



Charter Service

Menüs

Verschiedene Menüs zur Auswahl

Wählen Sie aus fünf unterschiedlichen Menüs, die wir nachfolgend für Sie zusammengestellt haben. Menüs bieten wir als 3- oder 4-Gang Komposition an. Stellen Sie sich Ihr Wunschmenü individuell zusammen. Alle Menükategorien bestehen jeweils aus Suppe/Vorspeise, Hauptgericht und Dessert. Individuelle Wünsche oder Änderungen sind gegen Aufpreis möglich.

Kalkulationsbasis für die Menüs ist die gemeldete Gästezahl.
Unsere Menüs gelten ausschließlich in Verbindung mit einer fest vorbestellten Getränkeauswahl.



Menüs

3-Gänge-Menü BASIC

Auswahl bitte ankreuzen

SUPPEN

- Karotten-Ingwer-Süppchen / Kräuter Crème fraîche
- Tomatensüppchen / Sauerrahm / Croûtons
- Kartoffel-Kresse-Schaumsüppchen / geröstete Pinienkerne

HAUPTSPEISEN

- Kalb-Involtini / Kräuterpilze / Pfefferrahm / Penne Rigate
- Maispouardenbrust / Kräutermantel / Speck-Zwiebel-Böhnchen / Kartoffelgratin
- Kross gebratenes Barschfilet / Kokos-Senf-Soße / Rote-Bete-Gnocchi

VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

- Gebratene Polenta / Wok-Gemüse / Erbsenschoten (vegan)

DESSERTS

- Weiß & braune Schokoladenmousse / Orangensoße
- Grießflammerie / Kirschgrütze
- Panna Cotta / Mango-Zitrus-Salat

3-Gänge-Menü BASIC pro Person: EUR 32,00



Menüs

3-Gänge-Menü KLASSIK

Auswahl bitte ankreuzen

SUPPEN

Kartoffel-Thymian-Süppchen

Zucchinirahm / Geflügelspieß

Grüner Spargel Süppchen / Räucherlachsstreifen

HAUPTSPEISEN

Rinderhüfte / Rotweinbutter / glasiertes Gartengemüse / Kartoffelkuchen

Geschmorte Lammschulter / Bohnenragout / Rosmarinkartoffeln

Gebratenes Zanderfilet / Orangen-Chili-Soße / Wok-Gemüse / Mie-Nudeln

VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

Spinat-Tofu-Strudel / Tomaten

DESSERTS

Tiramisù / Himbeerfruchtspiegel

Duo Zartbitterschokoladen-Mousse

Karamellisiertes Apfeltörtchen / Pflaumenparfait

3-Gänge-Menü KLASSIK pro Person: EUR 36,50



Charter Service

Menüs

3-Gänge-Menü PREMIUM

Auswahl bitte ankreuzen

VORSPEISEN / SUPPEN

- Caesar Salat / Parmesan / Croûtons
- Thailändische Currysuppe / Kokosmilch / Zitronengras
- Erbsen-Minz-Suppe / Lachsstreifen

HAUPTSPEISEN

- Rosa gebratenes Roastbeef / Sauce Béarnaise / Kartoffel-Gemüse-Strudel
- Geschmorte Rinderbäckchen / Wirsinggemüse / Schupfnudeln
- Norwegischer Lachs / Tomaten-Lauchgemüse / Dillkartoffeln

VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

- Zucchini-Auberginen-Törtchen / Rotweinschalotten / Kartoffelstroh / Parmesan Galette

DESSERTS

- Schokoküchlein mit flüssigem Kern / marinierte Beeren
- Jamaikanische Rumcrème / Biscuitmantel / Mohnsoße
- Weißes Kaffee-Panna-Cotta / Mandel-Crumble / Amarenakirschsoße

