

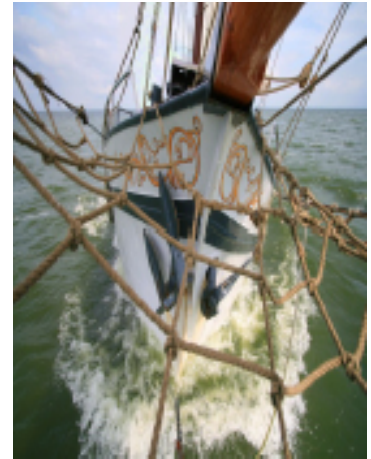
**Od létajících krevet po polévku z mořské panny,  
vše z kuchyně lodi Zevenwouden.**

**Pro ty, kdo se nechtějí zatěžovat vařením.**

**Na páteční nebo nedělní večer, hned jak se nalodíte:  
pět litrů čočkové polévky se slaninou (cca 25 porcí),  
pět baget, máslo, pepř a sůl.**

**Celkem 60,- EUR. Vy se musíte jen nalodit.**

**Čerstvý salát, šťouchané brambory s endivií,  
slaninou a párkem (typické nizozemské jídlo),  
a jako zákusek vlaflip  
(nizozemská lahůdka – tekutý pudink *VLA* s ovocem a  
šlehačkou). 17,- EUR/os.**



**Čerstvý salát, chilli con carne s mletým masem,  
zákusek: vlaflip. 17,-EUR/os.**

**Čerstvý salát, spaghetti s lososem,  
zákusek: jogurtová variace. 17,- EUR/os.**

**Zeleninová polévka, barbeque – maso, losos a feta,  
špenátový salát s řepou, husarský salát  
(holandská verze bramborového salátu), bagety, omáčky, bylinkové máslo,  
sezónní salát. 27,- EUR/os.**

**Čerstvý salát, losos s velkým garnátem, malé pečené brambory,  
zelenina, pudinková variace nebo sezónní ovoce. 27,- EUR/os.**

**Čerstvý salát, sýrové fondue, zelenina, bageta, 1 sklenka bílého vína, panák  
třešňovice,  
zákusek: sezónní ovoce nebo pudinková variace. 27,-EUR/os.**

**Tato menu pro vás může připravit kapitánka  
na jeden vámi vybraný večer plavby.**



**Pokud si přejete, abychom pro vás vařili každý den  
plavby, lze najmout kuchaře za příplatek. Vaše návrhy  
jsou vítány.**

**Vždy, prosím, předem informujte o eventuálních  
vegetariánech či jiných dietetických potřebách.**

**Zdraví Janine**