

FOODBOOK

WILLKOMMEN AN BORD

KOCHEN UND MEHR

INKL. MwSt.

American chocolate cookie mit
Kaffee und Tee

€ 5,45

Blaubeermuffin mit Kaffee und Tee

€ 6,65

Verschiedene Kekse mit Kaffee und
Tee

€ 7,47

TORTE UND MEHR

INKL. MwSt.

Großmutter's Apfelkuchen mit Kaffee und
Tee

€ 7,09

Schokoladenkuchen mit Kaffee und Tee
Mit einer Schokoladenbuttercreme und
Milchschokoladenstückchen (glutenfrei)

€ 8,81

Zitrone & Limette mit Kaffee und Tee
Frische süße Torte mit Zitronenquark,
Frischkäse und Pistazien

€ 8,18

FESTLICHER WILLKOMMENSDRINK

INKL. MwSt.

Prosecco
Alkoholisch/ Nicht-Alkoholisch

€ 7,26

Schipperbitter

€ 4,48

FESTLICHE BEGRÜßUNGSHÄPPCHEN

INKL.
MwSt.

Caprese Spießchen mit Pesto

€ 3,32

Appetizer aus Rindercarpaccio oder
Lachs

€ 4,85

Stückchen holländischer Hering auf
einem Zahnstocher mit Zwiebeln

€ 4,03

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
Gekochte Eier, gebratener Speck mit Ruhrei
Müsli, Cornflakes, Joghurt mit Früchten
Kaffee, Tee, Milch und Orangensaft

€ 21,15
inkl. MwSt.

MITTAGESSEN

DAS MITTAGESSEN WIRD
SERVIERT MIT MILCH,
ORANGENSAFT UND
MINERALWASSER

SANDWICHES

Köstliche Sandwiches mit Chips (4 pro Person)

- Der Klassiker mit Huhn, Speck, Salat, Tomaten
- Caprese mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum
- Thunfischsalat, Humus, Limette und Koriander
- Geräucherter Lachs mit Frischkäse und frischem Schnittlauch
- Rindfleisch-Kroketten mit Brötchen

€ 18,31

inkl. MwSt.

MARITIMES PICKNICK

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

- Lachs auf einem Bett aus Rucola
- Prosciutto mit Tomaten, Rucola, Parmesan und Balsamico-Dressing
- Wrap mit Hähnchenfilet und Pesto
- Eiersalat mit Schnittlauch und Kirschtomaten
- Rindfleisch-Kroketten mit Brötchen

€ 21,75

inkl. MwSt.

BAUERNLUNCH

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

- Schinken, Frikandeau (holländische Würstchen), Gouda
- Rindfleisch-Kroketten mit Brötchen

€ 16,57

inkl. MwSt.

LUXUS MITTAGSBUFFET

- Brötchen Boer'n trots; stolwijker Käse, Essiggurken, Kresse
- Carpaccio-Sandwich; Pesto-Mayonnaise, Kapern und Padano
- Slider vom Chef
- Italienische Minestrone-Suppe mit frischem Gemüse und Parmesan
- Elsässischer Flammkuchen; mit Crème fraîche, Speckstreifen, Zwiebelringen und Schnittlauch
- Pastel de nata; Dessert aus Blätterteig, Konditorcreme, Vanille und einem Hauch Zimt

€ 29,76

inkl. MwSt.

KIDSCORNER

INKL. MwSt.

Kid's Brötchen

€ 8,56

Minibrötchen mit süßen Streuseln oder Marmelade und jungem Käse, Knackwurst-Brötchen, Minirosinenbrötchen und eine Überraschung

Kid's Pommes

€ 9,76

Pommes Frites mit holländischen Würstchen oder Kipcorn (fritiertes Hahnchenstück), Mayonnaise und eine Überraschung

Kid's Pfannkuchen

€ 9,76

Pfannkuchen mit Sirup, Puderzucker, frischen Früchten und eine Überraschung

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 Blätterteig, Konditorcreme, Vanille und einem Hauch Zimt)

€ 20,06

inkl. MwSt.

SUPPEN

INKL. MwSt.

Scharfe Thai-Currysuppe

€ 6,00

mit Zitronengras und gezupftem Huhn

Italienische Minestrone-Suppe

€ 6,00

das Einzigartige mit frischem Gemüse

Leichte Senfsuppe

€ 6,00

mit Speckstückchen

Tomatensuppe

€ 6,00

Vega



ZEIT FÜR SNACKS!

