



Cateringkatalog 2024



Snackpakete

Snackpaket 1

Chips

Auswahl aus verschiedenen Chipssorten (auf Wunsch vegan)

Nüsse

Auswahl aus verschiedenen Nüssen (auf Wunsch vegan)

Salzstangen

Schokoriegel

Auswahl aus verschiedenen Schokoriegeln

Pro Person 5,90 €

Snackpaket 2

Chips

Auswahl aus verschiedenen Chipssorten (auf Wunsch vegan)

Nüsse

Auswahl aus verschiedenen Nüssen (auf Wunsch vegan)

Salzstangen

Schokoriegel

Auswahl aus verschiedenen Schokoriegeln

Käseplatte mit Weintrauben
mit Brot und Butter

Pro Person 9,90 €

Snackbox

Auswahl aus 60 verschiedenen Snacks
(Fruchtgummi, Schokoriegel und salzige
Snacks (auf Wunsch vegan)

59,90 €

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt
angepasst werden. Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in Euro inkl. aktuell gesetzlicher MwSt.



Business Buffet

Ab 18 Personen

Vorspeisen

Gebratene Rinderhüftstreifen

mit Rucola, Balsamicolack, gehobelten Hartkäse und Croutons
Falafel mit orientalischem Couscoussalat

Canataloupe Melone

mit italienischem Landschinken und Grissini
Anti Pasti Spießchen
mit Mini-Mozzarella, Tomate und mariniertem Gemüse

Hähnchenspieße

mit Erdnussmarinade, Sesam und Glasnudelsalat
Mini Frühlingsrolle
mit Edamame, Sesam und Glasnudelsalat

Hauptspeisen

Bardiertes Schweinefilet

mit Pfeffersauce

Mediterrane Gemüsepfanne

mit Rosmarindrillingen und Kräuterquark

Tagliatelle

mit zweierlei Pesto, gehobelten Hartkäse
separat: Gemüsebolognese

Desserts

Lassi Trifle

mit Mangopüree, Naturjoghurt, Kokoscreme und Crunch

Preise

Pro Person: 36,90 €

Geschirrpauschale 8,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden.

Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in Euro inkl. aktuell gesetzlicher MwSt.



BBQ Style Buffet

Ab 15 Personen, keine Grillmiete notwendig

Hauptspeisen

Pulled Pork

vom Nacken in hausgemachter BBQ Sauce

Spicy Lemon Chicken

chillt im eigenen Sud

Chili Sin & Con Carne

mit veganes Chili, Cumin und Tortillachips
Separat: gegrillte Rinderhüftstreifen)

Gebackener Feta

im Zucchini-mantel

Hausgemachte Dips

Currydip

Tomaten Salsa

Guacamole

Beilagen

Buntes Pfannengemüse

mit jungen Knoblauch und gegrillten Maiskolben am Spieß

Rosmarinkartoffeln

mit Süßkartoffelpüree | separat: Chiliöl

Spicy Bohnensalat

mit Bacon

Coleslaw

Backfrische Baguetteauswahl

mit Kräuter- und Tomatenbutter

Tabouleh

mit frischen Petersiliensalat

Dessert

Blue Berry Cheese Cake mit Pistazien

im Glas

Preise

Pro Person: 41,90 €

Geschirrpauschale 8,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden.

Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in Euro inkl. aktuell gesetzlicher MwSt.

www.reederei-boettcher.de



Burger Style Buffet

Ab 15 Personen, keine Grillmiete notwendig

Fleisch

Pulled Pork

vom Nacken, in hausgemachter BBQ-Sauce

Vegi-Umami Master Burger 200g

100% Pflanzlich, Pilz trifft Tomate
gegrillte Pilze, getrocknete Tomate & Haferflocken

1 Burger pro Person

Hausgemachte Saucen

Signature Homemade Burgersauce

Mixed Pickles | Mayo | Ketchup & geheimes

BBQ Sauce

Bau dir deinen Burger

Knackiger Salat | Rote Zwiebel | Jalapenos |

Gewürzgurke | Cheddar | Bacon | Tomaten |

Röstzwiebeln | Coleslaw

Frisches Weizen-Burgerbrötchen

oder Brioche Bun

Beilage

Kartoffelecken

mit Sourcream

Preise

Pro Person: 18,50 €

Geschirrpauschale 8,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden.

Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in Euro inkl. aktuell gesetzlicher MwSt.

www.reederei-boettcher.de



Vegetarisches Buffet 1

Ab 15 Personen

Vorspeisen

Chicorrée
mit kandierte Cashewkernen, Aprikose und Frischkäsepraline

Quinoasalat
mit bunter Paprika und Kürbis Falafel

Kreiere deine Salat Bowl
Rucola | Baby Leaf | Römersalat | Rohkost |
Dressing | Essig | Öle |
Feta | Thunfisch | gekochtes Ei | Croutons | Oliven |
Nüsse | Kerne | Kresse | Sprossen

Glasnudelsalat
mit Mini Frühlingsrolle

Brotstation
mit Baguette & Landbrot, Butterspezialitäten und Currydip

Hauptspeisen

Vegane Currywurst
mit Currysauce, Madras Curry und Rosmarin Kartoffelecken

Buntes Pfannengemüse
mit Olivenöl und Kräuterquark

Süßkartoffel Gnocchi
mit grünem Spargel

Desserts

Mousse au chocolate
mit Himbeeren und Krokant

Preise

Pro Person: 36,90 €

Geschirrpauschale 8,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden.

Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in Euro inkl. aktuell gesetzlicher MwSt.



Vegetarisches Buffet 2

Ab 15 Personen

Kalt

Gebratene Austernpilze **Vegan**
mariniert mit Lauch und gerösteten Cashewkernen

Zucchini Spaghetti **Vegan**
mit Champagner Vinaigrette und Granatapfel

Mozzarella
mit Sonnentomate, Olivenöl und Basilikum

Ciabattasalat **Vegan**
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Knoblauch

Brotstation
Baguette & Landbrot, Butterspezialitäten, Currydip

Warm

Gebratene Semmelknödel
mit Rahmpilzen und frischen Kräutern

Gefüllte Zucchini **Vegan**
mit Soja-Frischcrème und tomatisiertem Gemüse

Pierogi-Teigtaschen
mit Kartoffel-Quarkfüllung und Schalottenbutter

Dessert

Papayaragout
mit Mandelmilchcrème und gerösteten Mandeln

Joghurtmousse
mit Schokoladencrumble und Himbeere

Preise

Pro Person: 38,90 €

Geschirrpauschale 8,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden.

Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in Euro inkl. aktuell gesetzlicher MwSt.



Fingerfood Buffet

Ab 15 Personen

Mini Wrap

mit Avocadoquark und Paprika

Mini Reisburger Red Curry

mit Hähnchen und geröstetem Sesam auf dem Löffel
Glasnudelsalat
mit Edamame und gerösteten Cashewkernen im Glas

Orientalischer Couscoussalat

mit Rote Beete Falafel und Joghurdip im Glas

Frutti de Mare

mit Meeresfrüchten, Garnelen, Tomaten-Vinaigrette und Brotchip im Glas

Runzelkartoffel-Spießchen

mit Meersalz und gelber Mojo im Glas

Ciabatta

mit rosa Rinderhüfte und Remouladensauce
Ciabatta
mit karamellisierten Ziegenkäse und Früchte-Senfcrème
gespießt

Mangoragout

mit Kokoscrème und Rafaello im Glas

Preise

Pro Person 33,00 €

Geschirrpauschale 3,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden.

Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in Euro inkl. aktuell gesetzlicher MwSt.

www.reederei-boettcher.de



Berliner Buffet

Ab 15 Personen

Pochierte Lachsforelle

mit Räucherlachsschuppen und Senf-Dillsauce

Mini-Frikadellen

mit eingelegten Spreewaldgurken und Senf

Internationale Wurst- & Käsespezialitäten

mit Trauben und Radieschen

Kartoffel-Gurkensalat

mit Essig-Öl und Petersilie

Bunter Nudelsalat

mit Erbsen und Mayo

3erlei Rohkostsalate

bunt, frisch und knackig

Frischer Brotkorb

mit Butter und Griebenschmalz

Hähnchenbrust Medaillons

mit Kräuterhaube und saisonalem Marktgemüse

Saftiger Schweinebraten

mit eigener Sauce, Schlachtekraut und Kartoffelpüree

Rosmarin Drillinge

mit Sahnequark und Leinöl

Champignon Lauchpfanne

mit Kräutersud

Berliner Tiramisu

mit Löffelbiscuit, Apfeln, Kaffee, Vanillequark und Kakao

Beerengrütze

mit Vanillesauce

Preise

Pro Person: 43,90 €

Geschirrpauschale 8,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden.

Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in Euro inkl. aktuell gesetzlicher MwSt.

www.reederei-boettcher.de



Individuelles Fingerfood

Ab 15 Personen. Es dürfen mindestens 3 verschiedene Sorten ausgewählt werden

Mini Wraps

gebratene Hähnchenstreifen
mit Eisbergsalat und Madras Curry Sauce p.P. 4,60 €

Räucherlachs
mit Eisbergsalat und Honig-Senfsoße p.P. 4,60 €

Tomate-Mozzarella
mit Eisbergsalat, Rucola und Kräuterpesto p.P. 4,60 €

Avocado
mit Quark, Paprika und Eisbergsalat p.P. 4,60 €

Sommerrollen

serviert mit Sojasauce & Erdnusssoße

Avocado
mit Reis und buntem Gemüse p.P. 4,60 €

Curryhähnchen
mit Reis und buntem Gemüse p.P. 5,20 €

Rindfleisch Teriyaki
mit Reis und buntem Gemüse p.P. 5,20 €

Garnelen
mit Reis und buntem Gemüse p.P. 5,20 €

Baguette

portioniert mit Deckel / gespießt

Pastrami
Gewürzgurke | Krautsalat | Mayo p.P. 4,90 €

Französischer Brie
Preiselbeercreme | Walnusspeso p.P. 4,90 €

Salate

im Gläschen serviert

Couscoussalat
mit Falafel und Minzjoghurt p.P. 4,60 €

Kartoffel-Gurkensalat
mit Kräuter-Hackbällchen p.P. 4,60 €

Glasnudelsalat
mit buntem Gemüse, Ente und Gurke p.P. 4,80 €

Ratatouillesalat
mit Croutons und Oliven p.P. 4,80 €

Taco Shell's

verschieden gefüllte Tortillaschale

Tomate | Guacamole
geschmorte Zwiebel | Koriander | geriebener Käse p.P. 5,00 €

Rinderhackfleisch
Salat | Tomate | Jalapeno | Schmand | geriebener Käse p.P. 5,20 €

Spieße

Mini Mozzarella
Kirschtomaten | Pesto p.P. 4,60 €

Anti Pasti
mariniertes & gefülltes Gemüse | Frischkäse p.P. 4,60 €

Hähnchenspieße
Saté & Erdnusssoße | gerösteter Sesam p.P. 4,60 €

Räucherlachs
Limonen-Crème fraîche | Kräutercrepemantel p.P. 4,80 €

Datteln im Speckmantel
milder Ziegenkäse p.P. 4,80 €

Preise

Geschirrpauschale 3,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden.

Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.



Brunch Buffet

Mindestabnahme pro Gericht: 10 Portionen

Gesund

Verschiedene Cerialien
mit zweierlei Joghurt und frischer Milch p.P. 3,90 €

Fruchtaufstrich

4 verschiedene Sorten p.P. 2,85 €

Brotvariation

mind. 1 Mini Schokobrötchen,
2 verschied. Brötchen & Brotsorten,
Butter & Frischkäse
Platte für ca. 10 Personen p.P. 4,50 €

