

naupar

Zeilvaart
ENKHUIZEN

HANZESTAD
COMPAGNIE

Zeilvloot
LEMMER-STAVOREN

NAUTISCHE PARTNERS

Catering Ruyven 2012.

Abel Tasman

Carpe Diem

Frisius van Adel

Selene

Stedemaeght

Toekomst

Willem Barentsz

Cateringliste Ruyven 2012

WILLKOMMEN AN BORD

2 Tassen Kaffee/Tee mit

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Rührkuchen	€ 3,75	€ 3,98
Zuckerbrot	€ 3,75	€ 3,98
Cupcakes	€ 3,75	€ 3,98
Rosinenbrot	€ 4,10	€ 4,35
Pralinen	€ 4,10	€ 4,35
Limburger "Vlaai", je nach Wahl, belegt mit Obst	€ 5,25	€ 5,57
Apfelkuchen	€ 5,30	€ 5,62
Petit Fours	€ 5,40	€ 5,72
Tortensortiment	€ 6,70	€ 7,10

BEGRÜBUNGSDRINKS

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Schiffskräuterbitter	€ 2,50	€ 2,98
Schiffscocktail	€ 4,00	€ 4,76
Prosecco	€ 4,80	€ 5,71
Kir Royal	€ 4,90	€ 5,83

BEGRÜBUNGSHÄPPCHEN

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Mozzarellaspieß mit Kirschtomaten, Basilikum und Pestodressing	€ 2,00	€ 2,12
Hähnchen-Sateh-Spieß mit Sojasoße	€ 2,55	€ 2,70
Holländische Matjes mit Zwiebeln	€ 4,50	€ 4,77

FRÜHSTÜCK

Zu jedem Frühstück werden Kannen mit Kaffee, Tee, Milch und Buttermilch gereicht

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
An Deck Brötchen, belegt mit feinem Aufschnitt und Käse (zwei Brötchen pro Person) und ein Kaffeeteilchen.	€ 10,15	€ 10,76
Offshore Brötchenassortiment, Croissants und Rosinenbrötchen, drei Sorten Aufschnitt, junger Gouda, zwei Sorten süßer Brotaufstrich, Frühstücksei, Cornflakes, Joghurt, Butter und Diätmargarine.	€ 13,00	€ 13,78
Vor Anker Brötchenassortiment, Croissants, Zuckerbrot und Rosinenbrötchen, drei Sorten Aufschnitt, junger und reifer Gouda, zwei Sorten süßer und reifer Brotaufstrich, Frühstücksei, Cornflakes, Joghurt, frisches Obst und Smoothies für die Vitamine, Butter und Diätmargarine.	€ 16,70	€ 17,70
Festliches Frühstück Frühstück 'vor Anker' ergänzt mit Räucherlachs und kleinen Crêpes mit Maple Syrup.	€ 24,10	€ 25,55

LUNCH

Zu allen Lunches werden Kannen mit Kaffee, Tee, Milch und Buttermilch gereicht

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Belegte Brötchen, drei pro Person Brötchenassortiment, belegt mit Kochschinken, Bratenfleisch und Gouda.	€ 9,30	€ 9,86

Tea Sandwiches 5 p.P. € 11,50 € 12,19

- Vollkorn-Tea-Sandwich, belegt mit jungem Gouda, Gurkenscheiben und Gartenkresse
- Tea-Sandwich, belegt mit geräucherter Hähnchenbrust, Oliventapenade und Tomate
- Tea-Sandwich, belegt mit Knochenschinken, Senfcrème und Salat
- Tea-Sandwich mit geräuchertem Lachs, Ei und Dillmayonnaise
- Tea-Sandwich, belegt mit Kalbsbraten, Gurkenscheiben und Thunfischcrème

Delikate Brötchen € 14,50 € 14,47

Brötchenassortiment vom Bäcker mit feinem Aufschnitt, hausgemachtem Lachssalat, verschiedenen Käsesorten, Kalbskrokette.

