

Velkommen - Forside

> Bordbestilling Online

Menukort

Brunch

Lunch

Brasserie

Gourmetaften

Vinkort

Hold fest på skibet

Mad ud af huset

Møder & kurser ombord

Om Prinses Juliana

Nyttige links

E-mail kontaktformular

Nyhedsbreve

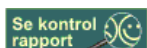
Se film om skibet

Få vore Nyhedsbreve

Tilmeld dig vores Nyhedsbreve: Vi trækker lod hver måned om en gratis Gourmetmiddag for 2. Vinderen får direkte besked...

Tilmeld

Frameld



BEMÆRK VENLIGST!

Ingen lørdag brunch buffet lørdag den 1. august 2015 pga. Tall Ship Race, da vi har et specielt menukort disse dage.

Julianas Brasserie

BRUNCH-BUFFET - hver lørdag kl. 11.00 - 14.00

Brunch

Lørdags-Brunch Buffet

Pr. couv. kr. **150.-**

Saturday Brunch Buffet / Brunch Büfett am Samstag

Buffet'en byder altid på et bredt udvalg af lune og kolde lækkerier og specialiteter, der varierer efter årstiden. Buffet'en kan f.eks. indeholde:

Yoghurt med hjemmelavet mysli.
Røræg med purløg og ristet bacon.
Chorizopølser med grov hjemmelavet ketchup.
Stegte kartofler med aioli og syltede løg.
Varmrøget laks fra egen rygeovn med rygeost og karse.
Pølsebord med et spændende udvalg af pølser og hvad der til hører.
Hønsesalat - serveret med braiseret ananas.
Lun leverpostej med sprød bacon og østershatte.
Chokoladekage med vaniljecremefraiche.
Hjemmelavede amerikanske pandekager med sirup.
Forskellige oste med hjemmelavet solbærmarmelade.
Årstidens friske frugter.
2 slags hjemmebagt lunt brød og hjemmerørt smør.
Inkl. Gourmet Stempelkaffe samt The fra "Kronen" - ad libitum.

EXTRA

Friskpresset Appelsinjuice

Pr. glas kr. **35.-**

Smoothie

af bær og årstidens frugt

Pr. glas kr. **35.-**

Brødrene Adelhardt - Økologisk

Hyldeblomst, Hindbær, Tranebær, Lime eller Æblesaft.

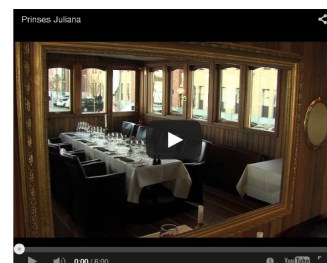
Pr. glas kr. **34.-**

Bobler - (mousserende vin)

Pr. glas kr. **60.-**

Champagne - Pol Roger

Pr. glas kr. **120.-**



Se film om skibet...



Skibets Klassiker:

Oksemørbrad - rosa, mør og saftig - med håndskårne pommes frites og garniture. Frit valg mellem hjemmelavet bearnaisesauce og Madagascarpøbesauce. Pr. couvert kr. 165.-