FOODBOOK

WILLKOMMEN AN BORD

FESTLICHER WILLKOMMENSDRINK

	INKL. MwSt.
Prosecco	€ 6,96
Schipperbitter	€ 4,24
Virgin Moscow (Ginger Ale mit Limette und Minze)	€ 9,27

FESTLICHE BEGRÜßUNGSHÄPPCHEN

	INKL. MwSt.
Caprese Spießchen mit Pesto	€ 3,16
Appetizer aus Rindercarpaccio oder Lachs	€ 4,63
Stückchen holländischer Hering auf einem Zahnstocher mit Zwiebeln	€ 3,82

KOCHEN UND MEHR

	INKL. MwSt.
American chocolate cookie mit Kaffee und Tee	€ 4,09
Blaubeermuffin mit Kaffee und Tee	€ 6,32
Petit fours mit Kaffee und Tee	€ 7,09

TORTE UND MEHR

	INKL. MwSt.
Großmutters Apfelkuchen mit Kaffee und Tee	€ 7,09
Schokoladenkuchen mit Kaffee und Tee Mit einer Schokoladenbuttercreme und Milchschokoladenstückchen (glutenfrei)	€ 6,81
Zitrone & Limette mit Kaffee und Tee Frische süße Torte mit Zitronenquark, Frischkäse und Pistazien	€ 8,18

FRÜHSTÜCK MORGENTAU

Verschiedene Arten vom frischem Brot;
Frische gebackenen Brötchen und Rosinenbrot.
Junger und mittelalter Käse und Brie
Hinterschinken, Würstchen und Roastbeef
Diverse Marmeladensorten, Streusel (de Ruijter)
Gekochte Eier, gebratener Speck mit Ruhrei
Müsli, Cornflakes, Joghurt mit Früchten
Kaffee, Tee, Milch, Buttermilch und Orangensaft

€ 20,17
inkl. MwSt.

naupar
NAUTISCHE PARTNERS
+31 88 25 25 000
info@naupar.com

MITTAGESSEN

DAS MITTAGESSEN WIRD SERVIERT MIT KAFFEE, TEE, MILCH, BUTTERMILCH UND MINERALWASSER

SANDWICHES

Köstliche Sandwiches mit Chips (4 pro Person)

- Der Klassiker mit Huhn, Speck, Salat, Tomaten
- Gegrillte Auberginen, geriebener Käse, Cashew-Kernen und Crème fraîche
- Thunfischsalat, Humus, Limette und Koriander
- Geräucherter Lachs mit Frischkäse und frischem Schnittlauch
- Rindfleich-Kroketten mit Brötchen
- Kaffee, Tee, Milch und Wasser

€ 17,44
inkl. MwSt.

MARITIMES PICKNICK

Körbe mit Focaccia, Welmeisterbrötchen und kleinen dreieckigen Broten, belegt mit u.A.:

- Lachs auf einem Bett auss Rucola
- Prosciutto mit Tomaten, Rucola, Parmesan und Balsamico-Dressing
- Wrap mit Hänchenfilet und Pesto
- Quinoa-Salat mit roten Zwiebeln, Feta-Käse, Zucchini & Petersilie, garniert mit Zitrone und schwarzem Pfeffer
- Rindfleisch-Kroketten mit Brötchen
- Kaffee, Tee, Milch und Wasser

€ 20,71
inkl. MwSt.

BAUERNLUNCH

Leckere dicke Scheiben rustikales Bauernbrot, reich belegt mit u.A.:

- Schinken, Frikandeau (holländische Würstchen), Gouda
- Rindfleisch-Kroketten mit Brötchen
- Kaffee, Tee, Milch und Wasser

€ 15,81
inkl. MwSt.

LUXUS MITTAGSBUFFET

- Brötchen Boer'n trots; stolwijker Käse, Essiggurken, Kresse
- Carpaccio-Sandwich; Pesto-Mayonnaise, Kapern und Padano
- Kimchi Cabbage Slider; ein asiatischer Mini-Burger mit Chinakohl, Soja und Sesam mit Kimchi
- Italienische Minestrone-Suppe mit frischem Gemüse und Parmesan
- Elsässicher Flammkuchen; mit Crème fraîche, Speckstreifen, Zwiebelringen und Schnittlauch
- Pastel de nata; Dessert aus Blatterteig, Konditorcreme, Vanille und einem Hauch Zimt
- Kaffee, Tee Milch und Wasser

€ 28,34
inkl. MwSt.

KIDSCORNER

	INKL. MwSt.
Kid's Brötchen Minibrötchen mit süßen Streuseln oder Marmelade und jungem Käse, Knackwurst-Brötchen, Minirosinenbrötchen und eine Überraschung	€ 8,18
Kid's Pommes Pommes Frites mit holländischen Würstchen oder Kipcorn (fritiertes Hahnchenstück), Mayonnaise und eine Überraschung	€ 9,27
Kid's Pfannkuchen Pfannkuchen mit Sirup, Puderzucker, frischen Früchten und eine Überraschung	€ 9,27

MIT ÜBERRASCHUNG

VEGA-BURGER-LUNCH

- *Suppe:* Latieinische Maissuppe (Maissuppe mit Chiptole und Koriander)
- *Kombination aus 3 pflanzlichen Mini-Burgern mit leckeren Toppings:* Kimchi Cabbage Slider (aus Chinakohl, Soja und Sesam mit Kimchi), Cleric Fennel Slider (aus Knollensellerie und Fenchel mit Koriander-Limetten-Mayo)), Red Carrot Slider (aus frischer Roter Bete und Karotte mit einem Relish aus Amsterdam-Zwiebeln)
- *Dessert:* Pastel de nata (Dessert aus Blatterteig, Konditorcreme, Vanille und einem Hauch Zimt)
- Kaffee, Tee, Milch und Wasser

€ 19,08
inkl. MwSt.

SUPPEN

	INKL. MwSt.
Scharfe Thai-Currysuppe mit Zitronengras und gezupftem Huhn	€ 5,72
Italienische Minestrone-Suppe das Einzigartige mit frischem Gemüse und Parmesan	€ 5,72
Leichte Senfsuppe mit Wattenkrabbe und Dill	€ 5,72

naupar NAUTISCHE PARTNERS +31 88 25 25 000 info@naupar.com

ZEIT FÜR SNACKS!

FLAMMKUCHEN

Die große elsässische Spezialität, Schmackhaft und traditionell auf Stein gebacken. Unsere Flammkuchen werden in 6 Scheiben geteilt.

	INKL. MWST.
Die Elsässer Crème fraîche, Speckstreifen, Zwiebelringe, Schnittlauch	€ 9,81
The Farmer Crème fraîche, Rucola-Pesto, Babyspinat, Bauernkäse und geröstete Samen	€ 10,36
Le Saumon Crème fraîche, gezogener Lachs, grüner Spargel, Dill und Kapern	€ 15,81

KALTE HÄPPCHEN

Auswahl vom

- Lachswrap
- Caprese-Spießchen
- Appetizer aus Rindercarpaccio
- Appetizergläschen mit Salat, Honig, Brie und Cashewkernen
- Gefüllte Eier
- Crostini mit Humus und Prosciutto

	INKL. MWST.
4 Stück (p.P.)	€ 9,27
6 Stück (p.P.)	€ 14,72
8 Stück (p.P.)	€ 19,08

LECKER MIT EINEM GETRÄNK

	INKL. MWST.
Salzgebäck, Nussmisschung und marinierte Oliven	€ 2,73
Käse und Wurst mit Senf	€ 4,09
Stückchen holländischer Hering auf einem Zahnstocher mit Zwiebeln	€ 3,82

PARTY BITES DE LUXE

Auswahl vom Burgunder Bitterballen, Thai Green Curry Bites, Kipsate Krokette, Frühlingsrollen, Käse-Bitterballen

	INKL MWST
4 Stück (p.P.)	€ 7,09
6 Stück (p.P.)	€ 8,72
8 Stück (p.P.)	€ 10,36

ASIATISCHE HÄPPCHEN

Auswahl vom

- Tatsuta (Tempura von mariniertem Hühnerschenkelj)
- Wonton-Snack (gefüllt mit Krabbenfüllung)
- Yakatori (über Holzkohle gegrillte Hähnchenschenkelspießej)
- Mini-Frühlingsrolle
- Vega-Rendang-Kroketten