Picknick Maritim € 15,50 € 15,58

Festlich gefüllte Brötchenkörbe, die Brötchen sind reichhaltig belegt mit geräuchertem Lachs und Senf/Dillmayonnaise, Putenfilet mit Pesto, geräuchertem Rinder-Ribeye, Mozzarella und Kräuter-Frischkäse mit Tomate und frischem Basilikum, dazu Muffins, Kaffeeteilchen und Schokobrownies.

ERGÄNZUNG ZUM LUNCH

Nur in Kombination mit einem der obengenannten Lunches zu bestellen.

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Verschiedene Stücke frisches Obst	€ 2,50	€ 2,65
Kalbskrokette (ohne Brötchen)	€ 1,50	€ 1,59
Warme Blätterteigtasche mit Käse gefüllt	€ 1,80	€ 1,91
Ragoutbrötchen	€ 1,80	€ 1,91
Warme Blätterteigtasche mit Hackfleisch gefüllt	€ 2,00	€ 2,12
Klaskrokette (mit Brötchen)	€ 2,25	€ 2,39
Hackbällchen mit Soße	€ 2,40	€ 2,54
Lachssalat	€ 3,75	€ 3,98
Fleischsalat	€ 3,75	€ 3,98
Matjesheringplatte	€ 4,50	€ 4,77
Platte mit geräuchertem Fisch	€ 5,30	€ 5,62

SUPPE

Suppe als Ergänzung zum Lunch oder Büffet, serviert mit einem kleinen Brötchen p.P.

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Kräftige Rinderbouillon mit Waldpilzen	€ 4,80	€ 5,09
Hühnerbouillon	€ 4,80	€ 5,09
Senfsuppe serviert mit ausgelassenem Speck	€ 4,80	€ 5,09
Pomodorie-Pesto-Suppe mit Seesalzstange	€ 4,80	€ 5,09

MITTAGSBÜFFET

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

Spanisches Cocktailhäppchenbüffet € 20,00 € 21,20
Hackbällchen in Tomatensoße, pikant marinierte Mini-Hähnchenspieße, Baguette mit Tapenade, Chorizo-Oliven-Spieß, Peppadew (Paprika, gefüllt mit sizilianischem Frischkäse), Datteln mit Speck, Knoblauchgambas, Brötchen mit Serrano-Schinken, würzige Miniwürstchen, Gazpacho im Gläschen

High Tea € 23,25 € 24,65

- Drei verschiedene Torten: Sachertorte, Champagnertorte, Himbeer-Bavarois-Torte
- Butterplätzchen, Assortiment Pralinen und Muffins, zwei Sorten Rührkuchen mit englischer "clotted cream" und Marmelade
- Tea-Sandwiches mit geräuchertem schottischem Lachs auf grünem Salat, Meerrettichcrème, gekochtem Ei und Dill, Roastbeef mit Frisée-Salat und Tomatenviertel, - Wrapphäppchen, gefüllt mit Tartar und Knochenschinken mit Senfcrème
- Verschiedene Teespezialitäten

ZUM APERITIF

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Salzgebäck und gemischten Nüssen	€ 2,15	€ 2,28
Oliven in verschiedenen Marinaden	€ 2,15	€ 2,28
Chips: Paprika, Naturell und eine Spezialität, sowie geröstete Nüsse	€ 2,15	€ 2,28
Wurst und Käsewürfel mit Senfdipp	€ 3,40	€ 3,60
Holländische Matjes mit Zwiebeln	€ 4,50	€ 4,77
Käseplatte mit fünf Sorten Käse und verschiedenen Crackern	€ 7,50	€ 7,95

APPETITHÄPPCHEN UND CANAPÉS

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

Dim Sum

Köstliche Häppchen der asiatischen Küche mit beispielsweise gedämpften oder frittierten Garnelen, gebratene Schweinefleischhäppchen, Hähnchenfleisch-Snacks, dazu eine pikante Dipp- und Sojasoße		
Vier Häppchen p.P.	€ 3,80	€ 4,03
Sechs Häppchen p.P.	€ 5,65	€ 5,99

