



## CHARTERMAPPE

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

*Günther Jauch*

# MOIN MOIN

Wir freuen uns riesig, dass du bei uns an Bord kommen möchtest. Die MS Günther ist ein Traum, den Günther Jauch wahr werden ließ. Seitdem ist unser Ziel, dass du und deine Gäste ein unvergessliches Event an Bord erleben.

140 Passagiere können mit

363 Tage im Jahr

Morgens, mittags, abends, nachts

Full Service möglich: DJ, Catering, Künstler, Programm u.v.m.

Tanzfläche an Bord

Im Winter voll beheizt und sehr gemütlich

Kinder sind herzlich willkommen

Melde dich gerne mit allen Fragen und Wünschen unter [charter@ms-guenther.de](mailto:charter@ms-guenther.de)

Bis bald an Bord

Deine MS Günther Crew





# PREISE

## KURZE FAHRT (tagsüber)

Miete für bis zu 3 Stunden

Spätester Ausstieg bis ca. 16 Uhr (Uhrzeit variiert je nach Datum)

1.490 €

Freitags, Samstags, Sonntags,  
vor und an Feiertagen  
Mindestumsatz: 3.500€

990 €

An allen anderen Tagen  
Mindestumsatz: 2.500€

## NORMALE FAHRT (abends)

Miete für bis zu 6 Stunden

Frühester Start ab ca. 18 Uhr (Uhrzeit variiert je nach Datum)

2.690 €

Freitags, Samstags, Sonntags,  
vor und an Feiertagen  
Mindestumsatz: 8.000€

1.690 €

An allen anderen Tagen  
Mindestumsatz: 6.500€

Für die Nutzung unseres technischen Equipments berechnen wir eine Grundpauschale von 79€ inkl. MwSt.  
Enthalten sind Ambientelicht an Bord, die Nutzung von bis zu drei Mikrofonen und die Nutzung unserer Soundtechnik.

## BEI JEDER FAHRT INKLUSIVE

### EIN ANSPRECHPARTNER NUR FÜR DICH

Die Schichtleitung steht dir während der Fahrt zur Verfügung

### ENDREINIGUNG MACHEN WIR

Du kannst mit deinen Gästen an und von Bord gehen

### CREW & PERSONAL

Kapitän, Matrose & alle vor als auch hinterm Tresen

### GESCHIRR, BESTECK, GLÄSER

Alles ist an Bord: Wir decken ein & spülen

### 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.

Reinigung, Strom, Wasser, Diesel & Liegegebühren sind inklusive

Die Kosten für die Miete sind Nettopreise und gelten zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wenn du die MS Günther für eine private Veranstaltung wie einen Geburtstag oder eine Hochzeit buchst, schenken wir dir zu diesem Anlass die Mehrwertsteuer und du zahlst den oben angegebenen Preis als Bruttopreis.

# DAS KÖNNEN WIR AUCH

## SEKTEMPFANG

Unsere Crew sorgt für den gebührenden Empfang deiner Gäste. Jeweils inkl. Orangensaft und Mineralwasser. Preis pro Person

5 € Prosecco

6 € Sekt

7 € Crémant

## DJ & EQUIPMENT

Unsere DJs sind sehr erfahren und sprechen Musikrichtung und Zielgruppe gerne mit dir ab. Preis für 6 Stunden inkl. Aufbau. Je zusätzliche Stunde +90 €.

690 €

## EIGENER DJ

Du bringst einen eigenen DJ? Kein Problem, auch das ist möglich. Gerne lassen wir dir ein technisches Infosheet zukommen und treffen die Absprachen mit dem DJ.

29 €

## FOTOGRAF

Unsere Profis machen tolle Fotos von deinem Event. Gerne fragen wir einen individuellen Preis an. Natürlich darfst du auch deinen eigenen Profi mitbringen.

auf Anfrage

## IHRE FLAGGE

Wir bedrucken unsere Heckflagge mit deinem Namen oder Logo und lassen sie während der Fahrt wehen. Natürlich darfst du die Flagge nach der Fahrt mitnehmen.

