

VIP Lounge Catering-Auswahl

VIP Lounge Menu



Für die Betreuungsvariante Deluxe und Executive

Bitte wählen Sie **eines (pro Person)** der folgenden inklusiven Angebote aus

„VIP Lounge“ Cateringauswahl

Frühstücksangebot
von 08:00 – 11:00 Uhr

2 x Brotkonfekt herzhaft belegt mit:
*Rauchlachs
*Pfefferschinken
*Kochschinken
*Käse
1x Minicroissant in der Schokoladenhülle 1x Mini-croissant natur

Mittags-/Abendangebot
von 11:00 – 20:00 Uhr

1. (pro Person / 1x je Sorte)
*Büsumer Krabben
*Tiefseegarnele mit Cocktailsauce
*Rauchlachs mit Sahne- Meerrettich 1x kleines Brotstängli dazu Butter / Margarine
1x Dessert nach Wahl der Küche

oder

2. 2 x Brotkonfekt herzhaft belegt mit:
*Rauchlachs
*Pfefferschinken
*Kochschinken
*Käse
1x Ceasar Salat
1x Dessert nach Wahl der Küche

Nachmittagsangebot (Süß)
von 15:00 – 18:00 Uhr

*Mandelhörnchen
 *Früchtetörtchen (Saisonale Angebote)
 *Schokoladentorte
 *Käsekuchen

Champagner

klein (0,2l)
 normal (0,75l)

Präferenzen und Unverträglichkeiten

vegetarisch
 vegan
 glutenfrei
 kein Schweinefleisch

Sonstiges:

For the service type Deluxe and Executive

Please select one **(per person)** of the following inclusive offers

„VIP Lounge“ Menu

Breakfast offer
from 08:00a.m.–11:00 a.m.

2 x Mini bread rolls with
*Graved salmon
*Pepper ham
*Ham
*Cheese
1x Mini-croissant with chocolate cover
1x Plain Mini-croissant

Lunch/Evening offer
from 11:00a.m. – 08:00p.m.

1. (per person / 1 piece each)
*„Buesumer“ crabs
*Deep-Sea-Prawns with cocktail sauce
*Graved salmon with cream horse reddish
1x small bread bar with Butter / Margarine
1x dessert selected by the kitchen

or

2. 2 x Mini bread rolls with:
*Graved salmon
*Pepper ham
*Ham
*Cheese
1x Ceasar Salad
1x dessert selected by the kitchen

Afternoon offer (sweets)
from 03:00p.m. – 06:00p.m.

*Almond croissant
 *Small fruit cakes (seasonal selection)
 *Chocolate cake
 *Cheese cake

Champagne

small (0,2l)
 regular (0,75l)

preferences and allergies

vegetarian
 vegan
 gluten-free
 no pork

further: