



Weihnachtsbuffet im Paket

Buffet Lichterglanz

VAN LOON
RESTAURANTSCHIFFE

JOSEPHINE ⚓
PHILIPPA ⚓
VAN LOON ⚓

Apéro

Empfang mit Glühwein
nach Schiffsrezept
und
heißem Cranberry-Punsch

Stimmungsvoll eingedeckte
Festtafel an Bord

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

Stimmungsvoll eingedeckte
Festtafel an Bord

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 Lebkuchencrôtons

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

Stand 10/2018

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

Excellent

Ein Glas Santa Margherita Prosecco zum Anstoßen

Weißwein:

Silvaner - Weingut Riffel - Rheinhessen

Roséwein:

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

Rotwein:

Castillo de Almansa Crianza - Bodegas Piqueras - Almansa DO - Spanien

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:
+ 9,50 Euro pro Gast