MS GÜNTHER

EVENT UND KULTUR AUF DEM KANAL

EST. 2016 MÜNSTER

EVENTMAPPE

»Das einzige Handicap des Bootes ist, dass es jetzt
mit meinem Namen rumfahren muss«
Günther Jauch

MOIN MOIN,

wir freuen uns riesig, dass Sie auf's Schiff möchten. Die MS Günther ist ein Traum, den Günther Jauch wahr werden ließ. Seitdem ist unser Ziel, dass Sie und Ihre Gäste ein unvergessliches Event an Bord erleben.

- 140 Passagiere können mit
- 365 Tage im Jahr offen
- Wir fahren Sie morgens, mittags, abends, nachts
- Full Service: DJ, Catering, Künstler, Personal
- Tanzfläche an Bord
- Im Winter voll beheizt und sehr gemütlich
- Kinder sind herzlich willkommen

Melden Sie sich gerne mit allen Fragen und Wünschen.
0251 149 167 99 oder kontakt@ms-guenther.de

Bis bald an Bord. Die MS Günther Crew

Nedlloyd
M/s GÜNTHER

PREISE

NORMALE FAHRT

Miete für bis zu 6 Stunden, Start ab ca. 18 Uhr:

2290 €	Freitags, Samstags, Sonntags, vor und an Feiertagen
1490 €	An allen anderen Tagen
250 €	Länger als 6 Stunden? Gerne. Je weitere Stunde

KURZE FAHRT

Miete für bis zu 3 Stunden, Ausstieg bis ca. 16 Uhr:

20 € pro Person

Mind. 30 Personen oder 600 €. Ab der 50. Person fahren alle weiteren Personen kostenlos mit.

BEI JEDER FAHRT INKLUSIVE

LICHT- & TONTECHNIK
Tanzfläche, Licht, Funkmikros und Anlage

ENDREINIGUNG MACHEN WIR
Sie kommen und gehen mit Ihren Gästen

CREW & PERSONAL
Kapitän, Matrose & Decksmann + alle vor und hinterm Tresen

GESCHIRR, BESTECK, GLÄSER
Wir decken ein & spülen. Geht was kaputt: Unser Problem

EIN ANSPRECHPARTNER NUR FÜR SIE
Die Schichtleitung steht während der Fahrt für Sie zur Verfügung

ZENTRALER EINSTIEG
Mitten im Stadthafen Münster, Höhe Café Med (s. Google Maps)

BEQUEM ANKOMMEN & PARKEN
Zu Fuß: Bus 3 Min., Bahnhof 13 Min., Parkhaus 9 Min.

ZUSATZKOSTEN? NÖ.
Strom, Wasser, Diesel, Kanal & Liegegebühren alles inkl.

Als Privatkunde schenken wir Ihnen die Mehrwertsteuer auf die Miete. So zahlen Sie als Privatkunde z.B. am Wochenende genau 1990,- €. Firmenkunden und bei gewerblicher Nutzung + 19% MwSt.

DAS KÖNNEN WIR AUCH

SEKTEMPFANG

Für den gebührenden Empfang Ihrer Gäste sorgt unsere Crew. Jeweils inkl. Orangensaft und Mineralwasser. Preis p.P.

4 € Prosecco
5 € Sekt
6 € Crémant

DJ & EQUIPMENT

550 €

Unsere DJs sind sehr erfahren und sprechen Musik und Zielgruppe genau mit Ihnen ab. Preis für 6 Stunden inkl. Aufbau. Zusätzliche Stunde +80 €

EIGENER DJ? GERNE

79 €

Für die Nutzung unseres Equipments berechnen wir eine kleine Pauschale.

FOTOGRAF

auf Anfrage

Unsere Profis machen tolle Fotos von Ihrem Event. Preis für 6 Stunden inkl. Nachbearbeitung.