	INKL. MWST.
4 Stück (p.P.)	€ 8,18
6 Stück (p.P.)	€ 9,81
8 Stück (p.P.)	€ 11,45

VEGA BURGER BITES

€ 9,81 INKL. MWST

Kombiantion aus 3 pflanzlichen Mini-Burgern mit leckeren Toppings

- Cleric Fennel Slider (aus Knollensellerie und Fenchel mit Koriander-Limetten-Mayo)
- Red Carrot Slider (aus frischer Roter Bete und Karotten mit einem Relish aus Amsterdamer Zwiebeln)
- Kimchi Cabbage slider (Aus Chinakohl, Soja und Sesam mit Kimchi)

VEGA HÄPPCHEN

Auswahl wom Käse-Snack, Vega-Huhn-Snack, Jack Fruit Balls, Mini-Frühlingsrolle, Mini-Gemüsekroketten, Vega-Rendang-Kroketten

	INKL. MWST
4 Stück (p.P.)	€ 8,18
6 Stück (p.P.)	€ 9,81
8 Stück (p.P.)	€ 11,45

naupar
NAUTISCHE PARTNERS
+31 88 25 25 000
info@naupar.com

BUFFETS*

WÄHREND DAS SCHIFF FÄHRT, GENIEßEN SIE EIN REICHHALTIGES BUFFET.

* ALLE BUFFETS KÖNNEN AUCH IN EINER VEGETARISCHEN VERSION BESTELLT WERDEN.

TAPAS BUFFET

Ein Tapas-Buffet um in Sommerstimmung zu kommen. ¡Olé!

- Chistorritas (mini-Chorizo)
- Pollo al ajillo (Hähnchen mit Knoblauch)
- Albóndigas (spanische Hackbällchen)
- Pollo rebozado (knusprige Hähnchenstücke mit schwarzem Pfeffer)
- Champignons al ajillo
- Tortilla Española (vegetarisches Kartoffel-Omelett in Streifen)
- Croquetas de jamón Ibérico (spanische Kroketten mit Ibericoschincken)
- Paella de marisco (spanische Reisgericht mit Garnelen, Muscheln, Tintenfisch und Gemüse)
- Patatas bravas (Kartoffelstückchen mit Tomatensoße)
- Papas con mojo (Pellkartoffeln mnit Pikanter soße))
- Ciabatta und rustikalem Baquette mit Kräuterbutter, Aioli und einer Tapenade aus Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten.

€ 29,98
inkl. MwSt.

SOUTH AMERICAN STREETFOOD

Vorspeise

- Empanadas mit Mais und Cheddar
- Loaded nachos mit Quacamole und Crème fraîche und Jalapeños
- Geröstete Maiskolben aus dem Ofen mit Queso fresco und Tomatensalsa

Suppe

Lateinische Maissuppe (Maissuppe mit Chipotle und Koriander)

Spießchen

- Churrasco Sweet Habanero (gebratener Hähnchenschenkelspieß mit einer pikanten Chili-Mango-Salsa, Frühlingszwiebeln und rotem Pfeffer)
- Churrasco Piri Piri (marinierte Lendenspieße mit Piri Piri Pfeffer)
- Gemischtes Gemüse Chimichurri (Spieß mit gebratenem Gemüse und Chimichurri)

Hauptgericht

Schale Chili sin Carne (Reisschale mit mexikanischem Bohnengericht, Guacamole, Krautsalat und Nacho-Chips) - Vegan

Nachspeise

Coco Jambo (ein köstlicher Abschluss mit einer luftigen Mousse aus Kokosnuss, Mango und Passionsfrucht)

€ 37,61
inkl. MwSt.

