



Auf der „Alexander von Humboldt“ wird gelacht, gefeiert und von Seefahrer-Romantik geträumt.

Warum genießen Sie nicht auch ein leckeres Menü an Bord mit Ihrer Familie, den Kollegen, Freunden oder Ihrem Verein?

Fingerfoodbuffet „Seemannsgrüße“

Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln, sowie mit Schmand & Lauch (vegetarisch)
Matjesfilet auf Pumpnickel und Preiselbeer-Sahne & nach „Hausfrauen Art“

- Räucherlachs mit Sahnemeerrettich auf frischem Baguette
- Mozzarellabällchen mit Kirschtomaten und Basilikum
- Wrap gefüllt mit Hühnchen, grünem Spargel und BBQ-Sauce
- Currywurst
- Vanillepudding mit Kirschen und Schokopudding mit Birnen im Glas

zum Preis von € 28,90 pro Person

Für hungrige Matrosen & Nixen

- Krabbensuppe
mit frischen Nordseekrabben und feiner Sahne,
dazu frisch gebackenes Baguette
- Original Bremer Labskaus
mit Spiegelei, Rollmops, Rote Beete und Gewürzgurke

– Grütze á la „Alex“
Rote & grüne Grütze mit Vanillesauce
Im Glas serviert

Zum Preis von € 26,90 pro Person



Mitgebracht von der europäischen Mittelmeerküste

Kalte Gazpacho
mit frischem Ciabatta



„Vitello Tonnato“

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern



Scheiben aus der geschmorten Lammkeule
mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Panna Cotta mit Obstsalat & Sahne

Zum Preis von € 43,50 pro Person

Laden Sie ein zum „Captains-Table“

Aperitif zur Wahl:

„Go for Gold“

Becks´s Pils, zerstoßene Limette, Limettensaft, weißer Zucker und frische Minze
oder

„Kleiner Humboldt“ - Sekt, Waldmeistersirup, Orangensaft

Madras-Curryschaumsuppe mit Bananenchip



Hausgebeitzer Graved Lachs an Honig-Dill-Senfauce



Surf´n´Turf

an geschwenktem Radicchiogemüse & Süßkartoffelpüree



Mousse von zweierlei Schokolade
mit frischer Mango
im Glas serviert

Zum Preis von € 57,- pro Person



„Kohl & Pinkel“ auf der Alex

Kassler und Pinkel, Bauch und Kochwurst
dazu reichlich Grünkohl, Senftunke und Butterkartoffeln
-Satt-

zum Preis von € 24,90 pro Person

... oder als Menü

Hochzeitssuppe „Landbauern Art“



Koch- & Bregenwurst, Kassler und Bauch,
dazu reichlich Grünkohl, Senftunke und Butterkartoffeln



Rote Grütze und Vanillesauce

Zum Preis von € 29,90 pro Person

„Letzter Törn vor dem Hafen der Ehe“

Großes Beck's Pils & 1 Jägermeister zum durchstarten



Baguette mit Dip als erste Grundlage



Schnitzel satt
mit Champignonrahm, Gemüse der Saison
und Butterkartoffeln



Knabberzeug

Zum Preis von € 34,90 pro Person



Buffetauswahl:

Aus den klappernden Töpfen der Kombüse

Großmutter's klare Kartoffelsuppe mit Würstchen

Tomaten- & Gurkensalat, sowie Bohnensalat

Rinderschmorbraten, Champignonbraten vom Schweinenacken

Rotkohl oder Gemüse der Saison,
Butterspätzle, Petersilienkartoffeln

Hausmacher Wurstplatte, Molle mit Mett
Kleine Käseauswahl mit Früchten und Brotkorb

Griesflammerie mit Beerenfrüchte

Zum Preis von € 38,- pro Person

„Schiffsjungentraum“

Krabbensalat, Anti Pasti, Caprese
Rosa Roastbeef mit hausgemachter Remoulade
Blattsalate, gebratene Champignons und italienischen Dressing
Frisch gebackenes Ciabatta

Gedünstetes Fischfilet in Tomatenconcassée
Hähnchenbrust „Milanese“ mit Tomate & Mozzarella überbacken
Schinken-Krustenbraten „Katalonien“
Mediterrane Gemüsepfanne
Kräuterkartoffeln, Basmatireis

Tiramisu & frischer Obstsalat

Zum Preis von € 49,90



„Grillkultur im Hafenbecken“ Unser Smutje legt zum Buffet auf

Was gibt es besseres als das Geräusch von brutzelnden Steaks, Würstchen und Co? ...

Saftige Nacken- & Putensteaks nach Art des Hauses mariniert
Knackige Bratwürstchen und Schinkengriller
Tranchen vom frischen Fisch, Gemüse aus der Pfanne, Maiskolben
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark
Sommerliche Blattsalate mit zweierlei Dressings
Oma's Kartoffelsalat, Krautsalat,
frisches Baguette und verschiedene Saucen

Zum Schluß noch rote Grütze mit Vanillesauce
Zum Preis von € 34,90 pro Peron

All unsere genannten Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer, Servicegebühr, sowie Raummiete bzw. Platzreservierung in entsprechender Größe und sind ab einer Personenzahl von 20 Personen bei unseren Menüs & 30 Personen bei unseren Buffets kalkuliert.

Es handelt sich bei unseren Buffets um abgestimmte Speisen, jedoch sind wir gern für Euch da, um ein individuelles Wunschmenü zu besprechen. Unser Smut freut sich auf neue Herausforderungen und das gemeinsame Gespräch mit Euch.

Bitte beachtet, dass wir Euch aufgrund der Lebensmittelvorschriften keine an Bord produzierten Lebensmittel mit nach Hause geben dürfen, da die Kühlkette bereits unterbrochen war und wir dann nicht mehr für die einwandfreie Qualität der Speisen garantieren können.