EINLADUNGSKARTEN

je 1 €

Wertiges Papier, das Logo des Schiffs, der goldene Schriftzug „Leinen los" und hinten Platz für Ihren Aufdruck. Preis pro Karte.

IHRE FLAGGE

119 €

Wir bedrucken unsere Heckflagge mit Ihrem Wunschspruch / Namen. Während der Fahrt weht Ihre Flagge natürlich.

GÜNTHER JAUCH

1 Mio €

Als Flaggenhalter

SNACKS

1,90 €

Wir stellen auf allen Tischen für Ihre Gäste Knabbergebäck, geröstete Nüsse und eingelegte Oliven bereit. Preis p.P.

CANDYBAR

59 €

Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer süßen Candybar. Toll dekorierte Gläschen sind prall gefüllt mit verschiedenen Leckereien für alle Naschkatzen!

AUSSENTHEKE

119 €

Auf Wunsch öffnen wir eine zusätzliche Theke mit ausgewählten Getränken auf dem offenen Oberdeck.

SMART-TV

39 €

Samsung Smart-TV (52 Zoll Diagonale – also riesig) für Präsentationen, Dia-Shows oder Filme.

PROGRAMM

auf Anfrage

Buchen Sie z.B. ein Krimidinner über uns oder ein spannendes Pub Quiz mit Moderator und Siegerehrung. Sprechen Sie uns einfach an.

GÜNTHER

M S
GÜNTHER
EST. © 2016
MÜNSTER

GETRÄNKE

Wählen Sie aus drei Getränkepauschalen. Was enthalten ist, steht auf der nächsten Seite.
Mit unseren Pauschalen haben Sie die Kosten im Griff. Alle genannten Getränke sind inklusive.
Sie wissen vorher, was Sie zahlen. Während der Fahrt können Sie weitere Getränke freigeben.
Diese werden einzeln abgerechnet. Wir gehen gerne auf weitere Wünsche ein!

	NORMALE FAHRT	KURZE FAHRT
»BEIBOOT« Die Günstige	32,90 €	22,90 €
»VOLLE KRAFT« Die Beliebteste	39,90 €	27,90 €
»GOLDENER GÜNTHER« Die Große	47,90 €	37,90 €

Sie können alle Getränke auch à la carte bestellen. Dies ist in Summe jedoch fast immer deutlich teurer als die Pauschalen. Die Preise à la carte senden wir Ihnen gerne per Mail. Änderungen vorbehalten.

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

32,90 €

OHNE
Selters Classic & Naturell, Salvus, Afri Cola, Bluna Zitrone,
Bluna Orange, Fruchtsäfte und -schorlen

BIER
Warsteiner vom Fass, auch Alster und Radler
Warsteiner herb & alkoholfrei aus der Flasche

39,90 €

WEIZEN
König Ludwig hell + König Ludwig alkoholfrei

SCHWEPPES + LIBA
Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon, Spicy Ginger,
liba limette, liba kirsche, liba kolaorange,
Energy-Drink in 0,25l Dosen

KURZE
Molinari Sambuca, Jose Cuervo Tequila, Jägermeister,
Smirnoff Vodka, Rhabarber, Haselnüsschen, Minzlikör

HEISS
Omas Filterkaffee und verschiedene Teesorten: Roibusch, Früchte,
Ostfriesentee, Grüner Tee, frischer Minztee

47,90 €

PRICKELND
Amanti Prosecco
Beyer Riesling Sekt

APERITIF
Aperol Spritz
Hugo Klassik

APERITIF DELUXE
MÜNSTERLÄNDER APERITIF - Amérie + Prosecco
PIMMN'S NO. 1 - Pimm's + Ginger Ale + Orange + Gurke + Minze
LILLET WILD BERRY - Lillet blanc + Wild Berry + frische Zitrone
PINK TONIC - Gordon's Pink Gin + Tonic Water + Limette
BELSAZAR GINGER - Belsazar Red + Ginger Ale + Orange

WEINE
Unsere Weinkarte stellt die ausgezeichnete Sommelière
Trixi Bannert zusammen.