LECKER MIT EINEM GETRÄNK

	INKL. MWST.
Salzgebäck, Nussmischung und marinierte Oliven	€ 2,83
Käse und Wurst mit Senf	€ 4,31
Stückchen holländischer Hering auf einem Zahnstocher mit Zwiebeln	€ 4,03



VEGA BURGER BITES

€ 10,30 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)

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	€ 10,30
The Farmer Crème fraîche, Rucola-Pesto, Babyspinat, Bauernkäse und geröstete Samen	€ 10,85
Le Saumon Crème fraîche, gezogener Lachs, grüner Spargel, Dill und Kapern	€ 16,62

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.)	€ 9,76
6 Stück (p.P.)	€ 15,48
8 Stück (p.P.)	€ 20,06

ASIATISCHE HÄPPCHEN

Auswahl vom

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

	INKL. MWST.
4 Stück (p.P.)	€ 8,61
6 Stück (p.P.)	€ 10,30
8 Stück (p.P.)	€ 11,99

VEGA HÄPPCHEN

Auswahl vom Käse-Snack, Vega-Huhn-Snack, Jack Fruit Balls, Mini-Frühlingsrolle, Mini-Gemüsekrokette, Vega-Rendang-Krokette

	INKL. MWST.
4 Stück (p.P.)	€ 8,61
6 Stück (p.P.)	€ 10,30
8 Stück (p.P.)	€ 11,99



SPANISCHES BUFFET

Ein 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 Ibericoschinken)
- Spanischer gelber Reis
- Patatas bravas (Kartoffelstückchen mit Tomatensoße)
- Ciabatta und rustikalem Baquette mit Kräuterbutter, Aioli und einer Tapenade aus Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten.

€ 32,16
inkl. MwSt.

AZIATISCHES BUFFET

Vorspeise

- Beef Takaki (Rindfleisch mit knusprigen Zwiebeln, Nori und Hosin)
- Gyoza (gefüllt mit Gemüse)
- Schmetterlingsgarnele

Suppe

Thom Kha Kai-Suppe (thailändische Kokosnussuppe mit Huhn und Zitronengras)

Hauptgericht

- Daging Rendang (indonesisches Rindfleischgericht)
- Chicken satay (Hähnchenspieße mit Satay-Sauce)
- Ikan Kerrie (Fischeintopf mit Kabeljau und Curry)

Beilagen

Nasi (gebratener Reis, Gado Gado (gedünstetes Gemüse mit Gado Gado-Sauce), Sambal badjak

Nachspeise

Verkostung von Speckkuchen mit Kokosnusseis

€ 37,61
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 Hähnchenschenselspieß 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)

€ 39,46
inkl. MwSt.

VEGA AROUND THE WORLD

Vorspeise

- 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)

€ 39,46
inkl. MwSt.

BUFFETS*

WÄHREND DAS SCHIFF
FÄHRT, GENIEßEN SIE EIN
REICHHALTIGES BUFFET.

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

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
- Graved Lax; mariniertem Lachs
- Rindercarpaccio mit Pinienkernen und Parmesan

Hauptspeisen

- Hähnchenschinken 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 (Vernichtung von luftigen One-Bite-Cakes mit einer luftigen Mousse, wie Tira Miss U, Mr Pandan und Coco Mango)

€ 48,51
inkl. MwSt.

HASTA LA PASTA!

Die Italienische Küche lädt 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.

€ 26,43
inkl. MwSt.

* 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.

Buffet vom Grill

Barbecue wenn möglich*

VEGGIE BUFFET VOM GRILL

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 Baguette mit Kräuterbutter, Aioli und einer Tapenade aus Oliven und Sonnengetrockneten Tomaten

€ 32,16
inkl. MwSt.

BUFFET VOM GRILL

Salate

- Griechischer Salat mit Feta-Käse, Paprika und Tomaten
- Wassermelone mit Feta
- 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.

BUFFET VOM GRILL DELUXE

Salate

- Wassermelone mit Feta
- 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, Tomate, Röstzwiebeln, Speck und Cheddar)

Beilagen und Soßen

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

€ 42,51
inkl. MwSt.

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
- Senfsuppe mit Speckstückchen
- Mini-Linsenslider
- Hähnchenschenkel-Satay mit Satay-Sauce und Röstzwiebeln
- Boa-Bröttchen mit süßen Knochenlosen Rippchen
- Pastel de nata (Blätterteig mit Konditorcreme, Vanille und Zimt)

€ 54,45
inkl. MwSt.

VEGA WALKING DINNER

Die rein Vegetarische Variante!