MIDDLE EASTERN STREETFOOD

Vorspeise

Humus, Mini-Pita, Baba Anousch, Tabouleh, Falafel und gegrillter Halloumi, Oliven und Gemüsechips

Suppe

Marokkanische Harira (würzige arabische Supper mit frischer Minze)

Spießchen

- Gebratener Gemüsespieß (mit Püree aus gegrillter Paprika und rohen Nüssen)
- Fischspieß (gebratener Spieß mit Garnelen, Kabeljau und Tintenfisch, mariniert mit Orange und Ras el Hanout)
- Schish taouk (gebratener Spieß aus mit Sumach marinierten Hähnchenschenkeln mit Humus und Mini-Pita)

Hauptgericht

Falafel & Hummus (libanesisches Fladenbrot mit Tomatensalat, Hummus-Oliven, Falafel mit Labneh mit Za'atar und Minze)

Nachspeise

Karrottenkuchen (gefüllt mit Karottenfrischkäse und Walnüssen mit einer Coulis aus Mango und Passionsfrucht)

€ 37,61
inkl. MwSt.

VEGA AROUND THE WORLD

Vorspiese

- Gebratener Blumenkohl mit Mango-Habanero-Salsa
- Frühlingsrolle (Gemüse) mit Kimchi-Chili-soße
- Maniok-Chips

Suppe

Lateinische Maissuppe (Maissuppe mit Chipotle und Koriander)

Hauptgericht

- Gebratener Gemüsespieß (mit Püree aus gegrillter Paprika und rohen Nüssen)
- Hähnchen Shawarma (italienische Pita, Littlegem, veganes Hähnchen-Schawarma, Joghurtsoße)
- Falafel & Hummus (libanesisches Fladenbrot mit Tomatensalat, Hummus-Oliven, Falafel mit Labneh mit Za'atar und Minze)
- Jackfruit Rendang (indonesisches Rendang mit Reis)

Nachspeise

Geeister Mochi und Pandan-Speckkuchen (lustige Kombination aus Pandan-Speckkuchen, japanischem Reiskuchen mit Eiscremefüllung und Mango-Passionsfrucht-Coulis und Litschis)

€ 37,61
inkl. MwSt.

HASTA LA PASTA!

Die Italiniesche Küche lödt zum Schlemmen ein!

Vorspeisen

- Antipasti misto (verschiedene italienische Würstchen)
- Caprese-Salat (Mozzarella, Tomate und Basilikum)
- Rucolasalat mit sonnengetrockneten Tomaten und Oliven

Pasta

- Spaghetti mit Pesto, Hähnchen und italienischen Kräutern
- Penne mit Zucchini und Gorgonzola
- Lasagne Bolognese (Tomatensoße, Hackfleisch und italienische Gewürze)
- Spaghetti mit Scampi, Knoblauch und scharfen Paprika

Beilagen

Ciabatta und rustikalem Baquette mit Kräuterbutter, Aioli und einer Tapenade aus Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten.

€ 25,07
inkl. MwSt.

MARITIMES BUFFET

Auf dem Wasser genießen.

Vorspeisen

- Caprese-Salat: Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum
- Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse-Balsamico und Walnussglasur
- Nudelsalat mit Speck, Pesto und Basilikum
- Fischplatte: Wraps mit mariniertem Lachs, holländischer Hering mit Zwiebeln und Makrelen
- Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Parmesan

Hauptspeisen

- Hähnchenschenkel in Zitrone-Pfeffer-Marinade
- Fischgericht mit portugiesischer Fischsoße
- Boeuf bourguignon
- Gemüselasagne mit gebratenem Gemüse und Bechamel
- Cannelloni mit Spinat und Ricotta und Tomaten-Mascarpone-Soße

Beilagen

- Gemüse der Saison
- Törtchen mit geröstetem Brokkoli und Mozzarella
- Sahne-Käse-Kartoffeltörtchen
- Ciabatta und rustikalem Baquette mit Kräuterbutter, Aioli und einer Tapenade aus Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten

Nachspeise

- Nougat-Glacé (Eisdessert (Semifredo) mit karamellisierten Nüssen, Sahne und Vanille mit roten Früchten)
- Frisches Obst der Saison
- One-Bite-Opera-Cakes (Verkostung von luftigen One-Bite-Cakes mit einer luftigen Mousse, wie Tira Miss U, Mr Pandan und Coco Mango)

€ 48,51
inkl. MwSt.

naupar
NAUTISCHE PARTNERS
+31 88 25 25 000 info@naupar.com

* GRILLEN AN DECK IST AUF DEN MEISTEN SCHIFFEN NICHT ERLAUBT. ABHÄNGIG VON DER HAFEN UND WETTERBEDINGUNGEN IST DIES IM HAFEN MÖGLICH. WÄHREND DAS SEGELN ODER BEI SCHLECHTEM WETTER, WIRD DAS BUFFET VOM GRILL SERVIERT WERDEN.

BARBECUE
vom Grill*

VEGGIE BARBECUE

Salate
- Griechischer Salat mit Feta-Käse, Paprika und Tomaten
- Pastasalat
- Saisonaler Gemüsesalat

Veggie (3 Stück pro Person)
- Hamburger vom vegetarischen Metzger
- Gemüsespieße
- Halloumi
- Vega-Bratwurst
- Maiskolben
- Gebackene Kartoffel

Beilagen und Soßen
- Pommes Frites
- Erdnusssoße, Mayonnaise, Knoblauchsoße, Cocktailsoße und Barbecuesoße
- Ciabatta und rustikalem Baquette mit Kräuterbutter, Aioli und einer Tapenade aus Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten

€ 32,16
inkl. MwSt.

BARBECUE

Salate
- Griechischer Salat mit Feta-Käse, Paprika und Tomaten
- Rindfleischsalat
- Saisonaler Gemüsesalat

Fleisch (3 Stück pro Person)
- Hackfleisch-Steak
- Mariniertes Schweinefilet-Spieß
- Zwei Saté-Sticks (Fleischspieß mit Erdnusssoße)
- Bratwurst
- Mariniertes Hähnchenschenkel

Beilagen und Soßen
- Pommes Frites
- Erdnusssoße, Mayonnaise, Knoblauchsoße, Cocktailsoße und Barbecuesoße
- Ciabatta und rustikalem Baguette mit Kräuterbutter, Aioli und einer Tapenade aus Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten

€ 32,16
inkl. MwSt.

BARBECUE DELUXE

Salate
- Waldorfsalat
- Pastasalat
- Saisonaler Gemüsesalat

Fleisch und Fisch (3 Stück pro Person)
- Rindersteak
- Schweinefiletspieße mit Erdnuss-soße
- Mariniere Hähnchenschenkel
- Schaschlikspieße
- Spieß mit großen Garnelen
- Fischpaket mit Kabeljau, Lachs, Garnelen und Kräuterkäse
- Klassischer Burger (Slider; belegt mit Salat, Toma Röstzwiebeln, Speck und Cheddar)

Beilagen und Soßen
- Burgundischer Kartoffelsalat mit Speck, Ei, und fe gehacktem Lauch
- Pommes Frites
- Erdnussoße, Mayonnaise, Knoblauchsoße, Cocktailsoße und Barbecuesoße
- Ciabatta und rustikalem Baguette mit Kräuterbutter, Tzatziki und einer Tapenade aus Oliven und sonnengetrockneten Tomaten

€ 42,51
inkl. MwSt.

naupar
NAUTISCHE PARTNERS
+31 88 25 25 000
info@naupar.com

WALKING DINNER

UMGEBEN VON WASSER, RUHE UND KOMFORT; EIN KÖSTLICHES ABENDESSEN

GRUPPENGROßE MINDESTENS 25 PERSONEN

WALKING DINNER

Ein Walking Dinner ist ein komplettes Abendessen, bestehend aus Gerichten, die Sie nicht unbedingt am Tisch verzehren müssen.

- Amuse von Ziegenkäse mit Walnüssen und Honig
- Klassisches Rindfleisch-Carpaccio vom Filetsteak mit einem Pesto-Dressing und Pinienkernen
- Cremige Lauchsuppe
- Gefüllte Portobello-Pilze mit Blauschimmelkäse
- Hähnchen-Spieße in einer leicht würzigen Chili-soße
- Schweinefilet-Medaillons mit Wokgemüse auf einem Bett von Süßkartoffelpüree
- Zitrone & Limette (Frische süße Torte mit Zitronenquark, Frischkäse und Pistazien

€ 64,31
inkl. MwSt.

