

## Catering „FULL SERVICE“ an der deutschen Küste

Bei unserem Catering „FULL SERVICE“ brauchen Sie sich um nichts kümmern. Sie wählen nur aus unseren unten aufgeführten Angeboten aus und unser Cateringteam bereitet die Speisen an Bord frisch zu.  
Bitte beachten Sie, dass Sie bei der Kabinenbelegung das Cateringpersonal mit einplanen.

### Anreisetag

Am Anreisetag bieten wir Ihnen zur Einstimmung auf Ihren Segeltörn nachfolgende Buffets/Platten.  
Die verschiedenen Platten werden am Anreisetag zwischen 20.00 Uhr und 21.30 Uhr serviert und verstehen sich als vollständige Mahlzeit.

Nr.	Bezeichnung	Preis p. P.
	<b>Begrüßung an Bord</b>	€ 4,00
AT1	Bei Ankunft an Bord erhalten Sie zur Begrüßung einen Genever oder ein Glas Sekt, verbunden mit einer kleinen Köstlichkeit	
	<b>Maritime Fischplatte</b>	€ 19,50
AT2	bestehend aus Friesischen Spezialitäten (u. a. Matjeshering, Räucherfisch, Muscheln und Lachs), dazu reichlich Baguette und Schwarzbrot mit Kräuterbutter	
	<b>Rustikales Buffet</b>	€ 22,50
AT3	bestehend aus verschiedenen Fisch- und Fleischsorten, Käseplatte und verschiedenen Salaten, dazu reichlich Baguette mit Kräuterbutter	

Zzgl. Servicekosten Cateringpersonal bis 20 Personen **€ 65,00** // bis 36 Personen **€ 85,00**

### Folgetag/e

Für Ihre folgenden Tage an Bord haben Sie die Auswahl zwischen einer Halb- und Vollpension. Anbei finden Sie eine Bestellliste, auf der Sie die gewünschten Verpflegungsvarianten und die entsprechenden Gerichte ankreuzen können. Das Frühstück besteht bei jeder Variante und braucht nicht extra eingetragen werden.

#### Halbpension

Die Halbpension besteht aus einem reichhaltigen Frühstück und einem stärkenden Mittagsimbiss.

**Frühstück:** verschiedene Brotsorten und Brötchen, verschiedene Wurst- und Käsesorten, Ei, versch. Marmeladensorten, Müsli, Milch, Orangensaft, Kaffee / Tee.

Der Mittagsimbiss kann bestehen aus: einem deftigen Erbseneintopf, knackigem Salat mit Hühnerbrustfilet, kräftige, ungarische Gulaschsuppe u. v. m.

Alle Gerichte abgestimmt auf Allergiker, Vegetarier, Veganer & Diabetiker.

**Preis € 15,00 p. P.**

#### Vollpension

Die Vollpension besteht aus einem reichhaltigen **Frühstück** (siehe Halbpension), einem **Mittagsimbiss** (siehe Halbpension) und aus einem **warmen Gericht am Abend**. Aus den folgenden Vorschlägen können Sie **pro Tag eine Variation** wählen.

Nr.	Bezeichnung	Preis p. P.
VP 01	<b>Klipper-Menü</b> Vorspeise Meeresfrüchtesalat Hauptgang Norddeutsche Fischspezialitäten Nachtsch Vanillepudding nach Großmutter's Art	€ 39,50
VP 02	<b>Schoner- Menü</b> Vorspeise Tomate Mozzarella Hauptgang Rouladen „Skipper Art“, Gemüse der Saison und Salzkartoffeln Nachtsch Käseplatte	€ 39,50
VP 03	<b>Brigantinen-Menü</b> Vorspeise Bruschetta Hauptgang Fleischspieße in einer pikanten Sauce, Reis und Salat Nachtsch Obstsalat	€ 39,50
VP 04	<b>Rahsegler-Menü</b> Vorspeise Suppe nach Art des Schiffes Hauptgang Gefüllte Hähnchenbrust in Rahmsauce, Spätzle und Gemüse der Saison Nachtsch Schokoladenpudding mit Vanillesauce	€ 39,50
VP 05	<b>Buffet Fehmarn</b> Internationale Käseauswahl, Fischplatte mit Variationen verschiedener Räucherfische, ofenfrisches Baguette, Brotauswahl mit Kräuterbutter und / oder Knoblauchbutter, gebratener Lachs mit Dill-Rahm-Sauce Basmatireis, Geschnetzeltes „Züricher Art“, Kartoffel-Gratin, Kartoffelsalat, Bunter Sommersalat mit Dressing, Dessert	€ 39,50

Alle Gerichte gern auch abgestimmt auf Allergiker, Vegetarier, Veganer u. Diabetiker  
Zwischendurch Kaffee/Tee und Gebäck

Zuzüglich Servicekosten Catering bis 20 Personen **€ 145,00** // bis 36 Personen **€ 195,00**

**Die Servicekosten Catering fallen pro Tag an und beinhalten die Vorbereitung, Zubereitung und das Eindecken an Bord.**