119 €

## PROGRAMM

Jedes unserer Programme ist auch exklusiv für dich buchbar. Von Weinprobe bis Pub-Quiz oder Comedyshow, bei uns ist (fast) alles möglich.

auf Anfrage

## SMART-TV

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

39 €

## SNACKS

Wir decken auf allen Tischen Knabbergebäck, geröstete Nüsse & eingelegte Oliven ein. Preis pro Person

3 €

## CANDYBAR

Überrasche deine Gäste mit einer süßen Candybar. Diverse dekorierte Gläschen sind prall gefüllt mit verschiedenen Leckereien für alle Naschkatzen!

59 €

## AUSSENTHEKE

Auf Wunsch öffnen wir eine zusätzliche Theke mit einer kleinen Getränkeauswahl auf dem offenen Oberdeck.

119 €

## EINLADUNGSKARTEN

Wertiges Papier, goldener „Leinen los“ Schriftzug, das Schiffslogo und dein individueller Text auf der Rückseite. Preis pro Einladungskarte

je 1,50 €

## GÜNTHER JAUCH

Als Flaggenhalter

1 Mio €





# GETRÄNKE

Wähle aus drei Getränkepauschalen. Was enthalten ist, steht auf der nächsten Seite.

Mit unseren Pauschalen hast du die Kosten im Griff und weißt vorher, was du zahlst.

Die Preise gelten pro Person und es muss eine Pauschale für alle Gäste gewählt werden.

Während der Fahrt kannst du weitere Getränke (je nach Verfügbarkeit) freigeben. Diese werden einzeln abgerechnet.

	<b>KURZE FAHRT</b> 3 Stunden, tagsüber	<b>NORMALE FAHRT</b> 6 Stunden, abends
<b>»BEIBOOT«</b> Die Günstige	29,90 €	39,90 €
<b>»VOLLE KRAFT«</b> Die Beliebteste	34,90 €	46,90 €
<b>»GOLDENER GÜNTHER«</b> Die Große	44,90 €	54,90 €

Du kannst alle Getränke auch à la carte bestellen. Aber kleiner Tipp: Das lohnt sich fast nie.

Die à la carte-Preise senden wir dir auf Anfrage gerne zu.

Wir gehen gerne auf individuelle Wünsche ein!

Bei einer längeren Veranstaltungsdauer ist dir überlassen, ob du gegen einen kleinen Aufpreis deine gewählte Pauschale verlängerst oder eine Abrechnung nach Verbrauch wünschst.

Änderungen vorbehalten. Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## OHNE

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

39,90 €

## BIER

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

## WEIZEN

König Ludwig hell + König Ludwig alkoholfrei

## SCHWEPPESS + LIBA

Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer  
liba limette, liba kirsche

46,90 €

## KURZE

Molinari Sambuca, Jose Cuervo Tequila, Jägermeister,  
Smirnoff Vodka, Rhabarber, Haselnuss, Minzlikör, Maracuja

## HEISS

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

## PRICKELND

Amanti Prosecco  
Beyer Riesling Sekt

## APERITIF

Aperol Spritz  
Hugo Klassik

## APERITIF DELUXE

MÜNSTERLÄNDER APERITIF - Amérie + Prosecco  
PIMM'S NO. 1 - Pimm's + Ginger Ale + Orange + Gurke + Minze  
LILLET WILD BERRY - Lillet blanc + Wild Berry + frische Zitrone  
BELSAZAR TONIC - Belsazar Rosé + Tonic Water + Limette

54,90 €

## WEINE

Unsere Weinkarte stellt die ausgezeichnete  
Sommelière Trixi Bannert zusammen.