Salate

Kartoffel-Gurkensalat
mit frischen Kräutern p.P. 4,90 €

Mediterraner Nudelsalat
mit knackigem Gemüse, Oliven und Hartkäse p.P. 4,90 €

Klassischer Tomatensalat
mit Frühlingszwiebeln und buntem Pfeffer p.P. 4,90 €

Feta-Melonensalat
mit buntem Pfeffer und Minze p.P. 4,90 €

Suppen

Tomaten-Paprikacrème
mit Croutons und Crème Fraiche p.P. 4,00 €

Karotten-Ingwercrème
mit Croutons p.P. 4,00 €

Minestrone
mit Gemüsewürfeln und Pasta p.P. 4,00 €

Platten

Gebratene Rinderhüftstreifen
mit Rucola Salat, Balsamicolack und Parmesan p.P. 9,00 €

Vitello Tonnato
feine Kalbsfleischscheiben mit Thunfischcrème und Kapern p.P. 9,00 €

Mini Wiener/Meat Balls/Mini Schnitzel
mit Senf & Radieschen p.P. 6,90 €

Internationale Wurstausswahl
verschiedene Schinken | Salami | Mettenden |
Brühwurst | Spreewälder Gewürzgerken p.P. 6,90 €

Käse Variation
5 verschiedene, internationale Käsesorten mit
Trauben, Früchtesenf und Nüssen
Platte für ca. 10 Personen 69,00 €

Gefüllte Bioeier
Eicrème | Forellenkaviar | Serrano oder schwarze
Walnuss gemischt | 20 1/2 Eier 44,00 €

Gegrilltes, mariniertes Gemüse
Paprika | Aubergine | Zucchini | Champignons |
Rote Zwiebel | Balsamico | Olivenöl | Knoblauch p.P. 6,50 €

Gemüse Sticks
mit Humus & Kräuterquark Dip p.P. 4,90 €

Edle Mini Spieße

Caprese
Tomate-Mozzarella-Spieß mit Pesto pro Stück 3,50 €

Lachsrollchen
im Kräutercrepementel mit Limonen
Crème Fraiche pro Stück 3,50 €

Hähnchenspieß
mit Erdnussmarinade und geröstetem Sesam pro Stück 3,50 €

Dessert & Obst

Panna Cotta
mit Himbeermark, Beeren und Krokant pro Glas 4,90 €

Chiapudding
im Kokosmilch, Mangopüree und
Ananaswürfel (vegan) pro Glas 4,90 €

Edel Schokoladenpudding
mit Vanillesauce pro Glas 4,90 €

Frisches Obst
z.B. Melone, Ananas, Trauben, Beeren usw.
Platte für ca. 10 Personen 49,00 €

Obstspieße
z.B. Melone, Ananas, Erdbeere, Traube usw.
10 Spieße 36,00 €

Preise

Geschirrpauschale 8,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.

Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der
Schiffahrt angepasst werden. Danach ist eine Änderung

leider nicht mehr möglich.

Änderungen vorbehalten, Alle Preise in Euro inkl. aktuell gesetzlicher MwSt.



Bausatzbuffet 1

Stellen Sie sich Ihr Buffet einfach selbst zusammen.

Mindestabnahme 15 Portionen pro Gericht

Suppen (vegan/vegetarisch)

