



Weihnachtsmenü im Paket

3 Gang-Menü

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

Vorspeise

Maronencrèmesuppe
mit Thymianschaum

Hauptgang

Saftige Keule von der
Prignitzer Landente mit
Rosmarin-Orangen gefüllt,

dazu Rotkohlstudel
und Kirschjus

Dessert

Warmer Bratapfel
mit Mandelfüllung
und Vanillesauce

Komplettpreis pro Gast: 37,50 Euro



Weihnachtsmenü im Paket

4 Gang-Menü

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

Vorspeise

Maronencrèmesuppe mit Thymianschaum

Zwischengang

Tatar von der schiffsgeräucherten Forelle auf Erbsenmousse mit Wildkräutersalat und Granatapfelkernen

Hauptgang

Saftige Keule von der Prignitzer Landente mit Rosmarin-Orangen gefüllt,

dazu Rotkohlstudel und Kirschjus

Dessert

Dessert aus der Kreuzköllner Eismanufaktur „Meine kleine Eiszeit“ Walnusseiscreme mit karamellisierten Nüssen und Zimtpflaumen-Variegato

Komplettpreis pro Gast: 47,00 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