VEGA WALKING DINNER

Die rein Vegetarische Variante!

- Amuse von Ziegenkäse mit Wallnüssen und Honig
- Kimchi Cabbage Slider (asiatischer Mini-Burger aus Chinakohl, Soja und Kimchi)
- Cremige Lauchsuppe
- Farmer Flammkuchen (Crème fraîche, Rucola-Pesto, Babyspinat, Bauernkäse und geröstete Samen)
- Satay Tempeh gebratenes Satay aus mariniertem Tempeh mit Ingwer-Sojasoße und Zitronengras mit geröstete Sesam)
- Jackfruit Rendang (indonesisches Rendang mit Reis
- Zitrone & Limette (frischer süßer Kuchen mit Zitronenquark, Frischkäse und Pistazien)

€ 64,31
inkl. MwSt.

naupar
NAUTISCHE PARTNERS
+31 88 25 25 000
info@naupar.com

Als Sahnehäubchen ein leckeres Dessert

DESSERT

	INKL. MwSt.
Nachspeisen(buffet) - Red Madagaskar (Erdbeercoulis und schwarze Kekse) - Coco Jambo (Kokosnuss, Mango und Passionsfrucht) - Choco Rocher (Kobination aus Schokolade und Haselnussmousse)	€ 13,63
Pastel de nata Aus Portugal eingeschwemmt, ein köstliches dessert aus Blätterteig, Gebäckcreme, Vanille und einem Hauch Zimt, auch kötsliches zum Kaffee	€ 4,09
Nougat-Glace Köstliches Eisdessert (Semifredo) aus karamellisierten Nüssen, Sahne und Vanille mit roten Früchten	€ 7,09
Crème brûlée Der Klassiker, ein Cremedessert mit Madagaskar-Vanille, karamellisiert mit Rohrzucker	€ 10,63

ZUM ABSCHLUSS

	INKL. MwSt.
No Hotdog Rustique Veganer Hotdog, Crazy Mexican-Hummus, Pommes-Tomaten-Relish und knusprige Oignons	€ 14,72
Tüte flämische Pommes mit Mayonnaise	€ 3,82
Rindfleischkrokette mit Brötchen	€ 4,91
Elsässischer Flammkuchen Créme fraiche, Speckstreifen, Ziebelringe und Schnittlauch	€ 9,81
Habanero-Burger Jackfruit-Burger, grünes veganes Brötchen, Mango-Habanero-Salsa	€ 12,54

Der perfekte Abschluss für einen schönen Tag auf dem Wasser

naupar NAUTISCHE PARTNERS +31 88 25 25 000 info@naupar.com

GETRÄNKEKARTE

MIT EINEM LECKEREN DRINK AN DECK DIE FANTASTISCHE AUSSICHT GENIEßEN

DIVERSES

	INKL. MwSt.
Fassbier (30cl)	€ 4,24
Radler (30cl)	€ 4,96
Wein (weiß, rot, rosé) (20cl)	€ 5,45
Prosecco (10cl)	€ 6,95
Berenburg, Schipperbitter Jägermeister (2cl)	€ 3,87

SPIRITUOSEN (LONGDRINK)

	INKL. MwSt.
Bacardi	€ 7,62
Wodka	€ 7,62
Whisky	€ 7,62
Cognac	€ 7,62

ALKOHOLFREI

	INKL. MwSt.
Kaffee und Tee	€ 2,51
Frischer Minztee mit Honig	€ 4,47
Softdrinks (20cl)	€ 2,51
Mineralwasser (20cl)	€ 2,51
Apfelsaft/ Orangensaft (20cl)	€ 2,51
Kakao (20cl)	€ 3,16
Fristi Joghurt-Drink (20cl)	€ 3,16
Bier / Radler 0.0 (30cl)	€ 4,47

SPECIALS

	INKL. MwSt.
Gin Tonic	€ 11,50
Wodka Red Bull	€ 11,50
Mojito	€ 11,50
Piña Colada	€ 11,50
Pornstar Martini	€ 11,50
Espresso Martini	€ 11,50

DON BARISTA WORKSHOP

Der Barista wird euch in die wunderbare Welt des Kaffees einführen. Fragen Sie unser Personal nach den Möglichkeiten.