G & G Cuvée Blanc, Weingut Julius Zotz
Tozara Tempranillo, Hacienda Villarta

GROSSE WEINKARTE
Drei weitere tolle Weine kommen hier zusätzlich mit dazu:

ADD-ON:
1 x APERITIF
3,90 €

Münsterwein WHITE, Grüner Veltliner, Weingut Bannert
Münsterwein ROSÉ, Blauer Zweigelt, Weingut Bannert
Münsterwein RED, Blauer Zweigelt, Weingut Bannert

LONGDRINKS weitere Wünsche gerne nach Absprache
GIN TONIC - Tanqueray Gin + Schweppes Tonic Water + Zitrone/Gurke
RUM COLA - Pampero Blanco Rum + Afri Cola
MOSCOW MULE - Smirnoff Vodka + Spicy Ginger + Gurke
WHISKEY COLA - Bulleit Bourbon + Afri Cola
BELSAZAR TONIC - Belsazar Rosé + Tonic Water + Limette
GIN FIZZ - Tanqueray Gin + Soda + Zuckersirup + Zitrone
SKINNY BITCH - Smirnoff Vodka + Soda + Limejuice + Limette

LIKÖRE & BITTER
Sasse Lagerkorn, Averna, Campari, Malteser Aquavit, Fernet Branca, Martini,
Williamsbirne, Grappa, Baileys Cream auf Eis, Osborne Veterano Brandy

COCKTAILS weitere Wünsche gerne nach Absprache
LEEZEN LIBRE - Pampero Blanco Rum + Afri Cola + Limette
AASEE SUNRISE - Tequila, Orangensaft, frische Orange, Grenadine
SEX ON THE KANAL - Gin, Vodka, Pfirsich-Orange, Limetten
TORKELNDER GÜNTHER - Rum, Vodka , frische Zitrone, Limetten, Soda
LAMBERTI ISLAND (stark!) - Vodka, Tequila, Triple Sec, Gin, frische Zitrone

»WENN SIE DEN KAHN GÜNTHER NENNEN, KOMME ICH ZUR TAUFE«

SPEISEN

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge. Wir sind stolz, mit der Manufaktur Jörg Meiner, dem Lötlämpken aus Mariendorf und der Bäckerei Krimphove bekannte Namen aus Münster gewonnen zu haben. Alle stehen für höchste Qualität und Zutaten mit regionaler Herkunft. Wir stellen unsere Catererr auch ein individuelles Menü für Sie zusammen. Gerne gehen wir auf Ihre Wünsche ein, sprechen Sie uns an!

Preise inklusive Speisen, Zubereitung und den Leistungen der Crew, also Service, Geschirr, Besteck und Spülen. Neben den o.g. Partnern arbeiten wir mit weiteren Caterern zusammen, die wir je nach Verfügbarkeit und Speisenauswahl gegebenfalls für Ihr Event anfragen - Alle sind klasse!

Sternekoch Christian Rach hat die MS Günther mit dem Deutschen Gastrogründerpreis ausgezeichnet. Danke Herr Rach!

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten.

LAND LUBBER

ERSTMAL NE WURSCHT

Currywurst mit frischem Brot aus dem Steinofen.
Gerne auch zusätzlich mit vegetarischen Tofuwürsten.
Perfekt auch als Imbiss oder als Mitternachtssnack!

5,90 € pro Portion

Lötlämpken Eventcatering

HEIMATHAFEN

ZÜNFTIG WESTFÄLISCHES SNACKBUFFET

Westfälische Mettendchen
Goldbraune Schnitzel
Hausgemachte Frikadellen mit Senf
Große Käseplatte
Laugengebäck
Ciabatta aus dem Steinofen
Senf und Butterfässchen
Knackige Cornichons

SATTESSEN? ERWEITERN SIE DAS MENÜ!

