

## Bord-Catering 2021

- Canapés belegt mit Parmaschinken, Edelsalami, Rohmilchkäse, Rauchlachs
  - Hausbeheizter Lachs auf Eisbergsalat
  - Rinderfilet Tartar auf geröstetem Weissbrot
  - Bulgur Salat mit marinierten Black Tiger Garnelen
  - Roastbeefstreifen mit Cole Slaw Salat
  - Südtiroler Rohschinken mit Bergkäsesticks
  - Mediterraner Salat mit Fetawürfel und Oliven
  - Glasnudelsalat mit mariniertem Hühnchen
  - Terijaki Spiesschen mit Süss Saurem Dipp
  - Bergkäse Oliven Sticks
  - Cherry Tomaten Mozzarella mit Balsamicodressing und frischem Basilikum
  - Verschiedene Sushi Rolls (auf Anfrage)
- 
- Toblerone Mousse mit Beeren
  - Panna Cotta mit Fruchtmark
  - Orangentiramisu auf Bisquitcrumble
  - Stracciatella Mousse



## **Getränke (im Charterpreis enthalten)**

- Softdrinks (Coca Cola, Orangensaft, Wasser medium)
- Aperitif (Bodensee Secco, Riesling Sekt alkoholfrei, Aperol, Hugo, Campari)
- Fruchtige Sommer-Bowle oder Sangria (auf Bestellung)
- Biere Rothaus Tannenzäpfle
- Weißwein (trocken / halbtrocken)
- Rotwein (trocken)

Sofern Sie das Bord-Catering hinzugebucht haben, berechnen wir eine Aufwandspauschale in Höhe von 30,00 Euro pro Person.

Stellen Sie sich Ihre Komponenten ggf. selbst zusammen in dem Sie die bevorzugten Komponenten ankreuzen (bis zu 5 Komponenten inkl. Dessert), oder vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und lassen Sie sich überraschen.

Des Weiteren bitten wir um Mitteilung, ob es etwas gibt, was die Gäste an Bord überhaupt nicht mögen bzw. ob irgendwelche Lebensmittel-Allergien zu beachten sind.

Sofern Sie und Ihre Gäste bestimmte Vorlieben an bestimmten Getränken haben, lassen Sie uns das bitte wissen, damit wir Ihr Lieblingsgetränk ausreichend an Bord haben. D.h., ob eher Wein (wenn ja, welche Rebsorte, trocken oder halbtrocken) bzw. Bier oder andere Getränke bevorzugt werden.

Bitte geben Sie uns rechtzeitig Bescheid.

Mit nautischen Grüßen  
Ihre Familie Geldner