

Stilvoll schippern in Berlin und Brandenburg – Salonschiff MS MARPLE

BÜFFET

zur Vorspeise wählen Sie **3** aus

Tomaten mit Büffelmozzarella aus Brandenburg & Balsamico Vinaigrette (V)

Mini-Bouletten mit Kartoffel-Gurkensalat und Senf

Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce und Meerrettich

Hafensalat mit Dressing und Kernen (V)

Griechischer Salat mit Feta (V)

zum Hauptgang wählen Sie **2** aus

Hafen-Currywurst mit hausgemachter Currysauce

Gebratene Brust vom Prignitzer Huhn mit Ratatouille

Mit Bulgur, Sonnenblumenkernen und Schafskäse gefüllte Paprika (V)

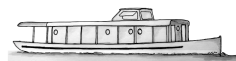
Rindergulasch mit Paprika & Spätzle

Gemüsecurry mit Kokosreis (V)

Dessert

Dessert des Tages – eine leckere Überraschung! (V)

Ein Büffet besteht aus **3 Vorspeisen, 2 Hauptgängen, und 1 Dessert.**
Die Auswahl gilt für alle Gäste an Bord.
Eine feine Brotauswahl mit leckerem Kräuterquark gibt es immer mit dazu.
Mindestabnahme: 10 Personen
Preis je Person **52,00 EUR** (inkl. MwSt)



Stilvoll schippern in Berlin und Brandenburg – Salonschiff MS MARPLE

SORTIMENTE

RÄUCHERFISCHPLATTE

Wenn schon auf dem Wasser, dann bitte mit Fisch!

Stremellachs, Heilbutt, Makrele und Sprotte
mit Sahne-Meerrettich, Senf-Dill-Sauce, und Baguette

2 Kilogramm, für 10-15 Personen, 185 EUR

FRANZÖSISCHE KÄSEPLATTE

Stilvoll schippern geht am Besten mit französischem Savoir-Vivre

Chaource AOP, La Buchette Fleurs, Camembert Vieux Porche,
Fourme d'Ambert AOP, Brie de Meaux AOP, Munster AOP,
Pierre Robert, Buchette de Chèvre, Reblochon AOP
mit Baguette, Feigensenf & Weintrauben

2 Kilogramm, für 10-15 Personen, 185 EUR

KUCHENPLATTE

Zu unserer feinen Kaffeeauswahl muss natürlich Kuchen her

Verschiedene Blechkuchen, lecker und frisch

Preis pro Person: 14 EUR



SPEISE-EIS

Eis in der Sonne auf dem Wasser – Perfektion erreicht!

Verschiedene Eissorten von Florida Eis: lokal, grün, fair, und sowieso
das beste Eis der Stadt. Unsere Empfehlung: 2 Becher pro Person.

Je Becher à 150 ml: 4 EUR

Geschirr und Besteck sind selbstverständlich an Bord und im Preis inbegriffen.

Alle warmen Speisen werden während der Fahrt **warm gehalten**.

Die Speisen werden in einem separaten Zimmer angeboten, wo sich die Gäste selbst bedienen.



Stilvoll schippern in Berlin und Brandenburg – Salonschiff MS MARPLE

GETRÄNKEKARTE

Kaffee, Tee, Kakao

Espresso *	3,00 €
Espresso, doppelt *	4,50 €
Cappuccino *	4,50 €
Filterkaffee in der Kanne 1 l	14,50 €
Tee, englisch oder fruchtig	3,00 €
Heißer Kakao mit Milchschaum	4,50 €
Hafermilch statt Kuhmilch	0,00 €

* aus unserer Siebträgermaschine mit frisch gemahlenen Bohnen

Wasser, Saft, Limonade

Fritz Limonade, diverse, und Kola 0,20 l	4,00 €
Vaihinger Saft, Orange und Apfel 0,20 l	3,00 €
Staatl. Fachingen Mineralwasser, naturell oder sprudelig 0,75 l	8,00 €

Bier

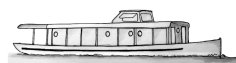
Flensburger Pilsener – herbwürzig und hopfenbetont 0,33 l	4,00 €
Flensburger Gold – mildes Lager 0,33 l	4,00 €
Flensburger alkoholfrei 0,33 l	4,00 €

Longdrinks

Gin Tonic	9,00 €
Aperol Spritz	9,00 €
Tocco Rosso	9,00 €
Cuba Libre	9,00 €
Campari Orange	9,00 €
Hugo	9,00 €

Shots

Vodka, verschiedene Sorten 4 cl	4,00 €
Rum, verschiedene Sorten 4 cl	4,00 €
Whiskey, verschiedene Sorten 4 cl	4,00 €
O'Donnell Liköre, verschiedene Sorten 8 cl	4,00 €



Stilvoll schippern in Berlin und Brandenburg – Salonschiff MS MARPLE

Weißweine 0,75 l

Riesling Herrnsheimer Bio Vegan 24,00 €
Weingut Neumer – Rheinhessen
Zitrus, Ananas, Pfirsich, frisch,
schmelzig-mineralisch, leicht

Grauer Burgunder QbA 24,00 €
Weingut Wechsler – Rheinhessen
Gelbe Birne, würziger Schmelz,
mittelkräftig

Rosé 0,75 l

Pinot Noir Rosé 24,00 €
Nik Weis St. Urbans-Hof – Mosel
Ein trockener, frischer, spritziger, glasklarer,
harmonischer Rosé aus der Pinot Noir-Traube

Rotweine 0,75 l

Pinot Noir QbA 24,00 €
Louis Guntrum – Rheinhessen
Kirsche, Himbeeren, nachhaltig-
harmonisch, mittelkräftig

Côtes du Rhône AOC „Réserve“ 24,00 €
Famille Perrin - Rhône (F)
Fruchtig, fleischig und elegant,
unwiderstehlich frisch, kräftig

Crémant 0,75 l

Crémant L'Extra Brut Blanc 38,00 €
Chateau Langlois, Loire (F)
Feine Note von Zitrusfrucht und weißer Birne

Die Getränke können

nach Verbrauch

bezahlt werden – oder Sie machen es sich einfach,
und wählen unsere bequeme

Getränkepauschale

8 Euro pro Person pro Stunde exkl. alkoholische Getränke
12 Euro pro Person pro Stunde inkl. alkoholische Getränke