Warme Häppchen

beispielsweise: Hähnchen-Nuggets mit Dippsoßen, frittierte Fleischragoutbällchen mit SenfMini-Frikadellen-Würstchen, frittierte Bami-Kugeln		
Vier Häppchen p.P.	€ 4,80	€ 5,09
Sechs Häppchen p.P.	€ 7,15	€ 7,58

Kalte Häppchen

Beispielsweise: Praline aus geräuchertem Lachs mit Meerrettichcrème, Riesengarnelen in Reismehlteig gebacken mit pikanter Soße, Cracker mit Salatgurke und Frischkäseaufstrich, Cracker mit Rindermettwurst.		
Vier Häppchen p.P.	€ 6,90	€ 7,31
Sechs Häppchen p.P.	€ 10,35	€ 10,97

Gemischte

Cocktailhäppchen

Kombination warmer und kalter Cocktailhäppchen		
4 Häppchen p.P.	€ 5,85	€ 6,20
6 Häppchen p.P.	€ 8,75	€ 9,28

Tapas

€ 6,10 € 6,47

Gemischte Nüsse, Pomodori-Tapenade mit Crostinis, Tortillachips mit Dipsoße, spanische Chorizo, marinierte Oliven, Mozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum

Fingerfood

€ 26,50 € 28,09

Appetitlich angerichtete Häppchen für einen festlichen Abend oder einen großen Empfang. Kleine Spezialitäten der modernen Weltküche, die man aus der Hand isst. Attraktiv serviert werden

- Lachs-Sashimi: marinierter Lachsspieß mit Dill,
- Geflügelspieß: pikantes Geflügelhackfleisch an einem Bambusspieß in Chilisoße
- Albóndigas: Fleischbällchen aus Kalbshack mit Chilischoten
- Yakitori: auf Holzkohle gegrillter japanischer Geflügelspieß mit Miso-Sojasoße
- Riesengarnelen auf Buttersalat mit Ingwer-Koriander-Soße im Glas
- Tüte: Ofenkartoffeln mit provenzalischen Kräutern und Knoblauchmayonnaise

HAUPTSPEISENBÜFFET

exkl. MwSt inkl. MwSt

Captains Büffet	€ 16,50	€ 17,49
Kapuzinererbsen mit Bauchspeck und Bratwurst, serviert mit Silberzwiebeln, Piccadilly und Amsterdamer Zwiebeln, Bratkartoffeln, Apfelkompott, Rohkostsalat und Bauernbrot mit Butter.		

Büffet: Holländische Eintöpfe	€ 17,50	€ 18,55
--------------------------------------	---------	---------

- Drei Eintöpfe: Rote-Beete-Kartoffelbrei mit Zwiebeln, Sauerkraut mit Ananas, Möhren mit Rinderbrust
- Alle Gerichte werden mit Bratentunke serviert, Senf, Pickles und Apfelkompott

Pastabüffet	€ 17,50	€ 18,55
--------------------	---------	---------

- Spaghetti Bolognese (kräftige Hackfleisch/Pomodori-Soße)
- Penne Rigate mit Rahmpilzsoße und Frühlingszwiebeln
- Tagliatelle mit Fisch
- Lasagne mit sieben Gemüsen
- Tomatensalat mit Fenchel und Kümmel,
- Nudelsalat
- Ciabatta, Kräuterbutter und Tapenade

Asiatisches Büffet	€ 24,50	€ 25,97
---------------------------	---------	---------

- Rempah: pikante Rinderhackbällchen in Chilisoße
- Atjar Ketimooen: süßsaurer Gurken- und Tomatensalat
- Bohnen Sajoer Lodeh: warmes, gemischtes Gemüse
- Saté Ajam: Hähnchen-Sateh-Spieß mit frischer Erdnusssoße
- Daging Boemboe Bali: geschmortes Rindfleisch mit Mango und Tamarinden-Sojasoße
- Hähnchen mit Gemüse und indonesischer Currysoße
- Fischtopf mit pikanter Soße, Gebratene Garnelen mit Koriander
- Bami, Reis und Nasi, Seroendeng: geröstete Kokosraspeln, Garnelencracker und Sambal Goreng

Büffet "Vor Pampus"	€ 25,00	€ 26,50
----------------------------	---------	---------

Fischplatte mit diversen Sorten Frisch- und Räucherfisch, französisches Käseplateau, Rinderschmortopf, Schweinemedallions mit Champignon-Rahm-Soße, Reis oder Kartoffelbeilage, Rohkostsalat, Baguette mit Kräuterbutter und Tapenade.