G & G Cuvée Blanc, Weingut Julius Zotz  
Cabernet Sauvignon, Weingut Langenwalter

## GROSSE WEINKARTE

Drei weitere tolle Weine kommen hier zusätzlich mit dazu:

Rivaner, Weingut Zotz  
Blanc de Noir, Weingut Klein  
Rosécuvée, Weingut Ellermann-Spiegel

## LONGDRINKS

GIN TONIC - Tanqueray Gin, Schweppes Tonic Water, Zitrone/Gurke  
CUBA LIBRE- Pampero Blanco Rum, Afri Cola  
VODKA LEMON - Smirnoff Vodka, Schweppes Bitter Lemon, Zitrone  
BULLEIT COLA - Bulleit Bourbon, Afri Cola  
BELSAZAR TONIC - Belsazar Rosé, Tonic Water, Limette



## LIKÖRE & BITTER

Sasse Lagerkorn, Ramazotti, Williamsbirne, Baileys Cream auf Eis, Grappa

## COCKTAILS

GIN FIZZ - Tanqueray Gin, Soda, Zuckersirup, Zitrone  
VODKA WELLNESS - Smirnoff Vodka, Soda, Limejuice, Limette  
MOSCOW MULE - Smirnoff Vodka, Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke  
TELGTE LIBRE - Pampero Blanco Rum, Afri Cola, Limette  
PROMENADEN SUNRISE - Tequila, Orangensaft, frische Orange, Grenadine  
LIEBE AM KANAL - Gin, Vodka, Pfirsich-Orange, Limetten

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



# SPEISEN

Auf den folgenden Seiten findest du unsere Buffetvorschläge.

Wir sind stolz, mit der Manufaktur Jörg Meiner, dem Lötllämpken aus Mariendorf und der Bäckerei Krimphove bekannte Namen aus Münster gewonnen zu haben. All unsere Partner\*innen stehen für höchste Qualität und Zutaten mit regionaler Herkunft.

Gerne stellen unsere Caterer auch ein individuelles Buffet zusammen und gehen auf deine Wünsche ein!

Unsere Buffets sind für **bis zu 100 Personen** buchbar. Bei einer höheren Gästezahl, bieten wir gerne Fingerfood, Tischetageren und Snacks auf den Tischen an.



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



# LAND LUBBER

## ERSTMAL NE WURSCHT

Für den  
kleinen  
Hunger

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

7,90 €

Lötlämpken Eventcatering

# HEIMATHAFEN

## ZÜNFTIG WESTFÄLISCHES SNACKBUFFET

Für den  
kleinen  
Hunger

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

15,90 €

Lötlämpken Eventcatering

Änderungen vorbehalten. Alle Preise gelten pro Person und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.



# AUF DER HOPPETOSSE

## DER KLASSIKER

---

### Salate

Würzig, cremiger Salat von kleinen Warendorfer Kartoffeln, mit Apfel und Gurke sowie süß-sauren roten Zwiebelringen, Streifen vom Westfälischen Knochenschinken, am Buffet serviert  
(Anfang September bis Ende Mai)

Couscous-Salat in der Orangenmarinade mit kleinen Gemüsewürfeln, Erbsen und Frühtedekoration, am Buffet serviert  
(Anfang Juni bis Ende August)

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove

### Hauptgerichte

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust in Tomaten-Olivensauce, dazu kleine Petersilien-Kartoffeln  
Kartoffelgnocchi in Champignonrahmsauce mit buntem Gemüse  
Saisonaler Salat mit Gurke, Tomaten, Karotten und rahmigem Zitronendressing

### Dessert

Sektschaummousse (alkoholfrei) mit einer roten Fruchtcoulis und Schokolade

---

31,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

Änderungen vorbehalten. Alle Preise gelten pro Person und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# GAUMENSCHMAUS

## GRUSS AUS DER GOURMETKÜCHE

---

### **Vorspeisen als Tischbuffet auf Etageren**

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 Hähnchenbrust in Orangen-Rosmarin-Marinade  
dazu feine Marengosauce  
Mediterranes Gemüse  
Gnocchi mit Brokkoli und Champignons

