

Von Fliegende Garnelen bis hin zur Meerjungfrauensuppe,
aus der Kombuese der Zevenwouden.
Machen Sie's sich leicht!

Fuer den Anreiseabend.
5 Liter Linsensuppe mit Speck ca. 25 Pers.
5 Baguettes, Butter, Pfeffer und Salz.
Insg. 60.-, wenn Sie an Bord kommen steht alles bereit.

Deftiges hollaendisches Essen, Frischer Salat,
Andijviestamppot mit Speck und Wuerstchen,
Nachgericht Vlaflip 17,- pro Person.

oder
Frischer Salat, Chili con Carne mit Hackfleisch,
Nachgericht Vlaflip, 17,- pro Person.

oder
Frischer Salat, Spaghetti mit Lachs-Sahne-Sauce,
Nachgericht eine Jogurtvariation, 17.- pro Person.

Barbecue, Grillfleisch, Lachs- und Fetapaekchen,
frischer rote Beete Salat, Spinat Salat, Husarensalat,
Baguettes, div. Saucen und Kraeuterbutter, saisonaler Obstsalat. 27.-
pro Person.

Frischer Salat, Lachspaekchen mit grossen Garnelen, gebackenen
Krieltjes, Gemuese, Nachgericht eine Puddingvariation oder saisonaler
Obstsalat. 27.- pro Person

Frischer Salat, Kaesefondue, Gemuese, Banguettes, 1 Glas Weisswein
und ein Schnapsglas Kirschwasser, Nachgericht eine Puddingvariation
oder saisonaler Obstsalat. 27.- pro Person.

Die obigen Gerichte werden am Abend eines Segeltags, vom Schipper zu-
bereitet und serviert. Diesem ist es nur an einer Abend ihres Segeltoerns
moeglich. Moechten Sie dennoch jeden Abend ihrer Reise aus der Kom-



buese der Zevenwouden verkoestigt werden, besteht
die Moeglichkeit einer Koch einzumieten, der mit
weitem Kosten fuer Sie verbunden ist. Weitere Vor-
schlaege oder Aenderungen sind herzlich Willkom-
men. Vegetarier oder andere Besonderheiten sollen
Sie zeitig anmelden. Viel spass bei der Vorbereitung
ihres Segelturns, groetjes Janine

