

Weihnachten auf Großer Fahrt

Berliner Brückenfahrt Weihnachtsedition

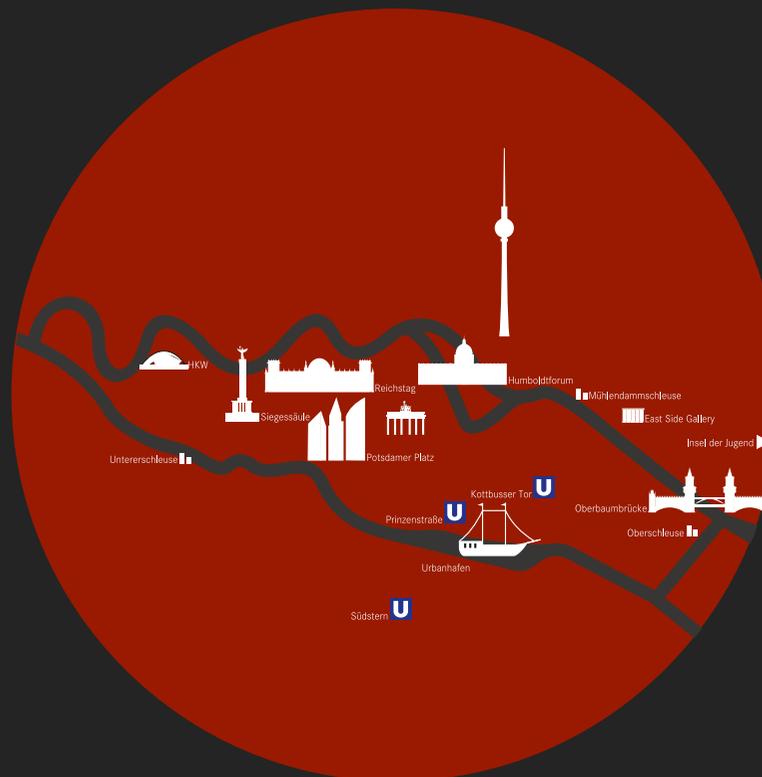
VAN LOON
RESTAURANTSCHIFFE

JOSEPHINE
PHILIPPA
VAN LOON

Route

Dreistündige Spreetour durch das vorweihnachtlich erleuchtete Berlin vom Urbanhafen durch die Innenstadt mit den Highlights:

Oberbaumbrücke, Molecule Man, East Side Gallery, Mühlendamm Schleuse, Fernsehturm, Nikolaiviertel, Berliner Dom, Museumsinsel, Tränenpalast, Bahnhof Friedrichstraße, Spreebogen, Reichstagsgebäude, ARD-Hauptstadtstudio, Hauptbahnhof.



Buchen Sie die Philippa exklusiv für sich und Ihre Gäste! Schenken Sie sich eine Weihnachtsfeier ganz nach Ihren eigenen Wünschen.



Weihnachtsbuffet auf Großer Fahrt

Berliner Brückenfahrt Weihnachtsedition

VAN LOON
RESTAURANTSCHIFFE

JOSEPHINE ⚓
PHILIPPA ⚓
VAN LOON ⚓

Apéro

Empfang mit Glühwein nach Schiffsrezept und heißem Cranberry-Punsch
Stimmungsvoll eingedeckte Festtafel an Bord des Salonschiffs Philippa*
Dreistündige Spreetour durch das vorweihnachtlich erleuchtete Berlin

*warm und kuschelig durch Zentralheizung an Bord

Vorspeisen & Salate

Schiffsgeräucherte Edelfischfilets
Lachs, Heilbutt, Butterfisch, Makrelenfilets und Variationen vom Hering dazu Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Quiche mit Birne und Gorgonzola

Rote Beete-Apfel-Salat mit gerösteten Walnüssen

Winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressing

Brotkorb und Butter

Hauptgericht

Saftige Keule von der Prignitzer Landente mit Orangensauce,
dazu Apfelkompott, Grünkohl, Blaukraut und Thüringer Klöße

Dessert

Feine Käseauswahl mit Früchten

Zimtmouse im Gläschen mit Zwetschgenröster

Komplettpreis pro Gast: 43,50 Euro



Getränkepakete Philippa

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:

König Pilsener vom Fass,
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 drei Stunden: 18,50 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:

König Pilsener vom Fass,
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 drei Stunden: 28,50 Euro

zusätzliches Longdrinkpaket Triple
z. B. Aperol Spritz, Gin Tonic, Cuba Libre:
+ 9,50 Euro pro Gast