Wir bieten auch ein hervorragendes Catering an Bord des Schiffes an. Hierbei stehen verschiedene Arrangements zur Auswahl.

Halbpension

Ein Halbpension besteht aus Frühstück, Kaffee mit Kuchen, Lunch und Tee oder Getränk mit Chocolade und Nüsse. Das Frühstück besteht aus mehrere Sorten Brötchen mit Käse und Aufschnittsorten, ein Ei, Früchtensaft, Milch, Kaffee und Tee.

Zwischen Frühstück und Mittagessen wird Kaffee oder Tee mit einem Stück Kuchen serviert. Der Mittagsimbiss besteht aus einer Gemüsesuppe, einem warmen Wurstbrötchen, Käse, verschiedenem Aufschnitt, Obst und (Butter-) Milch.

Zum Abschluss des Nachmittags gibt es noch einmal Tee oder ein Kaltgetränk und dazu etwas zum Knabbern, wie Schokolade und Nüsse.

Pro Person kostet Halbpension €33,- pro Tag. Servicekosten für den Koch betragen €165,-.
Preise sind incl. MWS

Vollpension

Die Vollverpflegung besteht aus Frühstück, Mittagsimbiss und Snacks. Außerdem wird abends ein Zweigangmenü oder Dreigangmenü mit Kartoffeln, Nudeln oder Reis sowie einem knackigen Salat als Beilage serviert..

Die folgenden Hauptgerichte stehen zu Auswahl:

- BBQ: 4 Sorten Fleisch, 3 Soßen, Stangenbrot, Kräueterbutter
- Chicken tandoori
- Schweinebraten in Pilzsoße
- Fleischbällchen in Soße
- Rindergulasch Friesische Kuh
- Friesian Eintopf
- Vegetarische Knödel mit Pilzen
- Lachse mit Queller und Gemüse der Saison

Die folgenden Desserts stehen zu Auswahl:

- Vanilleeis mit Erdbeeren und Schlagsahne
- Tiramisu
- Tropische Früchtyoghurt

Ein Vollpension kostet €48,-/ € 52,- pro Person pro Tag.
Die Servicekosten für den Koch betragen €195,-.
Preise isnd incl. MWS

Wochenendarrangement

Das Catering von Zonnewind bei einem Wochenendtörn mit einem unserer Klipper umfasst Vollpension am Samstag und Halbpension am Sonntag. Der Preis hierfür beträgt € 78,- pro Person. Die Servicekosten für den Koch betragen € 360,-. Preise sind incl. MWS

ZonneWind Zeilreizen

Willkommensmenü
Bei Ankunft an Bord werden Sie Willkommen geheißen mit einem leckeren Abendessen, Sie können aus den folgenden Gerichten wählen:

- Italienisches Pastagericht mit Rinderhack und Dessert Eissorten mit Schlagsahne
- Ungarischer Gulasch mit Reis und dessert Bavaroise mit Schlagsahne
- Hühnchen-Tandoori mit Nüssen und Reis und Dessert Obst mit Sahne

Das Willkommensmenü kostet € 19,- pro Person. Die Servicekosten für den Koch betragen € 78,-.

Getränkenarrangement

Wenn Sie an Bord nur mit Getränken versorgt werden möchten, können Sie das Getränkearrangement buchen. Sie haben dann an Bord den ganzen Tag die Auswahl aus den folgenden Getränken:

- Zapfbier
- Rotwein und Weißwein
- 3 Sorten Früchtsaften
- Coca cola
- Mineralwasser

Der Preis des Getränkenarrangement beträgt €20,- pro Tag.

Ergänzungen

Alle Gerichte sind so viel wie möglich aus frische Produkten und Erzeugnissen der Region zusammengestellt. Wünschen Sie Ergänzungen wie Salats, Bittergarnituren oder Suppe, dann geben Sie bei der Bestellung Ihre Wahl. Die Bestellung läuft via Zonnewind Segelreisen.

Spielregel

Sie können Ihre Wünsche bis spätestens 21 Tage vor der Abfahrt mitteilen. 5 Tage vor der Abfahrt können die letzten Änderungen bezüglich der Teilnehmerzahl mitgeteilt werden.
Das Catering muss 21 Tage vor der Abfahrt bezahlt werden auf IBAN **NL27 ABNA 04 9192 9463** Swift **ABNA NL2A** auf Namen von Zonnewind Zeilreizen.

Bei Stornierungen muss das Catering wie folgt anteilig bezahlt werden:

- Nach Buchhung 15%
- 1 Woche vor der Abfahrt 30%
- Weniger als 1 Woche vor der Abfahrt 100%

Bei Catering für mehrere Tage wird 1 Kabine für den Caterer reserviert, das müssen Sie bei der Buchung berücksichtigen. Wenn der Caterer nicht an Bord übernachtet, dann wird € 50 pro Nacht berechnet.
Diätwünsche werden berücksichtigt, wenn dies bei der Buchung angegeben wurde.
Kinder bis 4 Jahre essen gratis mit, Kinder von 5- 12 Jahre zahlen die Hälfte.