



**BRATPFANNE**  
International Catering

# Genießen an Bord

mit dem Cateringservice der BRATPFANNE

Lassen Sie sich von unseren Köchen verwöhnen!

**Wir bieten Ihnen leckere, gesunde und reichhaltige Mahlzeiten auf Ihrer Segelreise.**



Zu den Höhepunkten einer Segelreise gehören gesellige Tafelrunden im Salon des Schiffes. Wenn Sie sich an Bord kulinarisch verwöhnen lassen möchten, engagieren wir für Sie einen professionellen Koch, der die Fahrt begleitet.



Sie haben die Wahl zwischen den Verpflegungsangeboten **Standard**, **Spezial** und **Premium**.

Bei Standard- und Spezial-Vollpension hilft Ihre Gruppe dem Koch bei der Zubereitung, Tischdecken und dem Abwasch. Für die Premium-Verpflegung wird eine zusätzliche Service-Kraft eingesetzt und Sie brauchen sich um nichts zu kümmern.



Die Verpflegung kann nach Absprache ganz auf Ihre Wünsche und den Anlass der Fahrt abgestimmt werden.

Von deftigen Eintöpfen bis zu festlichen Buffets, vegetarischen Speisen oder Fischspezialitäten ist alles möglich.

Auch die Versorgung mit Getränken übernehmen wir gerne.

Die Preisliste für das Getränkescatering senden wir Ihnen gerne zu.

Bitte halten Sie auf dem Schiff für den Koch und die Servicekraft eine Kabine frei.



Mitglied im:

**Hotel- und Gaststättenverband Westfalen e.V.**

**REISENETZ e.V.**

Bundesarbeitsgemeinschaft unabhängiger  
Veranstalter von Jugendreisen,  
Jugendaustausch, neuen Städtetouren



# Menuebeispiele

## Preise

### Wochenende

Personen	Standard	Spezial	Premium
15-20	109,-	129,-	159,-
21-25	89,-	99,-	139,-
26-30	79,-	89,-	119,-
31-42	69,-	79,-	109,-

### Montag bis Freitag

Personen	Standard	Spezial	Premium
15-20	129,-	149,-	179,-
21-25	109,-	129,-	179,-
26-30	99,-	129,-	179,-
31-42	89,-	119,-	145,-

### Schulklassen Montag bis Freitag

Personen	Standard
15-20	119,-
21-25	99,-
ab 26	89,-

Preise pro Person in € für die genannte Reisedauer.

## Unsere Leistungen:

Lohn Koch  
Anfahrtskosten Koch  
Speiseplanung und Einkauf  
Zubereitung der Mahlzeiten  
Sauberhalten der Küche  
Lebensmittelkosten  
Haftpflichtversicherung Küche  
Organisation und Verwaltung

## Vollpension Standard

**Frühstück:** Brot, Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Kaffee, Tee, Milch, Kakao, Müsli, Cornflakes, Wurst, Käse

**Mittags:** Minestrone (Gemüsesuppe) mit Brot

**Abendessen:** Knackiger Eisbergsalat mit Strauchtomaten, Chili con carne, Bananenquark

## Vollpension Spezial

**Frühstück:** wie Standard-Frühstück plus Brötchen, Schinken und Orangensaft

**Mittags:** Italienischer Nudelsalat mit doppelter Bockwurst

**Nachmittags:** Frischer Blechkuchen mit einer Tasse Kaffee oder Tee

**Menueauswahl für das Abendessen:**

### Vorspeise

- Walliser Tomatencremesuppe
- Salade Niçoise
- Tomatensalat mit frischem Basilikum

### Hauptgericht

- Putenrahmgescnitzeltes mit frischen Champignons und Butterreis
- Pikante Kartoffelpfanne mit Hackfleisch, knackigem Gemüse und erfrischendem Salat mit Joghurt-Dressing
- Ungarisches Rindergulasch mit Rosmarinkartoffeln und Prinzessböhnchen
- Zartes Hühnerfrikassee mit Champignons, Spargel und Basmatireis
- Tranchiertes Hähnchenbrustfilet mit Folienkartoffel und Sahne-Kräuterquark
- Hähnchenkeule in Madras-Currysauce, Basmatireis und gemischtem Salat
- Vegetarisch: Tortellini mit Käsefüllung an Tomaten-Sahnesauce und Salat

### Dessert

- Rote Waldbeerengrütze mit Vanillesauce
- Mousse au chocolat
- Cremiges Vanille-Eis mit heißen Kirschen

## Vollpension Premium

**FREITAGABEND:** "Willkommen an Bord" mit einem rustikalen nordischen Fischbuffet (norwegischer Räucherlachs, Makrelen, Matjesfilet, Krabbencocktail, Salat, Brotkorb & Butter).

Auf Wunsch können Sie alternativ vorbestellen: Belegte Baguettescheiben mit geräuchertem Rohschinken, mittelaltem Gouda und gekräuterter Putenbrust

**SAMSTAG:** Großes Bordfrühstück

**Mittags:** Holsteinische Kartoffelsuppe mit Bockwurstscheiben

**Nachmittags:** Kaffeetafel mit frischen Waffeln, Schlagsahne und heißen Kirschen

**Menueauswahl für das Abendessen:**

### Vorspeise

- Doppelte Rinderkraftbrühe "Céléstine"
- Antipasti
- Salade Provençale
- Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum, Aceto balsamico und Olivenöl

### Hauptgericht

- Feines Kalbsschnitzel mit Tomaten, Mozzarella und ZucchiniGemüse
- Rosa gebratenes Hüftsteak mit Folienkartoffel, gefüllt mit einer pikanten Kräuter-Joghurt-Quarksauce und erfrischendem Salat
- Delikates Wildgulasch im Spätzlenest, umrandet mit Butter-Rosenkohl
- Hähnchenfilet-Medaillons mit frischen Champignons, Penne Rigate und Karotten
- **Vegetarisch:** Broccolischnitzel mit Folienkartoffel
- **yourBEST:**  
**SIE entscheiden -**  
**Wir kochen Ihr Wunschmenue**  
**(bitte vorbestellen)**

### Dessert

- Frischer Fruchtsalat mit Sahne
- Weiße & braune Mousse au chocolat
- Cremiges Vanille-Eis mit heißen Kirschen

**SONNTAG:** "Sailor's Brunch"

Die ideale Kombination von Frühstück und Mittagessen (mit einem Gläschen Mumm Sekt).

Auf Wunsch kann für nachmittags ein Imbiss oder eine Kaffeetafel gebucht werden.

Information & Buchung: