

# Cateringliste Zuiderzee 2008

## **Konditionen und Besonderheiten**

Ein Cateringvertrag kann ab **14 Personen** abgeschlossen werden. Die Preise verstehen sich pro Person inklusive MwSt.

Cateringbestellungen müssen **2 Wochen vor der Abreise** eingereicht werden.

Sie können aus Frühstücksbuffet, Lunch, Abendessen und Barbecue ihre tägliche Auswahl treffen. Sollten Sie neben unserem Cateringsortiment spezielle Wünsche haben, so werden wir versuchen, flexibel zu sein. Bis 14 Tage vor der Abreise kann die Personenanzahl in einer Bandbreite von 10 % geändert werden.

Bei der Versorgung an Bord berechnen wir **Servicekosten**. Diese beinhalten den Transport der Lebensmittel, die Bedienung an Bord und die Endreinigung des Schiffes. Der Heimathafen ist im Normalfall Monnickendam oder Den Oever.

**Servicekosten pro Tag**

**€ 100,00**

## **Zahlungsbedingungen**

Vor Abfahrt senden wir Ihnen eine Rechnung der Gesamtsumme zu. Dieser Betrag muss zwei Wochen vor Reisebeginn an uns überwiesen werden. Der Restbetrag (Getränke) wird nach Beendigung der Fahrt mit einer detaillierten Auflistung der konsumierten Lebensmittel und Getränke in Rechnung gestellt.

## **Frühstücksbuffet**

Frische Brötchen und verschiedene Brotsorten. Diverse Wurstaufschnitte, holländischer Käse, Marmelade, Honig, Eier, Müsli und Joghurt sowie Tee, Kaffee, Milch und Orangensaft. € 7,50

## **Lunch**

Picknickkörbe mit frischem Obst. Brötchen und verschiedene Brotsorten mit Wurst und Käse. Salat der Saison, eine Gemüsesuppe, Kürbis-, Zucchini- oder eine Lauch-Käse-Suppe. Inklusive Kaffee, Tee, Orangensaft und Milch. € 15,00

## **Kleingerichte**

Fischplatte mit Makrele, Lachs, Hering und Krabben auf Toast. Dazu wird ein Monnickendammer Kräuterschnaps gereicht. € 7,50

Käse- und Wurstplatte mit grünen Oliven und Senf € 4,00

## **Barbecue (Grill)**

Pro Person können z.B. ein Hamburger, ein mariniertes Kotelett, eine Grillwurst und ein Hähnchenspieß gegrillt werden. Das Buffet ist mit frischem Salat, Tzaziki, verschiedenen Früchten, diversen Saucen und Baguette oder Türkischem Brot bestückt. € 25,00

## **Abendessen**

Frische Gemüsesuppe mit Fleischbällchen € 2,50

Lauchsuppe mit Käse, und gehackten frischen Kräutern in Sahne € 2,50

Kürbissuppe mit Lauch oder Curry-Zucchinisuppe (Saison bedingt!) € 2,50

## **Holländischer Eintopf**

€ 10,00

(Kartoffeln, Endiviensalat oder Grünkohl oder Möhren mit Speck,  
Rauchwurst und Käse)

### **Indonesischer Reistisch**

€ 10,00

Nasi, Saté und frisch gemachte Satésauce, Zwiebeln und Atjar Tjampoer

### **Pasta al Salmone**

€ 10,00

Nudeln mit einer Sahnesauce, Lachs, Zwiebeln, Knoblauch und frische  
Kräuter

### **Salat der Saison**

€ 2,50

**Nachtisch** Je nach Kochallüren

€ 2,50

## **Getränke**

* Glas Milch	€ 1,30
* Div. Frischgetränke	€ 1,40
* Orangensaft/Apfelsaft	€ 1,50
* Flasche/ Dose Bier	€ 1,60
* Flasche/ Dose Malzbier	€ 1,60
* div. Genever/ Bitter	€ 1,60
* Glas Rot-, Weißwein	€ 2,25
* Flasche Rotwein	€ 12,00
* Flasche Weißwein_	€ 12,00
* Sherry, Port	€ 2,25
* Warme Schokaldenmilch	€ 2,25
* Kaffee und Tee	€ 1,50
* Espresso	€ 1,50
* Latte Macchiato	€ 2,50