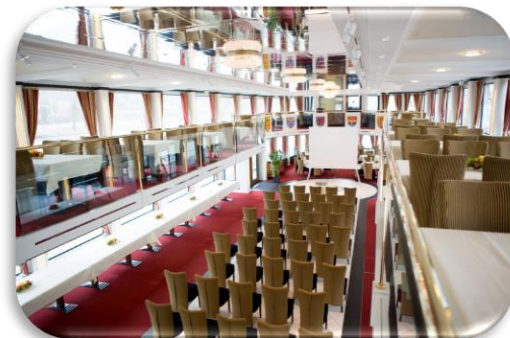


A large white multi-deck cruise ship, named 'PRINCESSE MARIE-ALEXANDRINE', is shown sailing on a river. The ship has multiple decks with railings and several flags flying from the top. The name 'PRINCESSE MARIE-ALEXANDRINE' is visible on the side of the hull. The ship is reflected in the calm water. The background features a riverbank with green fields and a hill under a blue sky with scattered white clouds. In the foreground, there are some green plants and reeds.

MENÜVORSCHLÄGE FÜR BANKETTS SAISON 2026



Menu 1

Bauernsalat mit Speck, gekochtem Ei, Croûtons
und roten Zwiebeln

Truthahnbraten, Estragon-Sauce, Kartoffelpüree und
saisonales Gemüse

Île flottante

55 €

Menu 2

Doradenfilet auf Süßkartoffelpüree, Sauce Vierge

Filet vom Kalb in der Kräuterkruste, Jus, Bratkartoffel und
saisonales Gemüse

Ananas-Mousse und Mango-Meringue

65 €

ab 10 Personen: 3 Amuses Bouches nach Wahl des Küchenchefs 9,00 € /Person

Bitte 1 einheitliches Menü für die ganze Gruppe auswählen

Die Preise sind inklusive MwSt.

Menu 3

Gourmet-Salat mit Gänsestopfleber, Wachtelei und gebratenen Scampis

Gebratene Seeteufel-Medaillons auf jungem Spinat, Weisswein-Sauce und Safran

Sorbet mit Rosé-Crémant

Entenbrust mit Honig, Balsamico-Sauce, Gnocchi alla Romana und saisonales Gemüse

Café Gourmand

99 €

Vegetrisch/Vegan

Rote-Beete-Tatar auf Guacamole

Champignons-Risotto mit Tofu-Würfeln

Kokosnussmilch-Pistazien-Crème mit Himbeer-Coulis

50 €

ab 10 Personen: 3 Amuses Bouches nach Wahl des Küchenchefs 9,00 € /Person

Bitte 1 einheitliches Menü für die ganze Gruppe auswählen

Die Preise sind inklusive MwSt.