12,90 €

Lötlämpken Eventcatering

MS
ICH MAG
DICH
GÜNTHER

AUF DER HOPPETOSSE

DER KLASSIKER

Suppe
Deftige Crèmesuppe von weißen Bohnen
mit Streifen vom westfälischen Knochenschinken
(auch als vegetarische Variante möglich)

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove

Hauptgerichte
Geschnetzeltes von der Geflügelbrust in Tomaten-Olivensauce
dazu kleine Petersilien-Kartoffeln

Kartoffel-Gnocchi in Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse

Saisonaler Gartensalat mit Joghurt-Zitronendressing

Dessert
Weißes Schokoladenmousse mit roter Fruchtcoulis

27,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

GAUMENSCHMAUS

GRUSS AUS DER GOURMETKÜCHE

Vorspeisen als Tischbuffet
Champignons sautiert in Balsamico eingelegt
Mini-Rotweinzwiebeln und marinierte Karotten
Tranchen vom hausgemachten Gewürz-Bratenstück
aus dem Schweinenacken mit Senfvinaigrette
Rauchfischcrème mit Dill und Pumpernickel

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Kräuterdip

Hauptgerichte
Würzige Hühnchenbrust in Orangen-Rosmarin-Marinade
dazu feine Marengosauce

Bunter Gemüse-Auflauf mediterrraner Art
Gnocchis in einer Glassage mit Olivenöl verfeinert

Dessert
Vanille-Quarkschaum angerichtet in kleinen Weckgläschen
mit jahreszeitlichem Fruchtragout

30,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

WINDROSE

DER SMUTJE EMPFIEHLT

Vorspeisen als Tischbuffet

Zucchinisalat mit Thymian und Chorizo
Tomaten mit marinierten Mozzarellakugeln und frischem Basilikum
Bunte Paprika mit Kräutern und Balsamico gebraten
Geräuchertes Forellenfilet mit Gurken-Dill-Schmand

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Kräuter-Frischkäsedip

Hauptgerichte

Würziges Hähnchenbrustfilet in Honig-Zitronen-Marinade mit saisonalem Kohl,
Schinkenwürfeln, Petersilie und deftig abgeschmeckter Sauerrahmsauce
Mediterran gewürzter Rotweinschinken mit Rosmarinsauce
Jahreszeitliche Gemüsepfanne
Kartoffel-Raukestampf
Schupfnudeln mit Pilzen, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern
Gartensalat mit Himbeerdressing

Dessert

Zartbitter-Schokoladenmousse gewürzt mit Himbeer-Rhabarber
Fruchtsauce und kleiner Schokoladenhippe

32,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

WESTFÄLISCHER FRIEDEN

TYPISCH MÜNSTER

BEST-SELLER

Vorspeisen als Tischbuffet

Gebratene Hähnchenbrust an Apfel-Staudenselleriesalat mit Curry
Geräuchertes Forellenfilet an Gemüse-Linsensalat
Luftgetrockneter Knochenschinken mit eingelegtem Münsterländer Gemüse
der aktuellen Jahreszeit, beispielsweise Kürbis oder bunte Karotten

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Frühlingszwiebel-Crème

Hauptgerichte

Saftige Rinderbrust in süß-sauer Zwiebelsoße
dazu kleine Warendorfer Petersilienkartoffeln, Gewürzgurken und rote Beete
Spitzkohlsalat mit fruchtigem Orangen-Sahnedressing
Backschinken im Rohr gegart, mit rahmiger Münsterländer Biersauce
dazu Sauerkraut mit Äpfeln und Karotten sowie Kartoffelstampf
Kartoffel-Gnocchi in einer fruchtigen Tomatensauce mit Zucchini und Kirschtomaten

