



Just being here brings colour to the fragrances, and music to the taste of life.



Menu / Forplejning på Gulet Krydstogt:

Maden om bord på skibene er velsmagende, rigelig og tilberedt med sæsonens friske råvarer, masser af grøntsager, salater og frugt.

På standard krydstogt indgår følgende menu i prisen, uanset om der er tale om kabine charter, eller charter af hele skibet:

Morgenmaden består af kaffe/te samt hvidt brød, mild ost, feta, honning, 2 slags marmelade, æg tilberedt på forskellige måder i løbet af ugen, 2 slags oliven, tomater og agurk. Der kan tilkøbes friskpresset appelsinsaft, diverse andre juicer, vand og yoghurt.

Frokosten kan være vegetarisk eller kan bestå af okse-, kylling- eller lammekød med ris og pasta. Til dette serveres friske salater og brød.

Om eftermiddagen er der kaffe, te og småkager/snack.

Middagen består af minimum 2 retter fra det tyrkiske køkken samt meze (tyrkiske småretter). Ud over de mere traditionelle retter serveres der engang imellem barbecue med fisk, köfte med oksekød eller kylling. Til dessert serveres oftest frisk frugt.



Individuelt aftalt menu i forbindelse med yacht charter/ charter af hele skibet:

Når I charterer hele skibet, har I mulighed for at sammensætte en krydstogt menu, som passer til Jeres behov og smag. I kan f.eks. vælge at frisk frugt og yoghurt skal indgå til morgenmad, eller hvis I rejser med børn kan der være cornflakes og müesli m.v.

Frokostretter og Middagsretter kan bestilles med mere kød, flere meze, alt godt fra havet med fisk flere gange om ugen, rejer, calamari m.v.

I er velkomne til at fortælle hvad I gerne vil have, og lade os komme med nogle forslag, herunder tillæg til prisen.



Kontakt Marianne Dümen via mail på bluecoast4u@gmail.com eller info@marrem.com for at modtaget forslag og aftale Jeres krydstogtmenu.