- Amuse von Ziegenkäse mit Walnüssen und Honig
- Mini-Linsenslider
- Senfsuppe
- Farmer Flammkuchen (Crème fraîche, Rucola-Pesto, Babyspinat, Bauernkäse und geröstete Samen)
- Gyoza Japanese Style
- Jackfruit Rendang (indonesisches Rendang mit Reis)
- Pastel de nata (Blätterteig mit Konditorcreme, Vanille und Zimt)

€ 54,45
inkl. MwSt.



ALS SAHNEHÄUBCHEN EIN LECKERES DESSERT

DESSERT

INKL. MwSt.

Nachspeisen(buffet)

€ 13,63

Buffet mit verschiedene Eissorten und Bavaois-Torten. Ausgestattet mit luxuriös veredelten Spiegeln. Schokoladengarnituren und Obst.

Pastel de nata

€ 4,31

Aus Portugal eingeschwemmt, ein köstliches dessert aus Blätterteig, Gebäckcreme, Vanille und einem Hauch Zimt, auch köstliches zum Kaffee

Omelet siberien

€ 7,63

Vanilleeis mit gebrannten Eiweißschaum

Crème brûlée

€ 10,63

Der Klassiker, ein Cremedessert mit Madagaskar-Vanille, karamellisiert mit Rohrzucker

Ben & Jerry's

€ 5,45

Chocolate Fudge Brownie

ZUM ABSCHLUSS

INKL. MwSt.

No Hotdog Rustique

€ 15,42

Veganer Hotdog, Crazy Mexican-Hummus, Pommes-Tomaten-Relish und knusprige Oignons

Tüte flämische Pommes mit Mayonnaise

€ 4,03

Rindfleischkrokette mit Brötchen

€ 5,12

Elsässischer Flammkuchen

€ 10,30

Crème fraîche, Speckstreifen, Ziebelringe und Schnittlauch

Habanero-Burger

€ 13,19

Jackfruit-Burger, grünes veganes Brötchen, Mango-Habanero-Salsa



DER PERFEKTE ABSCHLUSS
FÜR EINEN SCHÖNEN TAG
AUF DEM WASSER



GETRÄNKEKARTE

DIVERSES

INKL. MwSt.

Fassbier (30cl)	€ 4,48
Radler (30cl)	€ 5,20
Wein (weiß, rot, rosé) (20cl)	€ 5,75
Prosecco (10cl)	€ 7,26
Berenburg, Schipperbitter Jägermeister (2cl)	€ 4,48

ALKOHOLFREI

INKL. MwSt.

Kaffee und Tee	€ 2,62
Frischer Minztee mit Honig	€ 4,69
Softdrinks (20cl)	€ 2,62
Mineralwasser (20cl)	€ 2,62
Apfelsaft/ Orangensaft (20cl)	€ 2,62
Kakao (20cl)	€ 3,27
Fristi Joghurt-Drink (20cl)	€ 3,27
Bier / Radler 0.0 (30cl)	€ 4,69

MIT EINEM LECKEREN
DRINK AN DECK DIE
FANTASTISCHE
AUSSICHT GENIEßEN

SPIRITUOSEN (LONGDRINK)

INKL. MwSt.

Bacardi	€ 7,99
Wodka	€ 7,99
Whisky	€ 7,99
Cognac	€ 7,99

SPECIALS

INKL. MwSt.

Gin Tonic	€ 12,10
Wodka Red Bull	€ 12,10
Mojito	€ 12,10
Piña Colada	€ 12,10
Pornstar Martini	€ 12,10
Espresso Martini	€ 12,10

DAZZLING COCKTAIL WORKSHOP

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

AUF
ANFRAGE

DON BARISTA WORKSHOP

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

GETRÄNKEPAUSCHALEN

inkl. MwSt.

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 spirituellen.

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

2 uur	€ 19,32
3 uur	€ 24,15
4 uur	€ 30,25
5 uur	€ 36,23
6 uur	€ 42,32
7 uur	€ 47,15
8 uur	€ 51,29
9 uur	€ 55,55
10 uur	€ 59,23
11 uur	€ 63,37
12 t/m 24 uur	€ 67,62

GETRÄNKEPAUSCHALEN

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

NACHKALKULATION GETRÄNKE

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

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 dieser 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 CATERING

Mindestabnahme von Catering € 654,- inklusive MwSt., ohne Getränke und andere Dienstleistungen.

SERVICEKOSTEN

Es wird eine Servicegebühr von € 44,77 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 eigenes 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	15%
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