BARKASSE

MS JACOB

HAMBURG · ELBCHAUSSEE

# TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST

Traiteur Wille Gottschedstraße 13–15 22301 Hamburg
t +49 40 6 96 58 09-0 f +49 40 6 96 58 09-50 info@traiteurwille.de www.traiteurwille.de

## Fingerfood für 25 Personen

**herzhaft**
Tafelspitz | Thymian-Vinaigrette |feine Salatspitzen
aus einer kleinen Steingutschale

Manchego Spieß | mediterran

Aal | Algen-Kaviar | grüner Rettich | Schwarzbrot

Rindertatar | Wachtel-Solei | Kaviarbrot

Gravlachs hausgebeizt | Senf-Dillsauce | Graubrottaler

Garnele | Mango | Minze
am Bambusspieß

Maishuhn | Thunfischcréme | Mini Kapern | Brotchip

Laugenkastanien | Bergkäse | Meersalz | Fenchelsaat | Cumin

**süß – aus kleinen Gläschen**
Browny | Erdbeeren | Sahne

Kardamomgrieß | Fruchtgrütze hausgemacht

Pro Person ab 26,50 € netto - 6 Teile
Pro Person ab 33,50 € netto - 8 Teile
Pro Person ab 38,50 € netto - 10 Teile

Bei einzelnen Komponenten können saisonale Anpassungen vorgenommen werden.

Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

TRAITEUR WILLE

BARKASSE MS JACOB HAMBURG · ELBCHAUSSEE

Speisenkreation II

## Fingerfood für 40 Personen

**herzhaft/kalt**

Aubergine | Vollkornweizen | Minzjoghurt

Bunte Tomaten | Büffel-Mozzarellaschleife | Pesto | Rauke

Spargel-Flußkrebssalat | Schnittlauch-Eivinaigrette

Kaninchenrilette | Sommertrüffel | Bärlauch

Salat von roten Linsen | Walnüssen | Estragon-Maishuhn

Brotkorb | Dip | Salztopf

**Warm – aus dem K-Pot**
Kalbsschulter | Pfifferling-Rieslingschalottenrahm

Thymian-Polenta | geschmorter Paprika

Schwarzer Reis | Butter-Rübchen

**Süß**
Rhabarber-Erdbeercrumble | Sauerrahmschaum

Bisquitrolle | Friesenteecréme

Handgefertigte Macarons

Pro Person ab 55,50 € netto

Bei einzelnen Komponenten könnten saisonale Anpassungen vorgenommen werden.

Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

TRAITEUR WILLE

BARKASSE MS JACOB HAMBURG · ELBCHAUSSEE

# Kuchenbuffet

Franzbrötchen | Tonkabohnen-Buchweizenstreusel

Saisonale Blechkuchenauswahl

Farbenfrohe Petit fours

Mini Zitronentarte

Handgefertigte Macarons

Pro Person ab 17,50 € netto

Wir verarbeiten für unsere Speisenkreationen ausschließlich frische Produkte. Trotzdem lässt es sich nicht vermeiden, dass Allergene und kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe in unseren Speisenkreationen vorkommen. Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten leiden, sprechen Sie uns gerne an.

TRAITEUR WILLE

BARKASSE MS JACOB HAMBURG · ELBCHAUSSEE

# Getränke

Gerne stellen wir Ihnen eine individuelle Getränkeauswahl nach Ihren Vorstellungen zusammen und berechnen nach dem tatsächlichen Flaschenverbrauch.
Alternativ bieten wir Ihnen eine Getränkepauschale an.
Selbstverständlich kann die Getränkepauschale Ihren Wünschen entsprechend angepasst werden.

## Aperitif

Crémant de Bordeaux St. Julien Brut AC

## Wein

Gerne stimmen wir die korrespondierenden Weine individuell auf die gewählten Speisen ab.

## Bier

Ratsherren Pilsener
Ratsherren alkoholfrei
Weitere Biersorten nach Absprache

## Alkoholfreie Getränke

Selters Mineralbrunnen
Hausgemachte Limonaden
Lüthauer Apfel- und Orangensaft
Fritz Kola, Fritz Kola zuckerfrei

## Kaffee / Tee

Getränkepauschale für 3 Stunden
Pro Person ab 36,00 € netto

TRAITEUR WILLE

BARKASSE MS JACOB HAMBURG · ELBCHAUSSEE

# Allgemeine Informationen

Ob stilvoll, klassisch oder Avantgarde:
Traiteur Wille ist bekannt für seine exzellenten Arrangements von Geschirr über Dekoration und ausgezeichneter Speisen.

Gerne erstellen wir Ihnen Ihr individuelles Angebot für Speisen, Getränke sowie Equipment, Personal und Transport.

Traiteur Wille GmbH & Co. KG
Email: info@traiteurwille.de
Tel. 040 – 69 658 09 0

Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Ihnen!

Bitte beachten Sie unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen, welche Sie unter www.traiteurwille.de einsehen können.

TRAITEUR WILLE

BARKASSE MS JACOB HAMBURG · ELBCHAUSSEE

# Stornierungsbedingungen

Eine komplette Stornierung der Buchung 100% Stornierung ist kostenfrei bis 91 Tage vor der Barkassenfahrt möglich.

Eine eventuelle Stornierung wird wie folgt berechnet:

Bis **80 Tage** vor der Barkassenfahrt: 20% des Preises der vereinbarten Barkassenmiete sowie der An- und Abfahrtspauschale

Bis **60 Tage** vor der Barkassenfahrt: 30% des Preises der vereinbarten Barkassenmiete sowie der An- und Abfahrtspauschale

Bis **40 Tage** vor der Barkassenfahrt: 50% des Preises der vereinbarten Barkassenmiete sowie der An- und Abfahrtspauschale

Bis **30 Tage** vor der Barkassenfahrt: 75% des Preises der vereinbarten Barkassenmiete sowie der An- und Abfahrtspauschale

Bis **20 Tage** vor der Barkassenfahrt: 80% des Preises der vereinbarten Barkassenmiete sowie der An- und Abfahrtspauschale

Bis **10 Tage** vor der Barkassenfahrt: 90% des Preises der vereinbarten Barkassenmiete sowie der An- und Abfahrtspauschale

Ab **9 Tage** vor Ankunft: 100% des Preises der vereinbarten Barkassenmiete sowie der An- und Abfahrtspauschale

Buchungen auf unserer Barkasse MS JACOB finden unabhängig von den Witterungsbedingungen statt – eine Alternative ist nicht vorgesehen. Eine kostenfreie Stornierung aufgrund der Wetterlage ist nur möglich, wenn eine amtliche Unwetterwarnung der Hafenbehörde vorliegt und die MS Jacob nicht auslaufen darf.

# TRAITEUR WILLE

FEINE KOCHKUNST

Traiteur Wille GmbH & Co. KG  Gottschedstraße 13–15  22301 Hamburg
t +49 40 6 96 58 09-0  f +49 40 6 96 58 09-50  info@traiteurwille.de  www.traiteurwille.de
HRA 111414  St-Nr. 43/663/00347  USt-IdNr. DE271733660