

CATERINGBROCHÜRE WOCHENENDE SEGELN



Vollpension Samstag / Halbpension Sonntag

Alle Mahlzeiten werden komplett von einem erfahrenen Schiffskoch zubereitet – und dies für einen anständigen Preis. Frühstück und Mittagessen gehören zum Standard-Arrangement, bei welchem Kaffee und Tee mit Gebäck oder Snacks inbegriffen sind. Bei den Abendmahlzeiten haben Sie die Wahl zwischen mehreren Zwei- und Drei-Gänge-Menüs. Selbstverständlich können Sie aber auch außer Haus essen gehen. In diesem Fall berechnen wir natürlich nur den Halbpensionspreis! Rundum versorgt ist bei uns gleich zu setzen mit Qualität.



Kalte Platten

Diese Platten sind nur für den Abend der Anreise bestellbar und als vollständige Mahlzeiten zu verstehen.
Die Platten werden zwischen 20:00 und 21:30 Uhr serviert.

Preis p.P.

Fischplatte	u.a. mit Matjeshering, Fischsalat, verschiedenen Räucherfischen, Muscheln und Lachs	€ 18,75
Fleischplatte	u.a. mit Fleischsalat, Schinken, Pasteten, Schweinefilet und verschiedenen Sorten Aufschnitt	€ 15,50
Käseplatte	u.a. mit Rohkostsalat, Brie, Port Salut, Dana Blue, Ziegenkäse und holländischem Käse	€ 15,50
Kombinierte Platte	bestehend aus einer Kombination oben genannter Platten	€ 18,75

Alle kalten Platten werden mit Baguette und Kräuterbutter serviert. Servicekosten Catering € 90,00

Halbpension

Frühstück	Verschiedene Brotsorten, Aufschnitt, Käse, Ei, Marmelade, Obst, Orangensaft, Kaffee, Tee und Milch
Vormittags-Snack	Kaffee, Tee und Gebäck
Lunch	Suppe, verschiedene Brotsorten und Brötchen, Aufschnitt, Käse, Obst, Kaffee, Tee und Milch
Nachmittags-Snack	Kaffee, Tee und Gebäck
Zum Aperitif	kleine Häppchen

Preis pro Person € 29,50 Servicekosten Catering € 155,00

Vollpension

Frühstück	Verschiedene Brotsorten, Aufschnitt, Käse, Ei, Marmelade, Obst, Orangensaft, Kaffee, Tee und Milch
Vormittags-Snack	Kaffee, Tee und Gebäck
Lunch	Suppe, verschiedene Brotsorten und Brötchen, Aufschnitt, Käse, Obst, Kaffee, Tee und Milch
Nachmittags-Snack	Kaffee, Tee und Gebäck
Zum Aperitif	kleine Häppchen
Abendessen	Warmes Abendessen mit Dessert

Zum Abendessen können Sie aus den folgenden Gerichten wählen:

- Nr. 01: Spezialitäten des Kochs
- Nr. 02: Pasta mit Lachs, gemischtem Salat und Rohkost
- Nr. 03: Gulasch mit Reis und Salat
- Nr. 04: Captains Dinner: Kapuzinererbsen, Reis, Wurst, Speck, Silberzwiebeln und Salat mit Garnitur
- Nr. 05: Eintopf-Spezialität des Kochs
- Nr. 06: Indisches Curryhuhn mit Reis und gemischtem Salat
- Nr. 07: Gefüllte Tortilla mit Reis und Salat

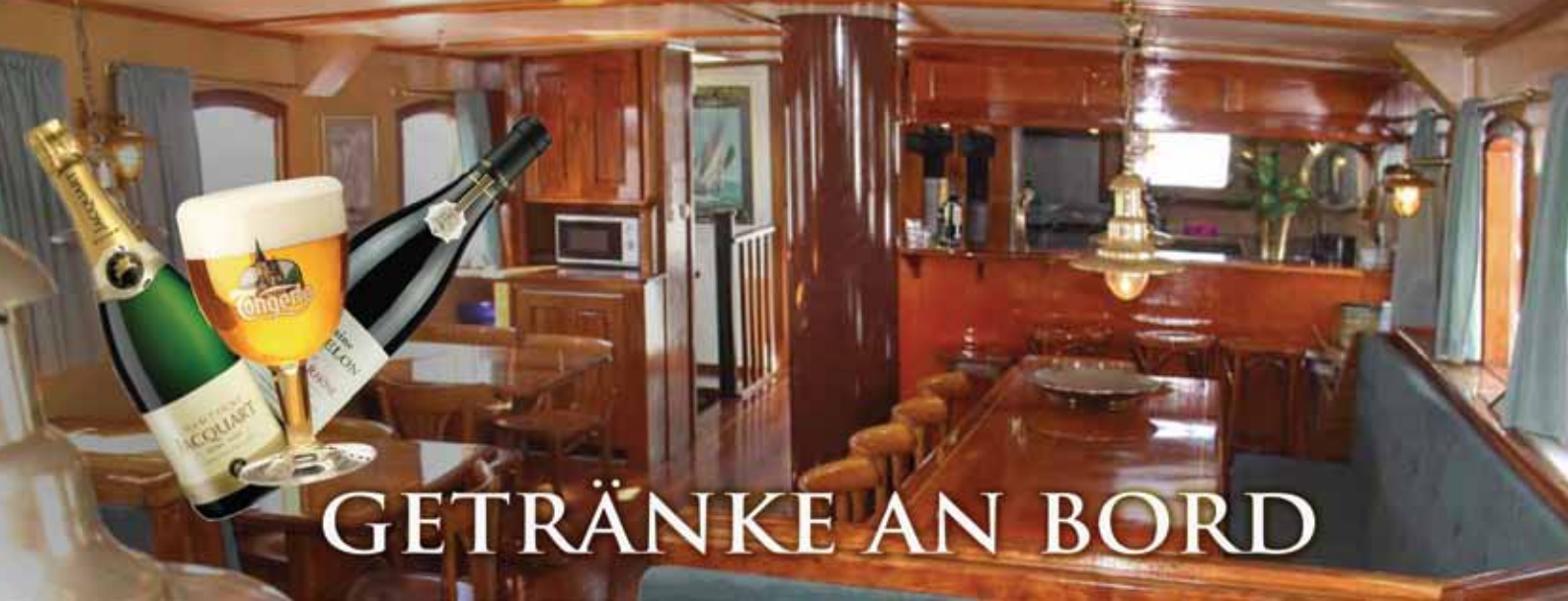
Preis pro Person € 45,50 Servicekosten Catering € 175,00 Extra Ergänzung Barbecue auf Anfrage.



Bei unseren Frühstücks-Arrangements gibt es immer verschiedene Sorten Brot und Brötchen und - je nach Wetterverhältnissen - zum Lunch ein warmes Gericht, Suppe oder Salat.

Falls Sie Catering geordert haben, ist während das ganzen Törns ein Koch mit an Bord, für welchen Servicekosten pro Tag anfallen. Die Höhe der Kosten hängt von der gewählten Cateringvariante ab.

Spezielle Wünsche: Wenn Sie uns Ihre Wünsche bzgl. spezieller Diäten oder für Vegetarier rechtzeitig mitteilen, werden wir alles tun, um dies zu berücksichtigen.



GETRÄNKE AN BORD

SELBST MITNEHMEN

Sie kaufen vorher Ihre Getränke selbst und bringen diese mit an Bord.

GETRÄNKEBESTELLLISTE

Sie füllen im Vorfeld Ihrer Reise eine Bestellliste aus. Bei Ankunft an Bord stehen die Getränke dann für Sie bereit und Sie zahlen diese vor Abfahrt an Bord. Nicht konsumierte Getränke können Sie (eventuell) mitnehmen.

NACHKALKULATION

Dies gilt immer in Kombination mit Nutzung unseres Cateringservices. Es gibt an Bord einen Standardvorrat an Getränken, welche wir - falls Ihrerseits gewünscht - mit Ihren Extrawünschen auffüllen. An Bord sind Wasser, Cola, Orangensaft, Bier, Rotwein, Weisswein, Beerenburg und Genever (Hollandische Schnapsspezialitäten).

GETRÄNKEPAUSCHALE

Dies gilt immer in Kombination mit unserem Cateringservice. Sie zahlen einen Festbetrag für ein ganzes Wochenende oder einen Betrag pro Tag und regeln den Ausschank selbst. Wir liefern das Getränkesortiment mit einheimischen Spirituosen. Wochenendpauschale € 50,- pro Pers., Tagespauschale € 25 pro Pers.



Fassbier und Bierzapfanlage an Bord

Da wir über eine Bierzapfanlage verfügen, können Sie an Bord auch Fassbier bestellen. Ein Fass (30l) kostet € 120,- (bitte bestellen Sie dies vorher und zahlen es direkt an Bord. Wir bitten Sie, keine Kästen Bier mit an Bord zu bringen! Möchten Sie Ihr eigenes Fassbier mitbringen, werden € 20,-/Tag für die Nutzung unserer Zapfanlage berechnet.

Weitere Serviceleistungen an Bord

Stornierung

Bei Stornierung von Catering und Serviceleistungen stellen wir folgende Kosten in Rechnung: Nach Erhalt Ihrer schriftlichen Stornierung:

- 25% bis zu 1 Monat vor Anreise
- 50% bis zu 2 Wochen vor Anreise
- 75% bis zu 1 Woche vor Anreise
- 95% bis zu 1 Tag vor Anreise
- 100% am Anreisetag

Bettwäsche

In allen Kabinen finden Sie Matratzen mit Bettlaken und Kissen mit Kissenbezug vor. Gegen folgenden geringen Aufpreis können Sie Bettdecken und Handtücher an Bord mieten: Bettdecke und Bezug € 15,-/Törn, Handtücher € 2,00 pro Stück. Bitte geben Sie bei Bestellung die Anzahl der gewünschten Handtücher an.

Endreinigung

Sie können die Endreinigung des Schiffes selbst übernehmen, so dass in diesem Fall keine zusätzlichen Kosten anfallen. Bei Bestellung unseres Cateringservices gehen wir davon aus, dass Sie die Endreinigung nicht selbst übernehmen möchten und berechnen daher Kosten in Höhe von € 120,-