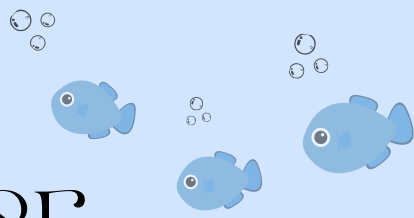




Törn-Menüplaner



SAMSTAG

- Mittag- und Abendessen im Restaurant

SONNTAG

- Mittagessen: Knoblauch-Spaghetti mit Garnelen
- Abendessen: Kartoffelpüree mit Hähnchen

MONTAG

- Mittagessen: saisonaler Salat mit Kirschtomaten, Feta-Käse, Paprika und Avocado
- Abendessen: Risotto mit Parmesan

DIENSTAG

- Mittagessen: Pizza
- Abendessen im Restaurant



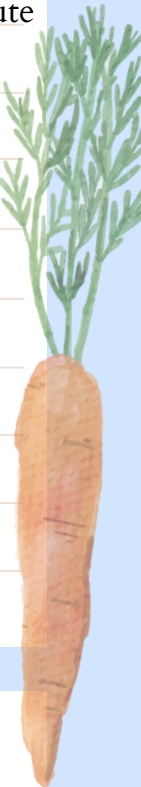
MITTWOCH

- Mittagessen: Wolfsbarsch im Pergament mit Gemüse
- Abendessen: Cracker, Bruschettas mit verschiedenen Belägen

OTHER IDEAS

Steak mit gegrilltem Gemüse

Risotto mit Huhn oder Pute
Thunfischsteak mit Kartoffelsalat



THURSDAY

- Lunch: Italienischer Nudelsalat
- Abendessen im Restaurant

FRIDAY

- Mittagessen: Reste



Notes

Salz, Pfeffer, Reinigungsmittel, grundlegende Toilettenartikel und genügend Toilettenpapier für den Beginn sind an Bord vorhanden. Bringen Sie alles andere mit, einschließlich Gewürzen, um Ihr kulinarisches Erlebnis zu bereichern.

Denken Sie außerdem daran, dass es für einen reibungslosen Start Ihrer Reise an Bord ratsam ist, sechs Liter Wasser pro Person mitzubringen, um eine ausreichende Flüssigkeitszufuhr für die ersten drei Tage sicherzustellen.

Dieses Menü ist nur unser Vorschlag, aber fühlen Sie sich absolut frei, alles nach Ihren individuellen Vorlieben zu personalisieren.





Einkaufsliste

FÜR UNGEFÄHR 6-8 PERSONEN AN BORD
NACH BEDARF UND TAG NACHZUFÜLLEN

Getränke

- Wasser 2 L pro Person pro Tag = 3 x 5 L für die ersten 2-3 Tage
- Apfel-/Orangen-/Blaubeer-/Kirsch-/Aprikosensaft
- Coca-Cola/Fanta/Sprite
- 3 Flaschen Rotwein
- 5 Flaschen Weißwein
- 2 Flaschen Prosecco
- 1 Sixpack Mineralwasser
- 3 Sixpacks Bier

Gemüse

- Kopfsalat
- Grüner Salat, Rucola usw.
- Frühlingszwiebeln
- 1 kg Zwiebeln + rote Zwiebeln
- 1-2 Knoblauchknollen
- 3 kg Kartoffeln
- 1,5 kg Zucchini
- 1 kg Auberginen
- 1 Glas Oliven
- 1 kg Gurken
- 1 kg Tomaten
- 1 kg Kirschtomaten
- 1 kg Paprika
- frische Petersilie
- Thymian
- 1 kg Karotten
- Sellerie
- 1 kg Lauch
- gefrorene oder Dosenerbsen
- getrocknete Tomaten
- 1 Topf Basilikum
- Kapern

Milchprodukte

- 250 g Butter
- 1 Frischkäse



- 1 Quark
- 3 L Milch nach Wahl
- Feta-Käse
- Mozzarella
- Parmigiano
- Ziegenkäse
- Emmentaler Käse
- Saure Sahne

Frühstück

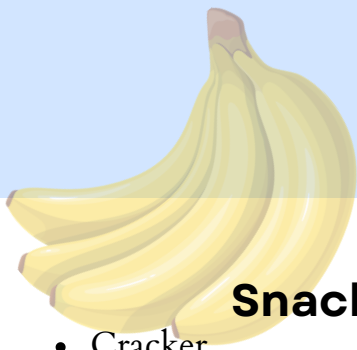
- Kaffee
- Teebeutel
- Joghurt natur oder mit Früchten
- 2 Brote nach Wahl
- 1 Packung Toast
- 1 Packung Waffeln
- Gebäck (Croissants, Muffins etc.)
- Müsli nach Wahl
- Müsli oder Haferflocken
- 200 g Schinken
- 250 g Prosciutto
- Schokoladenaufstrich
- Erdnussbutter
- 2 Packungen Eier
- 2 Sorten Marmelade
- Honig (kroatischer Honig ist prima)
- Speck
- Würstchen



Obst

- 1,5 kg Bananen
- 1,5 kg Äpfel
- 2 kg Orangen
- 0,5 kg Zitronen
- 1 Wassermelone oder Melone
- 3 Avocados
- 1 kg Pfirsiche oder Aprikosen
- 1 kg Birnen
- 1,5 kg Trauben
- Feigen





Snacks

- Cracker
- Kekse
- Nüsse (Mandeln, Walnüsse, Pistazien, Cashewkerne)
- Pastete
- Schokolade

Beilagen

- Pasta
- Spaghetti
- Risottoreis

Meeresfrüchte

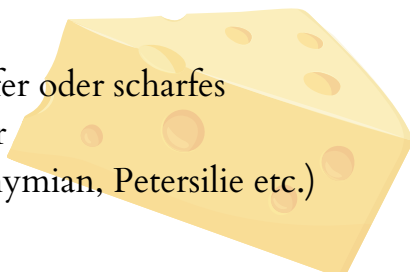
- Dosenthunfisch
- Wolfsbarschfilet
- Garnelen
- Thunfischsteaks

Fleisch

- Hähnchenbrust und/oder Putenbrust
- Speck
- Ćevapi
- Auswahl an Aufschnitt und Salami

Grundvorräte

- 1 L Olivenöl
- 1 L Öl (Kokosnuss, Sonnenblume oder nach Wahl)
- Essig
- Balsamico-Essig
- Hühnerbrühe oder Hühnerbrühwürfel
- Pizzateig
- Pinienkerne
- Croutons
- Cayennepfeffer oder scharfes Paprikapulver
- Gewürze (Thymian, Petersilie etc.)
- Senf



Andere Produkte

- Toilettenpapier
- Papiertücher
- Mückenschutz
- Backpapier
- Servietten
- Zahnstocher



Mittag- und Abendessen nach Tagen

Sonntag

- Garnelen
- Spaghetti
- Cayennepfeffer
- Salz & Pfeffer
- Olivenöl
- Knoblauch
- Hähnchenbrust
- Speck
- Kartoffeln

Montag

- Salat (Kopfsalat, Feldsalat, Rucola)
- Kirschtomaten
- Feta-Käse
- Paprika
- Reis
- Parmesan-Käse
- Avocados
- Zwiebel und Frühlingszwiebel
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Pinienkerne
- Croutons
- Risotto-Reis
- Trockener Weißwein
- Zwiebel
- Parmesan
- Butter
- Hühnerbrühwürfel



