

Verpflegung an Bord

der

Ostsee – Schiffe

2011



Zur Begrüßung: Canapeés und belegte Brötchen

- ½ belegte Brötchen I € 2,20
verschiedene Sorten, belegt mit frischem Zwiebelmett, Salami, Kasseler, Heringssalat, Fleischsalat, Edamer, Camembert
- ½ belegte Brötchen II € 2,40
verschiedene Sorten, belegt mit Roastbeef und Remoulade, gekochtem Schinken, Katenrauchschinken, Schweinebratenaufschnitt
- ½ belegte Brötchen III € 3,00
verschiedene Sorten, belegt mit geräucherter Aal, Norwegischem Räucherlachs, hausgebeiztem Gravedlachs, geräucherter Forelle, Bismarckhering, jungem Matjes, Nordsee Krabben
- Canapeés Stück € 3,10
belegt und reichlich garniert mit Holsteiner Katenrauchmettwurst, Roastbeef mit Remoulade, geräucherter Putenbrust, Norwegischem Räucherlachs und Sahnemeerrettich, geräucherter Forelle, Matjes und Zwiebelringen, Holländischem Gouda, Französischem Brie

Frühstück

- Großes Frühstücksbuffet € 10,50
Honig, Konfitüre, Nutella, Müsli, Cornflakes, Milch, Orangensaft, Joghurt, verschiedene Käse-, Wurst-, und Schinkensorten. Eiergericht, Brot- und Brötchen Frischobst der Saison Kaffee & Tee so viel, wie Sie mögen

Lunch

- Suppe
 - Champignoncremesuppe* € 4,50
 - Kartoffelsuppe* € 4,30
 - Tomatensuppe* € 4,25
 - Ungarische Goulaschsuppe* € 5,00
 - Erbseneintopf* € 5,00
 - Krabbensuppe nach Büsumer Art mit Sahnehaube* € 6,50

Zu den Suppen servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette.
- Gemüseintopf mit frischen Gemüsen der Saison (vegetarisch) € 7,50
oder mit Kochwurst € 8,20
- Chili Con Carne € 8,50
mit Hackfleisch, Mais & Kidneybohnen
- Labskaus nach Seemanns Art € 14,50
mit Roten Beeten, Gewürzgurken, Spiegelei & Rollmops
- Putengeschnetzeltes Karibische Art € 14,50
mit roter Paprika & Ananas in Curry-Ingwer-Sauce, dazu Reis & Salate der Saison
- Spaghetti mit Tomatensauce und/oder Käserahmsauce € 13,50
dazu Salate der Saison



Fruchtiges, Süßes & Pikantes zum Dessert

- | | |
|---|--------|
| - Rote Grütze mit flüssiger Sahne und/oder Vanillesauce | € 4,00 |
| - Mousse au Chocolat | € 4,80 |
| - Große Käseauswahl mit Weintrauben | € 5,10 |

zum Kaffee (Preise inklusive 2 Kaffee/Tee)

- | | |
|----------------------|--------|
| - Buttermandelkuchen | € 3,80 |
| - Apfelkuchen | € 4,20 |
| - Käsesahnekuchen | € 4,50 |
| - Streuselkuchen | € 4,00 |

Fingerfood

- | | |
|---------------------------------|--------|
| - Fleischbällchen mit Chili-Dip | € 1,20 |
| - Pflaumen im Speckmantel | € 1,20 |
| - Mozzarella-Sticks | € 1,20 |
| - Chicken Wings | € 1,20 |
| - Matjespumper | € 1,50 |
|
 | |
| - Salziges und Nüsse | € 1,50 |
| - Käse und Wurst | € 3,50 |

Buffet

1. Schleswig Holsteiner Buffet

€ 22,50 pro Pers.

Melone mit Schinken,
Kleine Frikadellen,
Verschiedene Mettwurst- u. Salamisorten,
Kochschinken mit Spargel,
Kasseler auf Waldorfsalat,
Frisches Zwiebelmett,
Vegetarischer Nudelsalat,

Verschiedene Räucherfische
und Matjessalat,

Käseauswahl,
Brot und Butter

Tomatencremesuppe mit Fleischklösschen,

Rote Grütze mit Vanillesauce

2. Italienisches Buffet

€ 28,00 pro Pers.

Antipasti aus verschieden eingelegten Gemüsesorten,
Zucchini, Champignons, Aubergine,
Karotten und Paprikaschoten,
Thunfischsalat,
Italienischer Nudelsalat,
Melone mit Parmaschinken,
Italienische Salami und Kabanossi,
Eingelegte Oliven,

Italienische Ministrone,
Maccaroni in Schinken Sahnesauce,

Käseauswahl,
Ciabatta, Schwarzbrot
und Butter

Mascarpone Creme mit Obst

3. Sommer Barbecue Buffet

€ 34,50 pro Pers.

Salatbuffet:
mit gartenfrischem, knackigen Blatt – und Rohkostsalaten
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto- Öl und schwarzem Pfeffer
herzhaften Nudelsalat
dazu raffiniert abgeschmeckte Dressings

vom Grill:
kleine marinierte Schweinefilets
kleine marinierte Rumpsteaks
herzhafteste Nackensteaks
zarte Hähnchenbrustfilets
Thüringer Bratwürste

Beilagen:

*Folienkartoffeln mit Tsaziki und/oder Kräuterrahm
Scheiben von ofenfrischem Stangenbrot
Verschiedene Saucen- und Buttermischungen
Käseauswahl vom Brett mit Weintrauben*

Dessert :

Rote Grütze mit Vanille Sauce

4. Fischbuffet

€ 35,00 pro Pers.

*Krabbensuppe nach Büsumer Art mit Dillsahne und Baguette
Fischplatte, Variationen von verschiedenen Räucherfischen
Rosen von Graved- und Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsauce
Marinierter Matjeshering*

Salate:

*Hausgemachter Thunfischsalat
Matjesfilet mit Apfel-Zwiebelsauce
Knackfrische Blattsalate der Saison mit hausgemachten Dressings*

Warm (wahlweise):

- 1. Lachs gebraten mit Dill-Rahm-Sauce mit Reis*
- 2. Holsteiner Krustenbraten mit Krautsalat und Senf.*
- 3. Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons und Kräutern/Reis*

Dessert:

*Internationale Käseplatte mit Weintrauben und Kräckern
Frischer Obstsalat*

5. Gala Buffet

€ 43,50 pro Pers.

*Meeresfrüchtesuppe mit Baguette
Halber Skandinavischer Hummer in der Schale mit Cocktailsauce
Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Norwegischer Gravedlachs mit Senf-Dillsauce
Forellenfilets aus dem Wachholderrauch mit Preiselbeersahne
Filets vom geräucherten Aal
Krabbencocktail*

Salate:

*Hausgemachter Matjessalat mit grünen Bohnen
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum-Pesto-Öl
Salate der Saison dazu raffiniert abgeschmeckte Dressings*

Warm:

*Schweinefilet im Ganzen gebraten mit Backpflaumenfüllung
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison*

Dessert:

*Grosse internationale Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Kräckern
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au Chocolat*

Farewell

Möwenschiß **€ 3,60**
1 Korn oder Jubi mit einem Stück Leberwurst oder Salami und Senf

Mehrtägige Arrangements

A . Vollpension Einmaster **€ 32,50 pro Tag pro Pers.**

Die Auswahl wird vom Koch bestimmt. Inbegriffen sind 3 Mahlzeiten pro Tag + Kaffee und Tee. Dabei bieten Sie dem Caterer Ihre helfende Hand.

B. Vollpension Zweimaster **€ 55,00 pro Tag pro Pers.**

Die Auswahl wird vom Koch bestimmt. Inbegriffen sind 3 Mahlzeiten pro Tag + Kaffee und Tee. Inklusive voller Versorgung durch den Caterer.

C. Vollpension Dreimaster **Preise: Abhängig von den gewählten Gerichten.**

Extra

Wenn Sie eine Auswahl aus unserer Cateringliste getroffen haben, sind die unten genannten Servicekosten zu berücksichtigen. Diese Kosten entstehen durch das Cateringpersonal an Bord, den Transport des Caterings, die Zubereitung der Mahlzeiten und das Reinigen der Küche. Wir machen einen Unterschied zwischen:

Servicekosten pro Tag:

- Tagestour € 135,-
- Buffet € 75,-
- Empfang € 60,-
- Vollpension € 155,-

Bei Mehrtagestörns muss die ganze Besatzung mitversorgt werden. Die Kosten hierfür betragen € 45,- pro Tag.

Die Personenanzahl kann bis 10 Tage vor Abfahrt geändert werden. Bei Änderungen innerhalb von 10 Tagen vor Abfahrt wird der vollständige Betrag in Rechnung gestellt.

Ihr Cateringauftrag sollte innerhalb von 15 Werktagen vor Abfahrt bei uns bekannt sein.

Eine Tagestour fängt um 10:00 Uhr an und endet um 17:00 Uhr. Die Mindestteilnehmerzahl liegt bei 10 Personen. Alle Preise sind pro Person angegeben.

Die Mindestteilnehmerzahl bei mehrtägigen Segeltörns beträgt 15.

Auf manchen Schiffen steht wegen der Unterbringung des Cateringpersonals eine Kabine weniger zur Verfügung.

Zu sämtlichen Cateringpreisen kommen noch Kosten für Getränke hinzu, außer wenn es anders erwähnt wird.

Alle Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer.



Frisian Sailing Company
Emmakade 3
NL 8531 DT Lemmer

tel: + 31 514 – 566000
Fax. + 31 514 – 565323
Info@frisian-sailing.com
www.frisian-sailing.com

