

Kulinarisches

...während der Tagung

	Preise in € pro Portion
Rohkost mit Dip	4,-
Baguette mit San Danielle Schinken und Brie und Brunnenkresse	5,-
Baguette mit Käse und Schinken	5,-
Wraps	5,-
Wienerbröd	3,-
Ciabatta mit Mozzarella, Tomate und Pesto	5,-
Ciabatta mit Käse und Chorizowurst	5,-
Chips	3,-
Erdnüsse	4,-
Nüsemix	6,-
Kuchenstück	4,-

...nach der Tagung

Anstelle des Skandinavischen Schlemmerbuffets können Sie ein exquisites Cruise-Menü wählen (gegen Aufpreis):

Cruise Menü Nr. 1

Katenschinken und Chevre Mit Grisini, Salsa von Mango- und Cantalope Melone

Kalbslende Gebackene Kirschtomaten, grüner Spargel, in Kerbel- und Butter sautierte Möhren, Madeira-Bratenfond und kleine gebackene Gewürzkartoffeln

Schokoladen Terrine Von dunkler und heller Schokolade, mit Honig glasierten Haselnüssen, in Chili gebackene Ananas, Kakao- und Kokosfond

Aufpreis € 15,- pro Person

Cruise Menü Nr. 2

Fischsuppe mit Sahne verfeinert Miesmuscheln, Kokos und gerösteter Sellerie

Im Ofen gebackenes Lammcarré Knoblauch- und Koriander-Butter, Gemüse Fricassé „Prima Vera“, Fondant Kartoffeln

Früchtesalat mit Likör mariniert Mascarpone Creme und Mandelkekse

Aufpreis € 13,- pro Person

Cruise Menü Nr. 3

Hähnchenbrust „Ballotine“ Mit Spargel und Shitake Dressing auf gelben Rosinen

Medallions vom „Salma Lachs“ Kleines „Confiture“ Gemüse aus dem Wok, Petersilien Coulis und Aioli Kartoffeln

Zitronen Törtchen Mit Coulis von Sauerkirschen und Karamellzucker

Aufpreis € 13,- pro Person

Cruise Menü Nr. 4

Forellen Tartar „Tonnato“ Zwiebel-Marmelade mit Granatäpfeln und Lachsrogen

Rinderfilet Steak Mit glasierten Schalotten, Mais Timbale, geröstete Haricot Vert, Sauce „Diable“ und Thymian Kartoffeln

Creme Catalana Mit karamellisiertem Zucker und in Chili gebackenen Kumquat

Aufpreis € 15,- pro Person

Cruise Menü Nr. 5

Fricassé von Krabben auf Koriander Toast Mit Guacamole und Fenchel Salat

Gebratener Hirschrücken Gefüllte Tomate, Pilz- und Schnittlauchragout, karamellierte Rüben, Steinpilzcreme und überbackene Sahne-Kartoffeln

Käsecreme Torte mit schwarzen Johannisbeeren und marinierte Waldbeeren

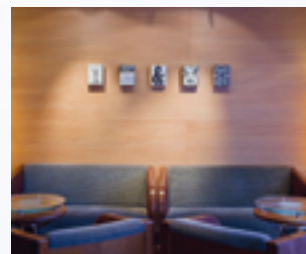
Aufpreis € 22,- pro Person

Alle Preise in € pro Person und Strecke.

Bitte wählen Sie aus diesen Menüs ein einheitliches Abendessen für Ihre Gruppe (mind. 10 Personen) und reservieren dies vorab bis spätestens 14 Tage vor Abreise.

Für die Menüs 1 und 4 wird ein Aufpreis von € 15,- pro Person berechnet, für die Menüs 2 und 3 beträgt der Aufpreis € 13,- pro Person und für Menü 5 € 22,- Aufpreis pro Person.

Druckfehler und Änderungen vorbehalten.



Aktivitäten an Bord

Color Spa & Fitnesscenter
Golfsimulator 60 Min.

Preise in € pro Person

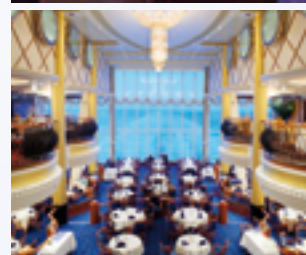
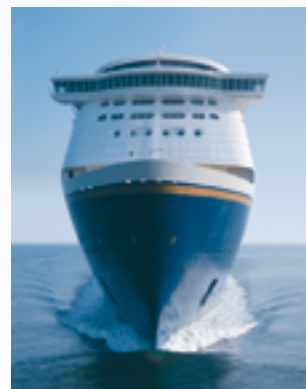
11,90
35,00

Kursangebote*:

Barmixkurs
Weinprobe 1
Weinprobe 2
Einführung in die Welt des Cognacs
Einführung in die Welt des Whiskeys
Tapas & Wein

25,00
24,90
34,90
37,50
34,90
49,90

* Zuzüglich Kursgebühr € 112,50 pro Kurs. Bei allen Kursen mind. 10 bis max. 20 Personen, bei Tapas & Wein mind. 5 Personen bis max. 20 Personen.



Color Line GmbH

Abteilung Meeting, Incentive, Congress & Event
Postfach 6080 · 24121 Kiel
Telefon: 0431-7300-110 · Telefax: 0431-7300-490
E-Mail: event@colorline.com · www.colorline.de/konferenzen