- 3-Gänge-Menü PREMIUM pro Person: EUR 42,50**



Charter Service

Menüs

4-Gänge-Menü GALA

Auswahl bitte ankreuzen

VORSPEISEN

Tafelspitz Sülze / Kresse-Salat / Frankfurter grüne Soße Angus Rind Carpaccio / Mango-Schalotten-Salat Räucherlachs / Kartoffelrösti / Crème fraîche

SUPPEN

Avocado-Crèmesüppchen / Limone Mediterrane Meeresfrüchtesuppe / Garnelenspieß Klare Ochsenschwanz Consommee / Ochsenschwanzragout

HAUPTSPEISEN

Kalbsfilet Medaillons / Schalottenbutter / Bohnen-Gemüse / Kartoffelgratin Rosa gebratenes Entenbrustfilet / Trüffeljus / Schalotten / Risotto Gebratenes Doradenfilet / Kräutersoße / Rote-Bete-Flan / Basilikum-Pasta

VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

Safranrisotto / Mangold-Schwarzwurzelgemüse

DESSERTS

Weißes Kaffee-Panna-Cotta / Mandel-Crumble / Amarenakirschsoße Tarte Tatin / Bourbon Vanilleeis Marzipan-Mohn-Mousse / Himbeersoße

4-Gänge-Menü GALA pro Person: EUR 45,50



Charter Service

Menüs

4-Gänge-Menü ROYAL

Auswahl bitte ankreuzen

VORSPEISEN

- Gewürz-Rauchlachs / Limonen-Vanille Crème fraîche / Wiesenkräutersalate
- Rinderbäckchen / Blumenkohl-Kartoffel-Püree / Zwiebelstroh
- Geräucherte Entenbrust / Zuckerschotensalat / Cranberryschaum

SUPPEN

- Kokos-Limetten-Suppe
- Zucchini-Suppe mit Ziegenfrischkäse
- Mediterrane Meeresfrüchtesuppe / Garnelenspieß

HAUPTSPEISEN

- Entrecôte / Kräuterkruste / gelber Paprikaschaum / Gemüsebouquet / Kartoffelkuchen
- Kalbsfilet Medaillons / Schalottenbutter / Bohnen-Gemüse / Kartoffelgratin
- Gebratenes Zanderfilet / Ananas-Kokos-Gemüse / tomatisierte Tagliatelle

VEGETARISCHE HAUPTSPEISE

- Hartweizengries-Linguine / Paprika-Limonenpesto / Rucola / Manchego Käse

DESSERTS

- Grand Marnier Eisparfait / Granatapfelschaum
- Dunkle Biskuit-Lasagne / Erdbeermousse / frische Beeren
- Rosmarin Crème Brûlée / Pflaumenkompott / süßes Pesto

- 4-Gänge-Menü ROYAL pro Person: EUR 52,50**



Charter Service

Menüs

Optionale Zusatzleistungen

	Aufpreis p. P.	Auswahl
<i>Stoffservietten</i> Je nach Anlass empfehlen wir passend zur Standard-Tischwäsche eine Stoffserviette 50 x 50 cm. (anstelle der inkludierten anthrazitfarbenen stoffähnlichen Serviette)	€ 1,50	<input type="radio"/>

**Individuelle Wünsche oder Änderungen sind gegen Aufpreis möglich.
Gerne sind wir bei der Menüauswahl behilflich und beraten Sie persönlich.**



Ihre Kontaktdaten

Menüs

Name / Firma: _____

Name Charterkunde: _____

Name Schiff: _____

Veranstaltungsdatum: _____

Gesamte Personenzahl: _____ davon _____ Vegetarier

Kinder bis 4 Jahre (kostenfrei): _____

Kinder bis 12 Jahre (50 %): _____

Dienstleister/Künstler (50 %): _____

Sonstige Anmerkungen: _____

Datum/Stempel/Unterschrift

**Alle angegebene Preise sind Endpreise und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.
Bitte senden Sie uns dieses Formular ausgefüllt zurück oder rufen Sie uns an.**