5,90 € pro Portion

Hokkaido Kürbissuppe

mit Kokosmilch, Curry und Croutons

Tomaten-Paprikasüppchen

mit Olivenöl und Croutons

Kartoffelcrèmesuppe

mit Lauch, Pflanzencreme und Croutons

Eintöpfe

200 ml 6,90 € / 400ml 12,90 €

Berliner Kartoffelsuppe

mit Majoran, Wurzelgemüse und Würstchenscheiben

Herzhafter Kesselgulasch

mit Paprika, Champignons und Kartoffel

Asiatische Sauer-Scharfsuppe

mit Hähnchenfleisch, knackigem Gemüse und Chili

Käse-Lauchsuppe

mit Hackfleisch, Frischkäse und Schmelzkäse

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen frisches Brot

Salate

6,50 € pro Portion

Spreewälder Gurkensalat

mit Salatgurke, Dill und saurer Sahne

Mediterraner Pastasalat

mit Tomaten, Oliven und Chorizo

Griechischer Bauernsalat

mit Gurke, Tomate, Paprika, Oliven und Feta

Orientalischer Couscoussalat

mit Gemüsewürfeln, Falafel und Joghurdip

Cesar Salad

mit Römersalat, Ceasardressig und gehobelten Parmesan

Quinoa-Duftreis-Bowl

mit Edamame, bunten Gemüse, Cashekerne und Sojadressing

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen frisches Brot

Hauptspeisen

22,90 € pro Portion

Rahmpilze

mit Kräutersaitling, Champignons, Pflanzencreme, Sprinat-Ricottaknödel und Röstzwiebeln
Vegan: Gemüsereis

Mezze Penne

mit kurzen Rohrnudeln, Gemüse-Olivenragout, Kräuter-Basilikumpesto, geröstete Kürbiskerne und Parmesan
Vegan: Pasta ist ohne Ei / Käse separat

Geschnetztes "Züricher Art"

mit Hähnchenbrust, Weißwein, Champignons, Rahmgemüse und Langkornreis

Griechisches Pfannengyros

mit Tsatsiki, Krautsalat und Rosmarinkartöffelchen

Hähnchenbrust Picatta

in Käseeihülle gebacken mit fruchtig, pikanten Tomatenragout und bunter Gnocchipfanne

Kessel-Edelgulasch

Rind, Ente, Kaninchen mit buntem Gemüse und Kartoffelwürfel

Wildbratwürste

mit dunkler Senfsauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Texas Chainsow Chili

mit Rindfleischwürfeln, Bohnen, Mais, Tomate, Cumin, Nachos und Sour Creme

Dessert

6,50 € pro Portion

Kaffee Panna Cotta

mit Schokolade und Amerettini Crunch

Kokos Panna Cotta **Vegan**

mit Mangoragout und Mandelcrunch

Waldbeer Trifle

abgezogene Beeren mit Vanillemousse und Bisquit

Mousse au chocolate

mit Himbeercoulis und Krokant

Exotischer Fruchtsalat **Vegan**

angemacht mit Pfirsichpüree und Müslitopping (separat)

Mangoragout **Vegan**

mit Kokossauce und gepufftem Amarant

Preise

Geschirrpauschale 8,00 € pro Person

Lieferpauschale 105,00 €

Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen.
Die finale Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden. Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.



Bausatzbuffet 2

Stellen Sie sich Ihr Buffet einfach selbst zusammen.
Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht

Suppen

Kartoffelsuppe mit Bockwurst	p.P. 8,10 €
Löffelerbsen mit Wiener Würstchen	p.P. 8,10 €
Grüne Bohnen Suppe	p.P. 8,10 €
Gulaschsuppe	p.P. 6,90 €
Tomate-Mozzarella-Basilikum Suppe	p.P. 5,70 €

Hauptspeisen

Berliner Currywurst geschnitten in Currysoße mit Brötchen	p.P. 8,20 €
Kasseler mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	p.P. 22,50 €
Mostrich Ei mit Kartoffelstampf	p.P. 20,10 €
Hähnchen-Champignon-Pfanne mit Kartoffelrösti	p.P. 16,70 €
Rindfleischbolognese mit Tagliatelle	p.P. 17,90 €
Pasta mit Pesto Rosso, Rucola und Kirschtomaten	p.P. 14,30 €
Tafelspitz vom Kalb mit Wurzelgemüse und Kartoffeldrillinge	p.P. 21,50 €
Boef Bourguignon Rindergulasch, Gemüse und Kartoffeldrillinge	p.P. 20,30 €
Kräutermatjes mit Joghurt-Dill-Soße und Kartoffelrösi	p.P. 17,90 €