Dessert

Herrencrème mit marinierten Schattenmorellen
und Pumpernickel-Schokoladen-Crunch

35,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

IL GONDOLIERE

MEDITERRAN DURCH WESTFALEN

BEST-SELLER

Vorspeisen als Tischbuffet

Gebratene Garnelen mit Rosmarin und Thymian
Feinste Rauchlachsstreifen in einer Schmandcrème mit frischer Gurke, Dill und Meerrettich
Cocktailtomaten mit kleinen marinierten Mozzarella Kugeln und Basilikumpesto
Hausgemachte Zucchini Antipasti in einer Balsamicovinaigrette
Gourmetsalat vom Landhahn mit Champignons, Mango und Feigensenf

Oliven Tapenade mit frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove

Hauptgerichte

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in rahmiger Portweinsauce
Mediterran gewürzter Rotweinschinken mit Rosmarinsauce
Kleine Kartoffeln gebraten mit Rosmarin und Zitrone gewürzt
Mediterrane Gemüsepfanne mit Petersilie und Schnittlauch
Italienisches Penneragout mit Tomaten, Zucchini und feinsten Oliven
in einer Tomaten-Orangensauce, leicht mit Chili gewürzt und Parmesanspäne

Dessert

Frischkäsemousse mit Pfirsichfruchtsauce und Rosmarincrumble
sowie Schokoladenhippe

35,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

GOLDANKER

DAS GENIESSERBUFFET

Vorspeisen als Tischbuffet
Taboulé mit getrockneten Aprikosen, Tomaten und Pinienkernen
Kartoffelquiche mit Chorizo und Rosmarin

„Jahreszeitensalat"
Rotkohlsalat in Preiselbeervinaigrette und Blauschimmelkäse (Oktober bis März)
oder
Sommerlicher Römersalat mit Früchten in Himbeerdressing und Ziegenkäse (April bis September)

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Frischkäse-Zucchini-Dip

Hauptgerichte
Saftige geschmorte Rinderbäckchen
aus regionaler Herkunft
Bunte Karotten mit geschmorten Rotwein-Schalotten
und gebratenen hausgemachten Kartoffelkissen

Dessert
Schokoladen - Cheesecakecrème im Weckgläschen
mit Fruchtsauce und Crumble

39,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

VIERMASTER

SPEISEN WIE DIE KAPITÄNE

Vorspeisen als Tischbuffet
Rosa gebratenes Roastbeef mit hauseigenem süß-sauren Münsterländer Gemüse
Mit Zitronen & Limetten gebeizter Lachs an Limonencrème
Geräuchertes Forellenfilet an Gemüse-Linsensalat und grünen Erbsen
Luftgetrockeneter Knochenschinken mit eingelegtem Kürbis
Kirschtomaten mit mariniertem Mozzarella, frischem Basilikum und feinsten Oliven

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Landbutter & Griebenschmalz

Hauptgerichte
Tranchen vom rosa gegartem Jungschweinfilet mit Estragonrahmsauce
Gesottene Rinderbrust in süß-saurer Zwiebelsoße
dazu Petersilienkartoffeln und Gewürzgurken
Kartoffelgnocchi mit Zucchini, Tomaten und Rucolapesto
Jahreszeitliche Gemüseauswahl

Dessert
Quarkschaumcrème mit marinierten Schattenmorellen
und beschwipsten Pumpernickel
Westfälische Herrencrème im Weckgläschen

44,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

EVENTKOCHEN

IHR MENÜ - LIVE AN BORD ZUBEREITET

Unser Spitzenkoch Jörg Meiner bereitet nicht nur tolle Menüs für Ihre Veranstaltung vor, sondern ist auf Wunsch an Ihrem Tag auch selbst mit an Bord und bereitet ausgewählte Speisen live vor Ihren Augen zu!

Klingt besonders? Ist es auch!

Schauen Sie dem Profi über die Schulter, wie er erlesene Speisen des Hauptgangs frisch auf dem Oberdeck für Sie kocht, brät oder grillt, z.B.

Sous Vide gegarter Schweinenacken mit Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Uruguay Mini Rindersteaks und frische gebratene Nudeln

Im Menü enthalten sind zudem leckere Vorspeisen, ein Zwischengang und Beilagen vom Buffet. Den perfekten Abschluss bildet ein süßes Dessert im Weckgläschen.