### **Dessert**

Vanille-Quarkschaum mit saisonalem Fruchtragout

---

34,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

Änderungen vorbehalten. Alle Preise gelten pro Person und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# WINDROSE

DER SMUTJE EMPFIEHLT

---

## Vorspeisen als Tischbuffet auf Etageren

Zucchini Salat 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 mit deftig abgeschmeckter Sauerrahmsauce und Schinkenwürfeln

Mediterran gewürzter Rotweinschinken mit Rosmarinsauce

Bunte saisonale Gemüsepfanne

Kartoffelstampf mit Landbutter und Röstzwiebeln

Schupfnudeln mit Pilzen, Zucchini, Zwiebeln und Kräutern

Bunter Salat mit Gurke, Tomate und fruchtigem Joghurtdressing

## Dessert

Zartbitter-Schokoladendessert mit Kirschsauce  
und kleiner Schokoladenhippe

---

38,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

Änderungen vorbehalten. Alle Preise gelten pro Person und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# WESTFÄLISCHER FRIEDEN

## TYPISCH MÜNSTER

### Vorspeisen als Tischbuffet auf Etageren

Eiersalat von glücklichen Münsterländer Hühnern

„Wiesen-Glück“ mit Lauch und Curry

Geräuchertes Forellenfilet an Gemüse-Linsensalat

Luftgetrockneter Knochenschinken mit eingelegtem

Münsterländer Gemüse der Saison

BEST-  
SELLER

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Frühlingszwiebel-Crème

### Hauptgerichte

Saftige Rinderbrust in süß-saurer Zwiebelsoße

dazu kleine Warendorfer Schwenkkartoffeln mit frischen Gartenkräutern

Backschinken im Rohr gegart, mit rahmiger Münsterländer Biersauce

dazu Sauerkraut mit Äpfeln und bunten Karotten

Hausgemachte Pasta vom Münsterländer Hof

in einer Spinatrahmsauce mit Zucchini und Käse von der Hafenkäserei

Gartensalat mit westfälischem Sahnedressing und Gemüse garnitur

### Dessert

Traditionell Westfälische Herrencrème

mit geschmorten Schattenmorellen und

Pumpernickel Schokoladencrunch

41,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

Änderungen vorbehalten. Alle Preise gelten pro Person und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# IL GONDOLIERE

## MEDITERRAN DURCH WESTFALEN

---



### Vorspeisen als Tischbuffet auf Etageren

Gebratene Garnelen mit Rosmarin und Thymian auf einem feinen Gurkensalat  
in einer Schmandcrème mit kleinen Gemüswürfeln, Dill und Meerrettich  
Cocktailtomaten mit kleinen marinierten Mozzarellakugeln und Basilikumpesto  
Hausgemachte Zucchini-Antipasti in einer Balsamicovinaigrette  
Gourmetsalat vom Landhahn mit Champignons, Mango und Feigensenf

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Aiolidip

### Hauptgerichte

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in rahmiger Portweinsauce  
Mediterran gewürzter Rotweinschinken mit Rosmarinsauce  
Kleine gebratene Kartoffeln 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 gehobeltem Parmesan garniert

### Dessert

Frischkäsemousse mit Pfirsichfruchtsauce und Rosmarincrumble  
sowie Schokoladenhippe

---

41,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

Änderungen vorbehalten. Alle Preise gelten pro Person und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# GOLDANKER

## DAS GENIESSERBUFFET

---

### **Vorspeisen als Tischbuffet auf Etageren**

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanstreifen  
Gegrillte Aubergine und Zucchini in Balsamico und Kirschtomaten  
Orangenes Linsenragout mit Mozzarella und grünen Gartenerbsen

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Tomatensalsa

### **Hauptgerichte**

Zarte Tranchen vom Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Cognac und leichter Pfeffernote

