



Liebe Gäste,

in dieser Ausführung finden Sie eine kleine Auswahl an **Menüvorschlägen**, die wir für Sie aus unserer **langjährigen Erfahrung** heraus zusammengestellt haben. Wir bereiten alle Speisen stets **frisch in eigener Bordküche** zu. Im Vordergrund steht die Auswahl unserer Zutaten, vorrangig von **Lieferanten aus der Region**.

Selbstverständlich besteht die Möglichkeit diese Vorschläge nach **Ihren Wünschen** zu verändern, so dass Sie in der Lage sind, Umfang und Preis unserer Leistung selbst zu variieren.

Hierbei stehen wir Ihnen auf Wunsch gerne beratend zur Seite, wie auch bei Ihren Überlegungen zur Gestaltung des gesamten Aufenthaltes an Bord unserer "La Paloma".

Ein **ingespieltes Team**, eine **perfekte Organisation** und eine optimale Logistik machen unser breites Angebot möglich. Für den **reibungslosen Ablauf** sorgen unser Küchen-Team sowie geschulte Servicemitarbeitende, die Ihnen und Ihren Gästen einen **unvergesslichen Aufenthalt** bei uns an Bord garantieren.

Wir freuen uns, Sie an Bord unserer "La Paloma" willkommen zu heißen.

Ihr Team der *La Paloma*

Familienunternehmen seit 1928

Menüvorschläge 2022



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Bruschetta „klassisch“ mit Tomate und Basilikum

Saltimbocca a la romana
(Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei gefüllt),
dazu kleine Ofenkartoffeln und Grillgemüse

Tiramisu an Espresso-Krokant-Eis

Menü 1

€ 37,90 pro Person



La Paloma ★ ★ ★ ★ ★

Süßkartoffelsuppe mit Schinken und
karamellisierten Walnüssen,
dazu eine Blätterteig-Käsestange

Wildschinken an Salatbukett
dazu frisches Brot und Kräuterquark

Roulade vom Weideochsen,
dazu Bohnen im Speckmantel und
hausgemachte Kroketten

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Menü 2

€ 46,50 pro Person



Spargelcremesuppe

Hausgebeizter Stremellachs, Graved-Lachs und Riesengarnele
an frischen Blattsalaten der Saison

dazu frisches Brot und Tomatenbutter

Zartes Schweinefilet an Champignonrahm,
dazu frischer deutscher Spargel mit Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln

Erdbeer-Tiramisu

Menü 3

€ 52,80 pro Person

Extra's

Mitternachtssnack

Der späte Snack ist ein optionales Angebot für eine lange Party

Auswahl eines Klassikers (jeweils mit Brot) - € 4,50 pro Person

Chili von Carne
Gulaschsuppe
Kartoffel-Lauch-Suppe
Currywurst

Vesperplatte - € 5,80 pro Person

Rohesser, Schwarzwälder Schinken, Gouda, Camembert, Cornichons, Zwiebelringe und Brot

Große Käseplatte mit Brot - € 5,80 pro Person

Korkgeld

Sie möchten Ihren persönlichen Lieblingswein oder -Sekt an Bord genießen? Hierfür berechnen wir Ihnen pro Flasche (0,75 l)

Wein: € 12,--

Sekt: € 15,--

Champagner: € 30,--

Die anzuliefernde Menge ist entsprechend Ihrer Gästezahl vorab mit uns abzustimmen und abhängig von der Lagerkapazität. Die vor genannten Preise verstehen sich inkl. Kühlung und Service

Hochzeitstorte/Kuchen

Gerne können Sie Ihre Hochzeitstorte an Bord liefern. Hierfür berechnen wir Ihnen ein Gedeckpreis in Höhe von € 2,90 pro Person inkl. Service. Bitte beachten Sie, dass wir für die Hochzeitstorte und jegliches angeliefertes Zubehör keine Haftung übernehmen.

Informationen für Ihre Planung

Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Umsatzsteuer und Service. Änderungen und evtl. Preisanpassungen behalten wir uns vor.

Wir benötigen für unsere Disposition bis spätestens 7 Werktage vor der Veranstaltung Ihre Gästezahl. Diese von Ihnen genannte Zahl ist Grundlage für die spätere Abrechnung. Im Falle einer Abweichung nach oben wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.

Menüs für unsere kleinen Gäste stellen wir gerne ergänzend zu Ihrer Auswahl zusammen.

Bitte teilen Sie uns Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten und Allergien rechtzeitig mit, damit wir Ihren Gästen eine geeignete Alternative bieten können. Spuren von allergenen Stoffen können auch nach sorgfältiger Herstellung nicht ausgeschlossen werden.

Die gesamte Bordgastronomie wird in Eigenregie betrieben, daher ist eine Anlieferung von Catering bei uns nicht möglich.

Mobiliar und Dekoration

Durch lose Möblierung ist die Gestaltung der Tischordnung frei planbar. Mögliche Varianten je nach Gästezahl: U-Form, T-Form, Blocktische, Einzeltische, lange Tafeln oder eine Kombination daraus. Runde Tische sind bis zu einer Gästezahl von 88 Personen zu einem Aufpreis in Höhe von € 290,-- pauschal möglich.

Unser Wintergarten ist vielseitig nutzbar:

- Trauzimmer (Pauschale für die Herrichtung inkl. Bestuhlung € 390,--)
- Empfang zur Begrüßung (in Kombination mit dem Oberdeck)
- Kaffee und Kuchen am Nachmittag
- Partyraum mit Tanzfläche (Pauschale für das Entfernen des Mobiliars € 290,--)
- Rückzugsmöglichkeit

Unsere Standard-Dekoration ist maritim an Tischen in Schieferoptik mit eingelassener Steuerrad-Intarsie gehalten. Selbstverständlich stellen wir unsere Tische auf Wunsch auch mit weißer oder cremefarbener Tischwäsche mit dazu passenden Stoffservietten sowie Tischband in Ihrer Wunschfarbe zu einem Aufpreis in Höhe von € 2,90 pro Person aus. Blumendekorationen können nach Ihren individuellen Wünschen selbst angeliefert oder über einen unserer Partner bezogen werden. Gerne können Sie Ihre eigene Tischdekoration (Bänder, Tisch- und Menükarten, Gastgeschenke und Dekorationsartikel) vorab bei uns zur Gestaltung anliefern.

Die Verwendung von Feuerwerksartikeln, wie bspw. Wunderkerzen sowie das Streuen echter Blüten ist an Bord nicht erlaubt. Bei der Verwendung von Streuartikeln sowie Partyartikeln behalten wir uns eine zusätzliche Pauschale für erhöhten Reinigungsaufwand vor.