



Weihnachtsbuffet im Paket

Buffet Lichterglanz

VAN LOON
RESTAURANTSCHIFFE

JOSEPHINE
PHILIPPA
VAN LOON

Apéro

Empfang mit Glühwein nach Schiffsrezept und heißem Cranberry-Punsch an der Feuerschale auf unserer Wasserterrasse mit funkeln dem Weihnachtsbaum

Stimmungsvoll eingedeckte Festtafel an Bord mit Kamin

Vorspeisen & Salate

Quiche mit Birne und Gorgonzola

Rote Beete-Apfel-Salat mit gerösteten Walnüssen

Winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Rahm- und Kräuterbutter

Hauptgerichte

Feiner Kürbisstrudel auf Rahmspitzkohl

Saftige Keule von der Prignitzer Landente mit Orangensauce,

dazu Apfelkompott, Grünkohl, Blaukraut und Thüringer Klöße

Dessert

Warmer Bratapfel mit Mandelfüllung und Vanillesauce

Komplettpreis pro Gast: 37,00 Euro



Weihnachtsbuffet im Paket

Buffet „wenn's stürmt und schneit“

VAN LOON
RESTAURANTSCHIFFE

JOSEPHINE
PHILIPPA
VAN LOON

Apéro

Empfang mit Glühwein nach Schiffsrezept und heißem Cranberry-Punsch an der Feuerschale auf unserer Wasserterrasse mit funkeln dem Weihnachtsbaum

Stimmungsvoll eingedeckte Festtafel an Bord mit Kamin

Vorspeisen & Salate

Schiffsgeräucherter Edelfischfilets und Variationen vom Hering dazu Senf-Dill-Sauce

Zarte Medaillons von Truthahn und Jungschwein auf winterlichem Glühwein-Zwiebel-Confit

Schiffsgeräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat

Salat von Flusskrebsen mit Zitrone

Rapunzelsalat mit Orangen, Walnüssen und Lebkuchencroutons

Violetter Kartoffelsalat mit Kirschtomaten und Schluppen

Großer Brotkorb mit Baguette, Ciabatta und Laugengebäck
Rahm- und Kräuterbutter

Hauptgerichte

Feiner Kürbisstrudel auf Rahmspitzkohl

Saftige Keule von der Prignitzer Landente mit Orangensauce,

dazu Apfelkompott, Grünkohl, Blaukraut und Thüringer Klöße

Dessert

Zwetschgen-Crumble mit Zimt-Vanille-Sauce

Warmer Bratapfel mit Mandelfüllung und Vanillesauce

Komplettpreis pro Gast: 49,50 Euro

Getränkepakete

VAN LOON
RESTAURANTSCHIFFE

JOSEPHINE
PHILIPPA
VAN LOON

Perfect

Weißwein:

Grauburgunder - Weingut Gabel-Eger-Pfalz

Rotwein:

Rioja Quebrada - Weingut Vinos Parati-Spanien

Biersorten vom Fass:

König Pilsener, Weihenstephan Helles,
Weihenstephan Hefeweißbier

Biersorten aus der Flasche:

Weihenstephan Kristall,
Hefe dunkel und alkoholfrei,
König Pilsener alkoholfrei

Wasser still und spritzig,
großes Angebot an Softdrinks und Säften

Eine Kaffeespezialität
nach dem Essen rundet das Angebot ab.

Preis pro Gast für vier Stunden: 22,50 Euro

Premium

Ein Glas Santa Margherita Prosecco zum Anstoßen

Weißwein:

Silvaner - Weingut Riffel, Rheinhessen

Roséwein:

Rosé d'une Nuit - Weingut Saint Saturnin, Languedoc, Frankreich

Rotwein:

Monferrato rosso „Cantamerli“ - Weingut Pico Maccario, Italien

Biersorten vom Fass:

König Pilsener, Weihenstephan Helles, Weihenstephan Hefeweißbier

Biersorten aus der Flasche:

Brlo Pale Ale, Weihenstephan Kristall, Hefe dunkel und alkoholfrei,
König Pilsener alkoholfrei, Köstritzer Schwarzbier

Wasser still und spritzig, großes Angebot an Softdrinks und Säften

Eine Kaffeespezialität und ein Digestif als krönender Abschluss.

Preis pro Gast für vier Stunden: 34,50 Euro

zusätzliches Longdrinkpaket Triple
z. B. Aperol Spritz, Gin Tonic, Cuba Libre:
+ 8,50 Euro pro Gast