Vorspeisen

Canapés z.B. Avocado, Humus, Serrano, Lachs, Ei	p.P. 4,60 €
Kartoffel Rösti mit Lachs und Merrettichcrème	p.P. 6,60 €
Vitello Tonnato	p.P. 8,20 €
Hähnchen-Saté Spieße	p.P. 5,40 €
Gebratene Thymian-Hackbällchen	p.P. 4,80 €
Schmalz Bemme mit Zwiebel, Majoran, Gewürzgurke	p.P. 5,40 €
Gurkensalat mit Dill	p.P. 4,50 €
Boulette mit Omas Kartoffelsalat	p.P. 10,20 €
Paar Wiener Würstchen mit Omas Kartoffelsalat	p.P. 10,60 €

Dessert

Apfelkompott mit Rosinen und Zimt	p.P. 4,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce	p.P. 4,50 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	p.P. 6,60 €
Mousse au Chocolate mit Himbeerpüree im Glas	p.P. 4,50 €
Erdbeermascarpone im Glas	p.P. 4,50 €
Mango-Sahne Joghurt im Glas	p.P. 4,50 €
Schweineöhrchen iund Mini-Pfannkuchen	p.P. 4,80 €



Bausatzbuffet VEGGIE/VEGAN

Stellen Sie sich Ihr Buffet einfach selbst zusammen.
Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht

Suppen

Spargelcremesuppe saisonal (vegan möglich)	p.P. 5,40 €
Möhren-Ingwer-Suppe	p.P. 4,20 €
Gazpacho kalte Gemüsesuppe	p.P. 5,00 €
Kichererbsen-Gemüse-Suppe	p.P. 4,80 €

Vorspeisen/Salate

Wildkräuter - Blattsalat mit Orangen-Senf-Dressing im Glas	p.P. 4,50 €
Rucola-Kirschtomaten Salat mit Balsamico, Olivenöl und Ziegenkäse im Glas	p.P. 5,40 €
Tomaten-Gurken Salat mit Fetakäse	p.P. 7,80 €
Cherrytomaten Salat	p.P. 6,60 €
Linsensalat mit Paprika, Tomate und Lauchzwiebeln	p.P. 7,80 €
Kichererbsensalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Orange	p.P. 10,20 €
Kartoffel-Gurken Salat mit Essig/Öl und schwarzen Oliven	p.P. 4,80 €
Kartoffel-Avocado Salat	p.P. 4,80 €
Mediterraner Nudelsalat mit Olive, Tomate, Peso und Parmesan im Glas	p.P. 6,60 €
Bruschetta Trio Tomate, Avocado, Thunfisch	p.P. 4,80 €
Gegrilltes Gemüse Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomate, Olive	p.P. 8,20 €
Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto	p.P. 5,40 €
Falafel 3 Stk. mit Minzjoghurt	p.P. 5,40 €

Hauptspeisen

Gebackener Blumenkohl mit Curry-Dressing und Reis	p.P. 15,40 €
Gebackener Brokkoli mit Mandelsplitter, Tahini und Reis	p.P. 16,70 €
Gegrilltes Gemüse mit Tagliatelle	p.P. 18,50 €
Champignon-Kräuter Pfanne mit Bandnudeln	p.P. 16,60 €
Backkartoffel mit Sauerrahm	p.P. 8,40 €
Papas arrugadas mit Mojo Verde, Mojo Rossi, Aioli	p.P. 9,40 €

Dessert

Käseplatte 5 Sorten mit Brotvariation	p.P. 8,90 €
Milchreis mit Apfelkompott im Glas	p.P. 4,50 €
Chia Pudding mit Mangopüree	p.P. 5,40 €
Früchtespieß	p.P. 4,50 €
Frische Obstplatte saisonal z.B. Trauben, versch. Beeren, Ananas, Kiwi, Erdbeeren	p.P. 5,70 €
Brot-Variation mit Butter, Kräuterbutter, Frischkäse, Kräuterquark	p.P. 6,60 €

Preise

Geschirrpauschale 8,00 € pro Person
Lieferpauschale 105,00 €
Bitte bei Buchung die Anzahl der Vegetarier mitteilen. Die finale
Personenzahl kann bis zu 10 Tage vor der Schifffahrt angepasst werden.
Danach ist eine Änderung leider nicht mehr möglich.