Bunte Rosmarinkarotten - orange und gelb

Spätzle, leicht angebraten mit frischen Gartenkräutern

Ratatouille Gemüse Pfanne mit gereiftem Küstenkäse überbacken

### **Dessert**

Nougatmousse mit Aprikosensauce und Vanillesahne sowie Schokoladendeko

---

44,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

Änderungen vorbehalten. Alle Preise gelten pro Person und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# SEEMANNNGRÜN

## VEGETARISCHES AUS DER KOMBÜSE

---

### Buffetvorschlag 1

Orangenes Linsenragout mit marinierten Mozarellakugeln, grünen Erbsen und Cashewkernen

Lasagne von Champignons, Spinat und Frischkäse sowie  
Tomaten mit saisonaler Gemüse garnitur

Bunter Gartensalat mit weißem Balsamico Dressing

Dessert von einem der vorherigen Buffets zur freien Auswahl

---

34,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

### Buffetvorschlag 2

Zucchini und Aubergine in Balsamico mit kleinen Mozzarellakugeln und Tomate

Semmelknödel mit geschmorter Pilzrahmsauce

Kichererbsen in Curryrahm mit Apfel und Ananas

Bunter saisonaler Marktsalat mit knackigem Gemüse und Honig-Senf-Dressing

Dessert von einem der vorherigen Buffets zur freien Auswahl

---

41,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

Änderungen vorbehalten. Alle Preise gelten pro Person und inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# EVENTKOCHEN

## DEIN MENÜ - LIVE AN BORD ZUBEREITET

---

Unser Spitzenkoch Jörg Meiner bereitet nicht nur tolle Buffets vor, sondern ist auf Wunsch an deinem Tag auch selbst mit an Bord und bereitet ausgewählte Speisen live vor deinen Augen zu!

Klingt besonders? Ist es auch!

Sieh dem Profi über die Schulter, wie er erlesene Speisen des Hauptgangs frisch auf dem Oberdeck 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.

Frag uns gerne nach den Möglichkeiten.

Teile uns deinen Wunsch für den Hauptgang mit oder lasse dich von den vorherigen Buffet-Vorschlägen der Manufaktur Jörg Meiner inspirieren.

---

Ab 60,00 € - Preis auf Anfrage

Manufaktur Jörg Meiner

# SAISONALES

## REGIONALE SPEISEN

---

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

Genieße zum Beispiel:

Münsterländer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,  
dazu neue Kartoffeln in Butter geschwenkt & westfälischer Knochenschinken

oder

Westfälischer Grünkohl mit Rauchspeckwürfeln und Zwiebeln,  
goldbraun gebratene Kartoffeln, geräucherte Mettendchen und Kasslernacknbraten

oder

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

Gerne stellen wir auf Wunsch auch ein 3-Gänge-Buffer 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, oder stellen Sie zusammen mit uns ein vegetarisches oder veganes Menü zusammen, z.B.:

### **Vegetarisch**

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

Frischer Gartensalat mit viel Rucola und Parmesanstreifen und hauseigenem Honig-Senf-Dressing

### **Vegan**

Mediterrane Gemüsepfanne wie Zucchini, Paprika, Aubergine, Fenchel

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

---

Preise auf Anfrage

Manufaktur Jörg Meiner

# HIER KOMMST DU AN BORD



Gerne senden wir dir diese Grafik auch für die Einladungen deiner Gäste zu.  
Die Erfahrung zeigt aber: Alle finden das Schiff.

# SO ERREICHST DU UNS

CHARTER@MS-GUENTHER.DE



**BIS HEUTE UND FÜR IMMER,  
DANKE HERR JAUCH.**

Es gelten unsere AGB: [www.ms-guenther.de/agb](http://www.ms-guenther.de/agb) – Denk an Bäume und Flüsse, bevor du auf »drucken« klickst. Version: 24Q1