

Mañana

6:45-9:00: Desayuno

08:00: Los autobuses salen
para la visita a Schönbrunn y
para la visita dinamica

O tiempo libre en Viena

12:45 pm: Almuerzo



**VOTRE DEJEUNER
VOESTRO ALMUERZO**



Quiche de puerros

Magrete de pato con patatas fritas de maiz y
col de bruselas

Panna cotta de frutos rojos



Tarde

14:00: Salida para la visita opcional del Hofburg.

17:30: Regreso a bordo

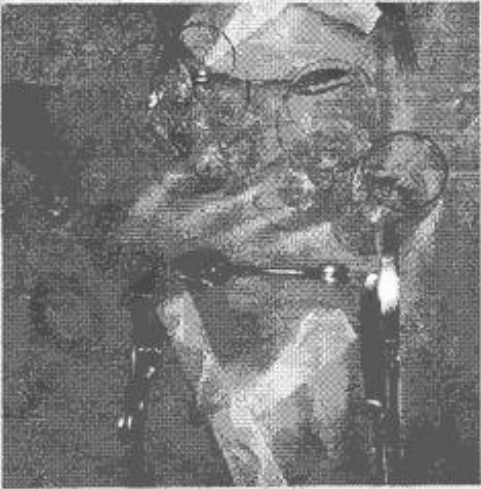
18:00: Cena para los pasajeros que van al concierto.

19:30: Cena para los pasajeros que permanecen a bordo

19:30: Salida del bus para el concierto.




YOUR DINNER | VUESTRA CENA



Assiette de Crudités
Ensalada mixta

Escalope Viennoise et ses légumes
Escalope de cerdo con verduras

Apfelstrudel
Apfelstrudel

Navegación

Comandante : Michael
Capitanes: David, Maxime
Mecánico : Ivan
Timonero : Gyula
Marineros : Roman, Andras, Tamas

Sobre Cargo

Agnès

Animación

Animadores : Hugo norka y tatiana
Músicos : Moni y Arpad

Hotelería – restauración

"Maitre dhôtel" Jefe de los camareros : Tibor
Camareros/ Camareras : David, Gabor, Flora, Anett, Zsófia, Gabriella
Asafatas : Marina, Lilla, Alexandra, Mariann, Krisztina, Maria
Lavandera : Tunde
Barmaid : Maria, Bettina

Cocina

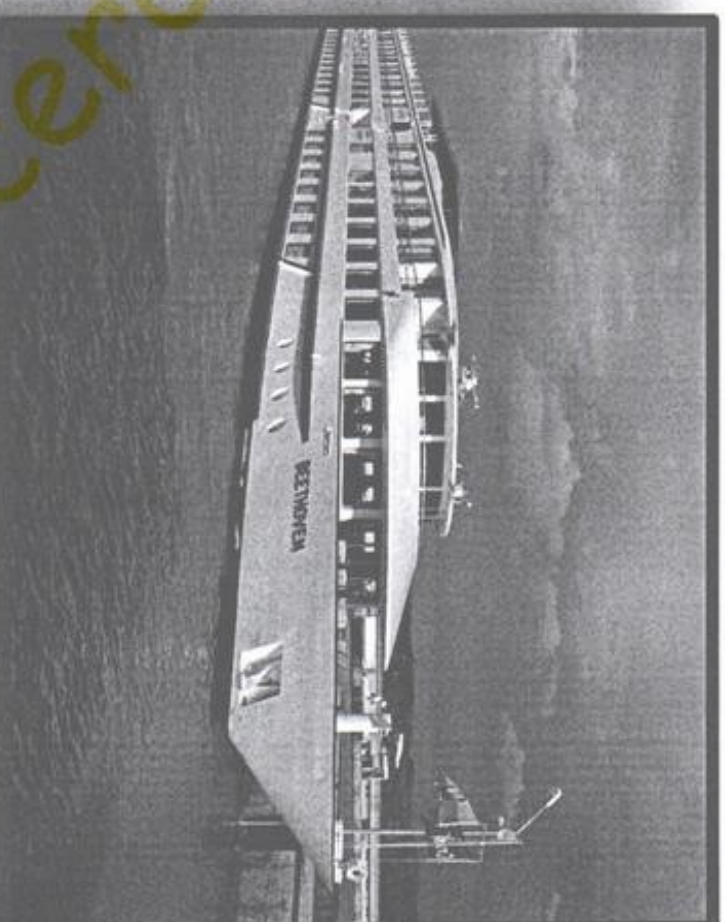
Chef: Bence
Segundo de cocina: Bela, Robert
Lavaplatos: Mario

Todos los miembros de la tripulación esperamos que hayan disfrutado de su crucero.

Les deseamos un buen regreso a sus hogares.

Menu de nuestro crucero

368



MS BEETHOVEN

Día 1

Jamón de la selva negra

Pechuga de Pollo Cocida Con Brócoli

Panqueca Suzette

Día 2

Quiche De Puerros

Espalda de Bacalao con dalsa de anís, agnolettis rellenos

con langosta y pisto

Queso comté de la región del Jura

Helado de Turrón

Ensalada de tomate y mozzarella

**Cerdo saltado en salsa de cazadores
con sus patatas duquesas y judías verdes.**

Bizcocho esponjoso de frutas

Día 3

Salmon Ahumado relleno con requesón y rábano picante

Confit de pato con puré de patatas y guisantes

Queso Azul de Auvergne

Crema de pudín flambeado

Consomé con fideos

Estofado de ternera con verduras

Tarta de ruibarbo

Día 4

Repollo agrio y charcutería Choucroute alsaciana

Queso Munster

Tarta de limón

Ensalada nicoise

Rebanada de cordero con verduras y repollitos de

Bruselas.

Bizcocho tentación de chocolate.

Día 5

urraca

Filete de ciervo con arándanos y queso crema requesón y

repollo rojo

Isla flotante

Ensalada de salami

Gulash húngaro

Crepe rellena Palacsinta

Día 6

Jamón Ahumado De La Selva Negra

**Filete de merluza a la manera de Grenoble con risotto y
espinacas en rama**

Pincho De Piña

Cena de gala

Día 7

Paté de Lentejas

Pechuga de pato con vino tinto

Patatas fritas con maíz y verduras.

Flan de nata con frutas rojas.

Plato de vegetales

Escalope a la viennoise con vegetales del jardín

Tarta de manzana strudel