Büffet "Admiraal de Ruyter"

Eine Auswahl aus folgenden Gerichten

- Boeuf Bourguignon: in Rotwein geschmortes Rindfleisch mit Champignons, serviert mit Kartoffelgratin, bunter Ratatouille und Salat
- Indisches Hähnchen: Hähnchenfiletstreifen in Rahmsoße, serviert mit Reis, Wokgemüse und Salat
- Schweinelendchen: tranchiertes Schweinefilet in Champignonrahmsoße, serviert mit Kartoffel-Wedges, Saisongemüse und Salat
- Zuiderzee-Teller: diverse Sorten Fisch und Schalentiere in einer sahnigen Weißweinsauce, serviert mit Kartoffelgratin, Saisongemüse und Salat
- Lachsfilet mit Olivenpaste aus dem Ofen, serviert mit bunter Ratatouille
- Vegetarische Lasagne: das bekannte italienische Gericht in einer vegetarischen Variante

Für Gruppen ab 20 Personen,
zwei Gerichte zur Auswahl € 23,00 € 24,38
Für Gruppen ab 40 Personen,
drei Gerichte zur Auswahl € 24,50 € 25,97

Büffet vom Grill	€ 28,50	€ 30,21
-------------------------	---------	---------

Pikante Merguez-Wurst, Rinderfiletspieß mit Paprika, hausgemachter Hamburger aus Rinderfleisch, Geflügelspieß mit Erdnusssoße, schottisches Lachsfilet, verschiedene Salate mit Gurken, Tomaten, Feta, Oliven, Selleriesalat mit Ananas und Walnüssen, Pastasalat mit sonnengetrockneten Tomaten und Pestodressing, marinierte Oliven und Tomaten, burgundischer Kartoffelsalat, Pommes Parisienne, Baguette und Kräuterbutter, Pommes Frites mit Mayonnaise (zu allen Fleisch- und Fischgerichten werden diverse Dipsoßen serviert).

Büffet "Maritim"	€ 35,00	€ 37,10
-------------------------	---------	---------

Kalte Gerichte

- Salat Caprèse: Pomodori mit Mozzarella und frischem Basilikum
- Griechischer Salat mit Feta, gemischten Oliven, Zwiebelringen, Tomaten und Paprika
- Pastasalat mit Speckwürfeln, Tomaten und Basilikum
- Fischspiegel mit Wraps, gefüllt mit mariniertem Lachs, holländischem Matjeshering mit Zwiebeln, sowie verschiedenen Sorten Makrele
- hausgemachte Bauernleberpastete mit Preiselbeeren
- Carpaccio mit Pinienkernen und Parmesan

Warme Gerichte

- Hähnchen in Sojasoße auf asiatischem Gemüse, gebratene Lammshaxe in Rosmarinfond
- Fischschlemmertopf mit Tomaten-Fischsoße
- Boeuf Burguignon, Gemüse der Saison, Kartoffeltörtchen mit Speck und Mandeln

Nachspeise

- Sahneeis mit rotem Kompott, frisch geschnittene Ananas, Mango und andere tropische Früchte
- Bauernjoghurt
- Obstshakes

Walking Dinner € 55,00 € 58,30

Eine ganz besondere und informelle Art des kulinarischen Genusses. Kleine Gerichte werden auf Tellerchen serviert und können auf Wunsch im Stehen mit einer Gabel verzehrt werden. All die kleinen Gerichte bilden gemeinsam ein komplettes, festliches Diner, das bei dynamischer Aufstellung der Gäste von der Bedienung gereicht wird:

- Räucherlachs auf Kartoffelblini mit Crème fraîche und Zitrone
- Rindercarpaccio mit Parmesan, Pinienkernen und Pesto
- gegrilltes Seearbarfilet auf Sojabohnenkeimen mit Limonensoße und Zitronengras
- Poelepetaat: Perlhuhn auf mediterranem Gemüsebett mit Paprikacoulis
- Tai Pan: Riesengarnelen auf chinesischen Eiernudeln in einer Tai-Pan-Schachtel mit Stäbchen
- tranchiertes Rinderfilet auf japanischem Wokgemüsebett mit Sojasoße
- Erdbeermousse mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

ERGÄNZUNGEN ZU DEN BÜFFETS

Unsere Büffets sind durchweg reichhaltige Mahlzeiten. Auf Wunsch kann Folgendes zusätzlich bestellt werden

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Pommes Parisienne mit Mayonnaise	€ 2,40	€ 2,54
Farmer Frites mit Mayonnaise	€ 2,50	€ 2,65
Kartoffelkroketten mit Mayonnaise	€ 2,70	€ 2,86
Erntefrisches Gemüse trio: italienisches Gemüse, Blumenkohl mit Käsesoße und grüne Bohnen	€ 2,70	€ 2,86
Melone mit Parmaschinken	€ 3,20	€ 3,39
Baguette mit Kräuterbutter und Tapenade	€ 3,20	€ 3,39

GRILLEN

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

Grillessen	€ 23,50	€ 24,91
- Beef-Hamburger, mariniertes Schweinefilet, zwei, Sateh-Spieße, Grillwürstchen, Hähnchenbrustfilet.		
- Griechischer Salat mit Feta, Paprikaschoten und Tomaten, Rindfleischsalat, Rohkostsalat der Saison.		
- Sateh-Erdnusssoße, Knoblauch-, Curry Cocktail- und Grillsoße.		
- Pommes Frites mit Mayonnaise		
- Baguette mit Kräuterbutter.		

Grillessen DeLuxe € 29,75 € 31,54

- Beefsteak, Spieß mit Riesengarnelen, Lammskotelettes, zwei Sateh-Spieße, Schaschlik, Entrecote, Fischpäckchen mit Kabeljau, Lachs, Krabben und Kräuter-Frischkäse
- burgundischer, Kartoffelsalat mit Speck, Ei, Paprikaschoten und Lauchringen, Waldorfsalat, Rohkostsalat der Saison, Pastasalat
- Sateh-Erdnusssoße, Knoblauch-, Curry-, Cocktail- und Grillsoße
- Pommes Frites mit Mayonnaise
- Verschiedene Brotsorten, Kräuterbutter und Tapenade.

ERGÄNZUNGEN ZUM GRILLESSEN

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Rohkostsalat mit Dressing	€ 2,00	€ 2,12
Kartoffelsalat mit feinen Kräutern	€ 2,10	€ 2,23
Husarensalat	€ 2,70	€ 2,86
Rindfleischsalat	€ 2,70	€ 2,86
Pastasalat mit Hähnchen und Pesto	€ 2,95	€ 3,13
Waldorfsalat	€ 2,95	€ 3,13
Geflügelsalat mit Ananas	€ 3,00	€ 3,18
Insalata Capriciosa: bunter Salat mit Thunfisch	€ 3,20	€ 3,39
Lachssalat	€ 3,20	€ 3,39
Thunfischsalat	€ 3,20	€ 3,39
pikanter Birnensalat mit Roquefort	€ 3,45	€ 3,66
Griechischer Bauernsalat mit Feta, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln und Oliven mit delikatem Dressing.	€ 3,70	€ 3,92

DREI GÄNGIGES MENÜ VORSPEISEN

nicht möglich auf der Frisius van Adel, Toekomst und Selene

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

Toskanischer Pastasalat	€ 10,60	€ 10,92
mit sonnengetrockneten Tomaten (vegetarisch).		
Jamón Serrano	€ 11,15	€ 11,82
auf einem kleinen Caesar Salat mit u.a. Tomaten und Sardellen.		

Klassisches Carpaccio	€ 11,95	€ 12,67
Hauchdünn geschittenes Rinderfilet mit Pesto, Pinienkernen und Parmesan mit einer Garnitur aus marinierter Paprika, Oliven und Kapern.		

Geräucherte und gebratene Entenbrust	€ 12,75	€ 13,52
mit Honig und Sojasoße gelackt auf einem japanischen Gemüsebett aus Zuckererbsen, Sojabohnenkeimen und Koriander angerichtet und besprenkelt mit Soja-Sesamdressing.		

Geräucherter Lachs	€ 12,75	€ 13,52
auf Kartoffelblini mit Crème fraîche, Kapern und Zitrone.		

DREI GÄNGIGES MENÜ AUPTSPESIEN

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

Gegrilltes schottisches Lachsfilet	€ 15,40	€ 16,32
serviert auf japanischem Wokgemüse mit Sereh-Zitronengras, pikanten Reisküchlein und Sojasoße mit Zitronenblättern		

Schweinelende	€ 16,45	€ 17,44
Medaillons in Champignonrahmsoße		

Portobello Champignon	€ 16,45	€ 17,44
mit Wokgemüse und Blauschimmelkäse (vegetarisch)		

Perlhuhn "Suprême"	€ 17,00	€ 18,02
mit einer Ratatouille und Kartoffel-Wedges aus dem Ofen		

Rinder-Entrecote	€ 18,60	€ 19,72
mit frischer Knoblauchbutter und einer mediterranen Beilage		

DREI GÄNGIGES MENÜ DESSERTS

Die nachspeisen können Sie auch unabhängig von dem dreigängigen diner bestellen

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Sahneeis mit frischem Obst und Schlagsahne	€ 5,85	€ 6,20
Tiramisu nach italienischem Rezept	€ 5,85	€ 6,20
Erdbeerbavarois mit frischen Erdbeeren und Vanillesoße	€ 8,00	€ 8,48

Kleine Sommerparade (ab 20 Personen)	€ 9,30	€ 9,86
Kleines Dessertbüffet mit u.a. Mousse au Chocolat, diversen Sahnfrucht-Torten, frischem Obst und Fruchtsorbets in verschiedenen Geschmacksrichtungen		

Grand Dessert (ab 25 Personen)	€ 15,90	€ 16,85
Ein festliches Dessertbüffet für ganz besondere Anlässe: drei Sorten Käse mit Baguette und Butter, weißes und feinherbes Schokoladenmousse, festliche Sahnfrucht-Torten, frischer tropischer Obstsalat, Sahneeis, Fruchtsorbet und Schlagsahne		

ALS ABSCHLUSS

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Blätterteigtasche mit Hackfleischfüllung	€ 2,00	€ 2,12
Eine Tüte Belgische Pommes mit Mayonnaise	€ 3,00	€ 3,18
Mini-Pizza	€ 3,45	€ 3,66
Bruschetta mit Tomate, Schinken, Käse und Oregano	€ 4,25	€ 4,51
zwei Hähnchen-Sateh-Spieße mit Erdnusssoße, Zwiebeln und Baguette	€ 5,65	€ 5,99
drei kleine marinierte Hähnchen-Sateh-Spieße mit Cassavechips und Miso-Sojasoße	€ 7,45	€ 7,90

KIDSCORNER

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

Kinderlunch	€ 6,50	€ 6,89
--------------------	--------	--------

Brötchen mit Schokostreuseln, Brötchen mit jungem Gouda, Mini-Brötchen mit Fleisch- und Cervelatwurst, Mini-Rosinenbrötchen.

Kindermenü	€ 10,00	€ 10,60
-------------------	---------	---------

Hähnchenfleisch mit Pommes Frites, Mayonnaise und Apfelmus, Milcheis mit Schlagsahne oder Wassereis.

HOCHZEIT

exkl. MwSt. inkl. MwSt.