DAZZLING COCKTAIL WORKSHOP

Der Barkeeper wird euch gerne in die Welt der Cocktails einführen. Fragen Sie unser Personal nach den Möglichkeiten.

€ 42,35
pro Stunde, inkl. MwSt.

GETRÄNKEPAUSCHALEN

Möchten Sie im Voraus wissen, was Ihre Veranstaltung genau Kosten wird? Wählen Sie dann für getränkepauschale. Für ein fester Betrag pro Stunde, erhalten Sie unbegrenzte alkoholfreie Getränke, Bier und spirituösen.

Für Kinder von 4 bis einschließlich 12 Jahren gibt es ein Rabatt von 35%

	inkl. MwSt.
2 uur	€ 18,40
3 uur	€ 23,00
4 uur	€ 28,75
5 uur	€ 34,50
6 uur	€ 40,25
7 uur	€ 44,85
8 uur	€ 48,88
9 uur	€ 52,90
10 uur	€ 56,35
11 uur	€ 60,38
12 t/m 24 uur	€ 64,40

NACHKALKULATION GETRÄNKE
Sie zahlen ein Vorschuss für die Getränke im Voraus, die tatsächlichen Kosten werden im Nachhinein mit Ihnen abgerechnet.

GETRÄNKEPAUSCHALEN
Neben den üblichen alkoholfreien Getränken auch Bier, Rotwein, Weißwein, Rosé, Berenburg, Genever, Jägermeister.

Wie geht es nun weiter?
Allgemeine Informationen

Reserviere jetzt!
+31 88 25 25 000

LETZTER CHECK
ZWEI WOCHEN VOR ABFAHRT
Während dieser letzten Kontrolle gehen wir noch einmal den ganzen Tag mit Ihnen durch. Bei diese Gelegenheit bitten wir Sie, uns über eventuelle Allergien (auch Vegetarisch/ Vegan) zu informieren, damit wir diese berücksichtigen können.

ÄNDERUNGEN
Änderungen können bis zu 10 (Arbeits-)Tage vor der Abfahrt vorgenommen werden. Abbestellungen können bis zu 10% der bestätigten Gruppengröße vorgenommen werden.

MINDESTABNAHME CATREING
Mindestabnahme von Catering € 600,- inklusive MwSt., ohne Getränke und andere Dienstleistungen.

SERVICEKOSTEN
Es wird eine Servicegebühr von € 42,35 inkl. MwSt. Pro Stunde erhoben. Für Auf- und Abbau werden 2 Stunden zusätzlich der Fahrtzeit berechnet.

BARLISTE
Am Ende der Reise bitten wir Sie, die Barliste zu überprüfen und zu unterschreiben. Das Original ist für Ihre Unterlagen, wir behalten die Kopie.

KORKGELD
Möchten Sie Ihr eigenen Wein oder Champagner mitbringen und an Bord genießen? Kein Problem.Wir berechnen €25,41 inkl. MwSt. Korkgeld pro Flasche. Wir servieren die Getränke und machen den Abwasch.

STORNIERUNG VOM CATERING

Bis 2 Monate vor Abfahrt	Kostenfrei
Bis 1 Monat vor Abfahrt	25%
Bis 2 Wochen vor Abfahrt	50%
Bis 1 Woche vor Abfahrt	75%
Bis zum 1 Tag vor Abfahrt	95%
Am Tag der Abfahrt	100%

Schiff reservieren & Wahl des Caterings → **Anzahlung** Schiffsmiete → **Bezahlung Catering** & die restliche Schiffsmiete 4 Wochen vor Abfahrt → **I-Tüpfelchen** → **Segeltörn** Viel Spaß! → **Abrechnung**

naupar NAUTISCHE PARTNERS
+31 88 25 25 000 info@naupar.com