Teilen Sie uns Ihren Wunsch für den Hauptgang mit oder lassen Sie sich von dem Angebot der Manufaktur Jörg Meiner inspirieren.

Ab 50,00 € - Preis auf Anfrage

Manufaktur Jörg Meiner

SAISONALES

REGIONALE SPEISEN

Passend zur Jahreszeit bietet die Manufaktur Jörg Meiner exklusive Buffets mit besonderem Fokus auf regionale Produkten an.

Genießen Sie zum Beispiel:

Münsterländer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Neue Kartoffeln in Butter geschwenkt & westfälischen Knochenschinken

oder

Westfälischen Grünkohl mit Rauchspeckwürfeln und Zwiebeln,
goldbraun gebratene Kartoffeln, geräucherte Mettendchen und Kasslernackenbraten

oder

Saftige Gänsekeulen mit hausgemachtem Rotkohl
Zartes Ragout aus heimischen Wild und Rinderroulade

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch ein 3-Gänge-Menü zusammen.

Preis auf Anfrage

Manufaktur Jörg Meiner

NOCH MEHR GRÜNES

VEGETARISCHE & VEGANE IDEEN

Erweitern Sie die Vielfalt Ihres Buffets von Jörg Meiner um vegetarische oder vegane Gerichte, z.B.:

Vegetarisch

Italienisches Penne Ragout, geschmort in einer Orangen-
Tomatensauce mit Kirschtomaten

Frischer Gartensalat mit viel Ruccola und Parmesanstreifen und
hauseigenem Honig Senf Dressing

Vegan

Mediterrane Gemüsepfanne wie Zucchini, Paprika, Aubergine, Fenchel

Süßkartoffelbratling mit geröstetem grünem Spargel, lila Kartoffeln,
karamellisierten Mandeln, Sonnenblumenkerncrème mit Spinat

Preise auf Anfrage

Manufaktur Jörg Meiner

HIER KOMMEN SIE AN BORD

Gerne senden wir Ihnen diese Grafik auch für Einladungen an Ihre Gäste.
Die Erfahrung zeigt aber: Alle finden das Schiff.

PS

Über die MS Günther und den Millionengewinn wird und wurde u.a. hier berichtet (s.u.). Das gibt uns viel Rückenwind. Wir empfehlen aber immer auch einen Blick auf **www.ms-guenther.de**

SPIEGEL ONLINE · DIE WELT · Hamburger Abendblatt · BR · stern · 1LIVE · DER TAGESSPIEGEL · B.Z. · Handelsblatt · Bild.de · Bild · WDR 2 · Hannoversche Allgemeine · RHEINISCHE POST · DIE ZEIT · VOX · WAZ · n-tv · BERLINER KURIER · THE HUFFINGTON POST · Westfälische Nachrichten · Frankfurter Allgemeine FAZ.NET · EXPRESS · Abendzeitung · Gala · FOCUS ONLINE · Märkische Allgemeine · closer · Frankfurter Neue Presse · Berliner Morgenpost · tz · RTL · KN Kieler Nachrichten · SZ SÜDWEST PRESSE · BUNTE · Kronen Zeitung · Brigitte · Kölner Stadt-Anzeiger · Mitteldeutsche Zeitung · Augsburger Allgemeine · DW Deutsche Welle · N24 · Ruhr Nachrichten · SÜDKURIER · WESTDEUTSCHE ZEITUNG

SIE ERREICHEN UNS

0251 149 167 99 | KONTAKT@MS-GUENTHER.DE

BIS HEUTE UND FÜR IMMER, DANKE HERR JAUCH.

Es gelten unsere AGB: www.ms-guenther.de/agb – Denken Sie an Bäume und Flüsse, bevor Sie auf »drucken« klicken. Version: T.19-M.VIII-J.22