

CATERING ARRANGEMENT

KOMPLETT VERSORGT -
EIN PAAR TAGE WEG!

MITTAGESSEN & FÜR ZWISCHENDURCH STANDARD

Nur buchbar vor Anreisetag

Mittagessen

Suppe, belegte Brötchen mit
Wurstwaren und Käse, Früchte,
Kaffee, Tee und Milch

Für Zwischendurch

Kaffee und Tee mit einem Plätzchen

15,50 €

Pro Person

FRÜHSTÜCK, MITTAGESSEN & FÜR ZWISCHENDURCH STANDARD

Frühstück

Verschiedene Brotsorten, Wurstwaren,
Käse, Ei, Marmelade, Früchte,
Orangensaft, Kaffee, Tee und Milch.

Für Zwischendurch

Kaffee und Tee mit einem Plätzchen

Mittagessen

Suppe, belegte Brötchen mit Wurstwaren
und Käse, Früchte, Kaffee, Tee und Milch

27,50 €

Pro Person
Pro Tag

FRÜHSTÜCK, MITTAGESSEN & FÜR ZWISCHENDURCH DELUXE

Frühstück

Diverse Brotsorten, mehrere Sorten Käse,
feine Wurstwaren, Eiergerichte,
Marmelade, frischer Fruchtsalat, Joghurt,
Cornflakes, Orangensaft, Kaffee, Tee,
Milch und Buttermilch

Für Zwischendurch

Kaffee und Tee mit hochwertigen Keksen

Mittagessen

Suppe, reich belegte Brötchen und
Sandwiches garniert mit Rohkost,
Brötchen vom Koch, Kaffee und Tee,
Milch und Buttermilch

Für Zwischendurch

Kaffee und Tee mit hochwertigen Keksen

Zeit für einen Drink

Aperitif des Schiffs, serviert mit
hochwertigen Häppchen

42,50 €

Pro Person
Pro Tag

DINNER

Das Dinner ist nur bei einer Erweiterung auf
Frühstück, Mittagessen & für Zwischendurch
verfügbar. Das Dinner beinhaltet ein Dessert. Eine
Wahl pro Gesellschaft.

- Überraschung vom Koch
- Captains Dinner: Erbsen, Reis,
Würstchen, Speck, Zwiebeln, Salat und
Garnitur
- Gulasch mit Reis und Salat
- Hähnchencurry mit Reis und
gemischtem Salat
- Pasta Carbonara, gemischter Salat und
Rohkost
- Sauerkrauteintopf
- Seezungenröllchen
- Barbecue (+ 5,- €)

18,- €

Pro Person
Pro Tag

DINNER DELUXE

Das Deluxe-Dinner ist nur bei einer Erweiterung
auf Frühstück, Mittagessen & für Zwischendurch
verfügbar, mit der Abnahme eines Kochs, bei
min. 20 Personen. Eine Wahl pro Gesellschaft.

Vorspeise

- Serranoschinken mit Apfel und
Balsamico
- Gebackener Ziegenkäse in Filoteig mit
Orangen-Honig-Dressing, sauren roten
Rüben und Nüssen
- Geräucherter Lachs mit Meerrettich
und Zitrone

Hauptgericht

- Schulterfilet mit Rotweinsauce und
Pilzen
- Schweinefiletsteak mit Rahmsauce
- Seebarsch mit Pestosauce, Zucchini
und Kräutersauce

Nachspeise

- Tiramisu

25,- €

Pro Person
Pro Tag

MIT ODER OHNE KOCH

Jeden Tag werden das Essen und die Getränke
frisch angeliefert. Alles ist fertig vorbereitet,
sodass Sie es nur noch aufwärmen müssen. Nur
bei Ausflügen auf die Watteninseln ist dies nicht
möglich. Wollen Sie doch lieber frisch
zubereitete Mahlzeiten, muss auch ein Koch
mitfahren. Das ist auch der Fall, wenn Sie ein
Deluxe-Dinner buchen. Den Koch können Sie für
249,- € pro Tag hinzubuchen.

BESTELLEN

Sie können bis zu vier Wochen vor Check-In
angeben, welches Catering-Arrangement Sie
wählen möchten: Dies können Sie per E-Mail,
über: info@naupar.com oder telefonisch unter
0211 / 2409 007, oder über unsere Website:
www.naupar.de/wochenend-catering

ÄNDERUNGEN

Bis zu zehn Tage vor dem Check-In können Sie
die Personenanzahl noch ändern, bis zur
maximalen Personenzahl des Schiffes.
Fahren weniger Leute mit? Bis zu maximal 10%
der Gästezahl können Sie kostenlos stornieren.

CATERINGABNAHME

Die Mindestabnahme des Caterings beträgt
475,- € pro Schiff. Dies gilt pro Tag und zzgl.
Servicekosten und Getränke. Der Preis versteht
sich inkl. MwSt. Die Mindestabnahme beträgt
zwei Tage.

BEZAHLUNG

Die Vorauszahlung muss spätestens vier
Wochen vor Check-In bezahlt werden.
Nachträgliche Änderungen werden in der
Endabrechnung verrechnet.

ALLERGENE

Folgende Allergene können in unserem Essen
und den Getränken vorkommen: Getreide,
Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Milch,
Nüsse, Sellerie, Senf, Sesam, Lupine, Weichtiere
und Laktose.

STORNIERUNG DES CATERINGS

Zeitpunkt der Stornierung:

Bis zwei Monate vor Abfahrt:	15%
Bis einen Monat vor Abfahrt :	25%
Bis zwei Wochen vor Abfahrt:	50%
Bis eine Woche vor Abfahrt:	75%
Bis zu einem Tag vor Abfahrt:	95%

Alle Preise sind inkl. MwSt.