Traditionelle Hochzeitstorte	€ 8,20	€ 8,69
-------------------------------------	--------	--------

eine stilvolle cremefarbene Hochzeitstorte mit weißen, roten oder rosa Rosen und einer Chipolata-Sahnefrucht-Füllung (Preis pro Stück

Moderne Hochzeitstorte	€ 11,60	€ 12,30
-------------------------------	---------	---------

weiße Hochzeitstorte in modernem Design mit rotem Herz, gefüllt mit Vanillemousse, einer schaumigen Waldbeerenmousse, Kompott undDuchesse-Biscuit, mit einem Boden aus Mandel-Daquoise (Preis pro Stück)

VERSAMMLUNG

Kannen Kaffee, Tee und Wasser mit

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Schälchen mit diversen Plätzchen	€ 6,15	€ 6,52
Schälchen mit Pfefferminz	€ 4,40	€ 4,66
Schälchen mit Schokolade und Pralinen	€ 7,15	€ 7,58

Die genannten Preise gelten für die Dauer von zwei Stunden. Jede extra Stunde wird mit € 1,00 exkl. MwSt. zusätzlich veranschlagt.



Getränkekarte 2012

Die Getränke an Bord können entweder mit einer festen Pauschale für eine bestimmte Zeit vorab abgerechnet werden oder es wird eine Strichliste geführt und Sie zahlen alles über die Endabrechnung, die Ihnen im Anschluss an Ihre Reise per Mail geschickt wird.

GETRÄNKEPAUSCHALEN, EINSCHL. HOLLÄNDISCHER SPIRITUOSEN

Außer gängigen alkoholfreien Getränken sind dabei Bier, Rotwein, Weißwein, Rosé, Berenburg Kräuterschnaps, Weinbrand, roter Johannisbeergenever, Genever, Port, Sherry, Vermouth, Trester.

	exkl.MwSt.	inkl.MwSt.
2 Stunden	€ 12,40	€ 13,95
3 Stunden	€ 15,70	€ 17,66
4 Stunden	€ 19,00	€ 21,38
5 Stunden	€ 23,20	€ 26,10
6 Stunden	€ 26,75	€ 30,09
7 Stunden	€ 30,15	€ 33,92
8 Stunden	€ 33,25	€ 37,41
9 Stunden	€ 35,55	€ 39,99
10 Stunden	€ 38,45	€ 43,26
11 Stunden	€ 41,20	€ 46,35
12 bis 24 Stunden	€ 43,80	€ 49,28

GETRÄNKEPAUSCHALEN FÜR KINDER

(4 t/m 12 jaar)

	exkl.MwSt.	inkl.MwSt.
2 Stunden	€ 8,25	€ 8,75
3 Stunden	€ 10,80	€ 11,45
4 Stunden	€ 12,35	€ 13,09
5 Stunden	€ 14,85	€ 15,74
6 Stunden	€ 16,70	€ 17,70
7 Stunden	€ 18,55	€ 19,66
8 Stunden	€ 20,40	€ 21,62
9 Stunden	€ 22,25	€ 23,59
10 Stunden	€ 25,25	€ 26,77
11 Stunden	€ 27,20	€ 28,83
12 bis 24 Stunden	€ 29,05	€ 30,79

AUF RECHNUNG

Nachstehende Preise in der linken Spalte gelten, wenn Sie die Getränke im Ausschank an der Bar bestellen oder sich bedienen lassen. Die rechte Spalte gilt bei Selbstbedienung aus dem Getränkevorrat. Wenn Sie die Getränke auf Rechnung bestellen, kann es je nach den Gepflogenheiten an Bord Ihres Schiffes sein, dass Sie vor Fahrtbeginn eine Vorschussrechnung bekommen

DIVERSE GETRÄNKE BEDIENUNG

Die Getränke werden serviert oder an der Bar ausgeschenkt .

	exkl. MwSt.	inkl. MwSt.
Kaffee, Tee pro Tasse	€ 1,70	€ 1,80
Erfrischungsgetränke	€ 1,95	€ 2,07
Mineralwasser	€ 1,85	€ 1,96
Orangensaft	€ 2,35	€ 2,49
kalter Kakao / Joghurtgetränk	€ 2,35	€ 2,49
Bier pro Glas (auch alkoholfrei), 0,2 L	€ 1,90	€ 2,26
Vaasje Bier (nicht auf allen Schiffen erhältlich), ,025 L	€ 2,40	€ 2,86
Genever / Brandwein /Berenburg / Schifferbitter	€ 2,50	€ 2,98
Port / Sherry / Vermouth	€ 3,00	€ 3,57
Doppelkorn / Jägermeister / Bacardi	€ 3,10	€ 3,69
Rot- / Weiß- und Roséwein	€ 3,25	€ 3,87
Campari / Pernod / Wodka / Gin	€ 3,60	€ 4,28
Safari / Amaretto / Malibu	€ 4,75	€ 5,65
Whiskey / Cognac / Digestive ab	€ 5,00	€ 5,95

