verkocht wordt in Nederland. De oorsprong ligt in de 17e eeuw toen vissers uit Vlaardingen (Zuid-Holland) op de Noordzee hun eigen drank aan boord maakten. Ze hadden de Schelvis geruild met de kruiden van de VOC schepen die terug kwamen uit Indië. Ze lieten de kruiden in de brandewijn trekken en hadden zo hun eigen sterke drank tegen de bittere kou. In de 17e eeuw had deze kruidenbitter nog geen naam. Waar komt de naam "Schelvispekel" vandaan? Het smaakt noch naar vis noch naar zout. Toen de vissers na de visvangst op de Noordzee weer aan wal kwamen werden ze begroet door hun vrouwen. Zij vroegen zich af waarom hun mannen zo vaak op hun kotter naar beneden liepen. Om geen argwaan te wekken zeiden de vissers: "de Schelvis ligt in de pekel"! En zo konden de vissers eeuwenlang ongestoord hun eigen Schelvispekel blijven stoken en drinken op hun kotters.



Gedistilleerd

Buitenlands

Bombay sapphire gin	5,50
Bombay east	5,95
Copperhead gin	5,95
Gordon's pink gin	5,50
Hendricks gin	9,50
Busnel calvados	5,50
Calvados duc de Normandie	5,95
Eristoff vodka	5,00
Jägermeister	3,70
Julia grappa	6,75
Pernod	5,60
Ricard	5,60
Sauza tequila	5,20
Derrumbes Mezcal No.3 Potosi, Mexico	10,00

P.S.V.

Campari	4,00
Offley tawny port	6,60
Offley ruby port	4,00
Offley white port	4,00
Sherry tenido medium/dry	4,00
Martini bianco/rosso	4,00
Martini extra dry	4,00

Cognac

Courvoisier vs	8,00
Courvoisier vsop	8,45
Joseph Guy vs	5,95
Hennessey vs	7,95
Martel vs	6,50
Remy Martin vsop	9,60

Likeur

Amaretto Disaronno	5,25
25Cointreau	5,00
Dom benedictine	5,25
Drambuie	5,25
Frangelico	5,25
Grand marnier	5,25
Kahlua	5,25
Licor 43	5,25
Limoncello van Tovino	5,25
Malibu	5,25
Passoa	5,25
Pisang ambon	5,25
Safari	5,25
Sambuca	5,25
Tia Maria	5,25

Whisk(e)y

Aberfeldy 12 yrs	11,50
Aultmore 12 yrs	11,50
Ballantines	5,00
Canadian club	5,25
Chivas regal	8,45
Craigellachie 13 yrs	11,50
Dalmore 12 Years Single Malt	13,50
Dimple Haig	8,95
Famouse Grouse	5,25
Four Roses	5,25
Grants	5,25
Jack Daniels black	6,50
Jameson	5,25
J.B.	5,25
Johnny Walker black	7,25
Johnny Walker red	5,25
Southern Comfort	5,25
Dalwhinnie 15 yrs	8,95
Glanmorangie 10 yrs	8,50
Glenfiddich 12 yrs	7,75
Glenkinchie 12 yrs	9,95
Lagavullin 16 yrs	12,50
Oban 14 yrs	11,50
Talisker 10 yrs	11,00

Bouwe Bekking

Naam: Bouwe Bekking, schipper Team Brunel 2018
Nationaliteit: Nederlands
Geboortedatum: 17-06-1963
Geboorteplaats: Deventer, Nederland
Wie wacht er thuis op mij: Vrouw, dochter & 2 honden
Twitter: @bouwebekking

Volvo Ocean Race ervaring:
1985/86 Philips Innovator
1993/94 Winston
1997/98 Merit Cup
2001/02 Amer Sports One
2005/06 Movistar
2008/09 Telefonica Blue
2014/15 Team Brunel
2017/18 Team Brunel

Waarom ben je zeiler geworden?
Het is de beste en mooiste sport van de wereld!

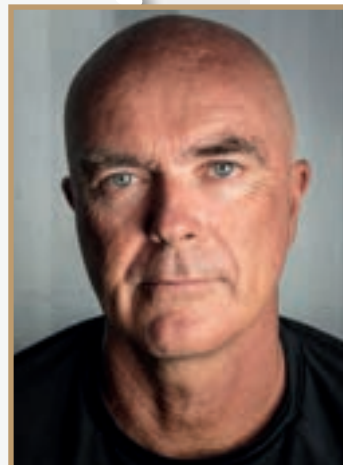
Wat zijn jouw sterkste eigenschappen op de boot?
Mijn sterkste eigenschap is dat ik de leider aan boord ben, maar toch iedereen zijn vrijheid kan geven.

Wat is je persoonlijke doel tijdens deze race?
Het beste team creëren en daar het maximale uithalen.

Wat vind je niet leuk aan het leven op de boot?
Het freeze-dried food. Ik verheug mij altijd op een lekkere maaltijd op de wal.

Waar zie je jezelf over 10 jaar?
Gepensioneerd.

Als je bij Brunel zou werken, welke functie zou je dan hebben?
Haha dat is makkelijk, CEO natuurlijk!





DELTA HOTEL