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Bestellung

Für alle Schiffe gilt, dass Sie Ihre Cateringwünsche bis spätestens sechs Wochen vor Fahrtantritt mit uns abstimmen können. Zu diesen Absprachen erhalten Sie eine Auftragsbestätigung, die Sie bitte innerhalb von sieben Tagen unterschrieben an uns retournieren. Zusammen mit der Auftragsbestätigung erhalten Sie die Vorschuss Rechnung.

Änderungen

Diese Bestellung kann noch zehn Tage vor Fahrtantritt geändert werden. Zusätzliche Bestellungen können bis zur Höchstkapazität des Schiffes eingereicht werden, eine Verringerung der Bestellung ist bis zu 10 % der bestellten Menge möglich. Nach diesen zehn Tagen ist eine Änderung aus organisatorischen Gründen nicht mehr möglich.

Spezielle Wünsche

Wenn Sie (Lacto)Vegetarier sind, Allergien oder eine spezielle Diätvorschrift haben, bitten wir Sie, uns darüber rechtzeitig zu informieren, damit wir alles tun können, um Ihnen entgegen zu kommen.

Minimale cateringafname

Die Mindestabnahme des Catering beträgt € 1000,00 exkl. MwSt., Getränke und anderer Services, pro Schiff pro Tag.

Servicekosten

Die Servicekosten betragen € 25,00, exkl. MwSt. pro Stunde. Wenn der totale Cateringbetrag exkl. MwSt., Getränke und anderer Services höher ausfällt als € 1.500,00, werden Ihnen die Servicekosten nicht berechnet.

Korken- und Anschnittgeld

Es ist für Sie auch möglich selbst für den Wein, den Champagner, den Sekt oder die Torte zu sorgen. Sie zahlen dafür ein sogenanntes Korken- bzw. Anschnittgeld. Das Korkengeld beträgt € 15,00 exkl. MwSt. pro Flasche und das Anschnittgeld € 2,00 exkl. MwSt. pro Person. Wenn Sie sich für den Abkauf der Konsumpflicht für Getränke entscheiden, zahlen Sie kein Korkengeld.

Zahlungskonditionen

Die Vorab-Rechnung bitten wir bis vier Wochen vor Fahrtantritt beglichen zu haben. Eventuelle Änderungen werden mit der abschließenden Rechnung im Anschluss an die Reise verrechnet. Diese Restzahlung zahlen Sie bitte eine Woche nach Rechnungsdatum. Bitte geben Sie bei allen Zahlungen Ihre Rechnungsnummer an.

Andere Services

Wenn Sie andere Services wünschen, bitten wir Sie, uns diese gleichzeitig, jedoch spätestens sechs Wochen vor Fahrtantritt mitzuteilen. Andere Services können sein: Ausflüge an Land, Entertainment, Transfers, usw. Sie werden zusammen mit der Cateringrechnung veranschlagt und müssen vor Fahrtantritt komplett bezahlt sein.

Koordinationskosten

Für die Vermittlung anderer Services müssen wir Ihnen Koordinationskosten in Höhe von € 75,00, exkl. MwSt. berechnen. Jeder weitere Service wird mit € 25,00, exkl. MwSt. veranschlagt.

Annullierung von Catering und anderen Services

Nach Erhalt Ihrer schriftlichen Annullierung:

Bis zu zwei Monaten vor dem Abreisetag	15 %
Bis zu eine Monat vor dem Abreisetag	25 %
Bis zwei Wochen vor dem Abreisetag	50 %
Bis eine Woche vor dem Abreisetag	75%
Bis zum ein Tag vor dem Abreisetag	95%
Am Abreisetag	100%