



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.

130 Passagiere können mit

Fast 365 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

Bis bald an Bord

Deine MS Günther Crew





M/S GÜNTHER

KUNSTHALLE

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€ (inkl. Charterrate)

990 €

An allen anderen Tagen
Mindestumsatz: 2.500€ (inkl. Charterrate)

LANGE 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€ (inkl. Charterrate)

1.690 €

An allen anderen Tagen
Mindestumsatz: 6.500€ (inkl. Charterrate)

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

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 (ab 100 Personen notwendig)

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.

	KURZE FAHRT 3 Stunden, tagsüber	NORMALE FAHRT 6 Stunden, abends
»BEIBOOT« Die Günstige	29,90 €	39,90 €
»VOLLE KRAFT« Die Beliebteste	34,90 €	46,90 €
»GOLDENER GÜNTHER« 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

Mineralwasser Medium & Still, Pepsi Cola
7Up, Mirinda 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

SCHWEPPEs + 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, Minze, Maracuja

HEISS

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

PRICKELND

Prosecco
Sekt

54,90 €

APERITIF DELUXE

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

APERITIF

Aperol Spritz
Hugo Klassik

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 - Gin, Tonic Water, Zitrone/Gurke
TELGTE LIBRE- Blanco Rum, Cola, Limette
VODKA LEMON - Vodka, Bitter Lemon, Zitrone
BULLEIT COLA - Bourbon Whiskey, Cola

APEROL
ADD ON
6 €

LIKÖRE & BITTER

Sasse Lagerkorn, Ramazotti, Williamsbirne, Baileys Cream auf Eis,
Grappa, Fernet-Branca

COCKTAILS

GIN FIZZ - Gin, Soda, Zuckersirup, Zitrone
VODKA WELLNESS - Vodka, Soda, Limettensaft, Limette
MOSCOW MULE - Vodka, Spicy Ginger, Limettensaft, Gurke
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

Für den
kleinen
Hunger

ERSTMAL NE WURSCHT

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

7,90 €

Dat Handorfer Huus

HEIMATHAFEN

Für den
kleinen
Hunger

ZÜNFTIG WESTFÄLISCHES SNACKBUFFET

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

15,90 €

Dat Handorfer Huus

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

Zucchinsalat 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 Zwiebelsauce
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 Gemüsewürfeln, 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 Pflirsichfruchtsauce 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.

SEEMANNSGRÜN

VEGETARISCHES AUS DER KOMBÜSE

Buffetvorschlag 1

Orangenes Linsenragout mit marinierten Mozzarellakugeln, grünen Erbsen und Cashewkernen

Lasagne von Champignons, Spinat und Frischkäse sowie
Tomaten mit saisonaler Gemüsegarntur

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 Kasslernackenbraten

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

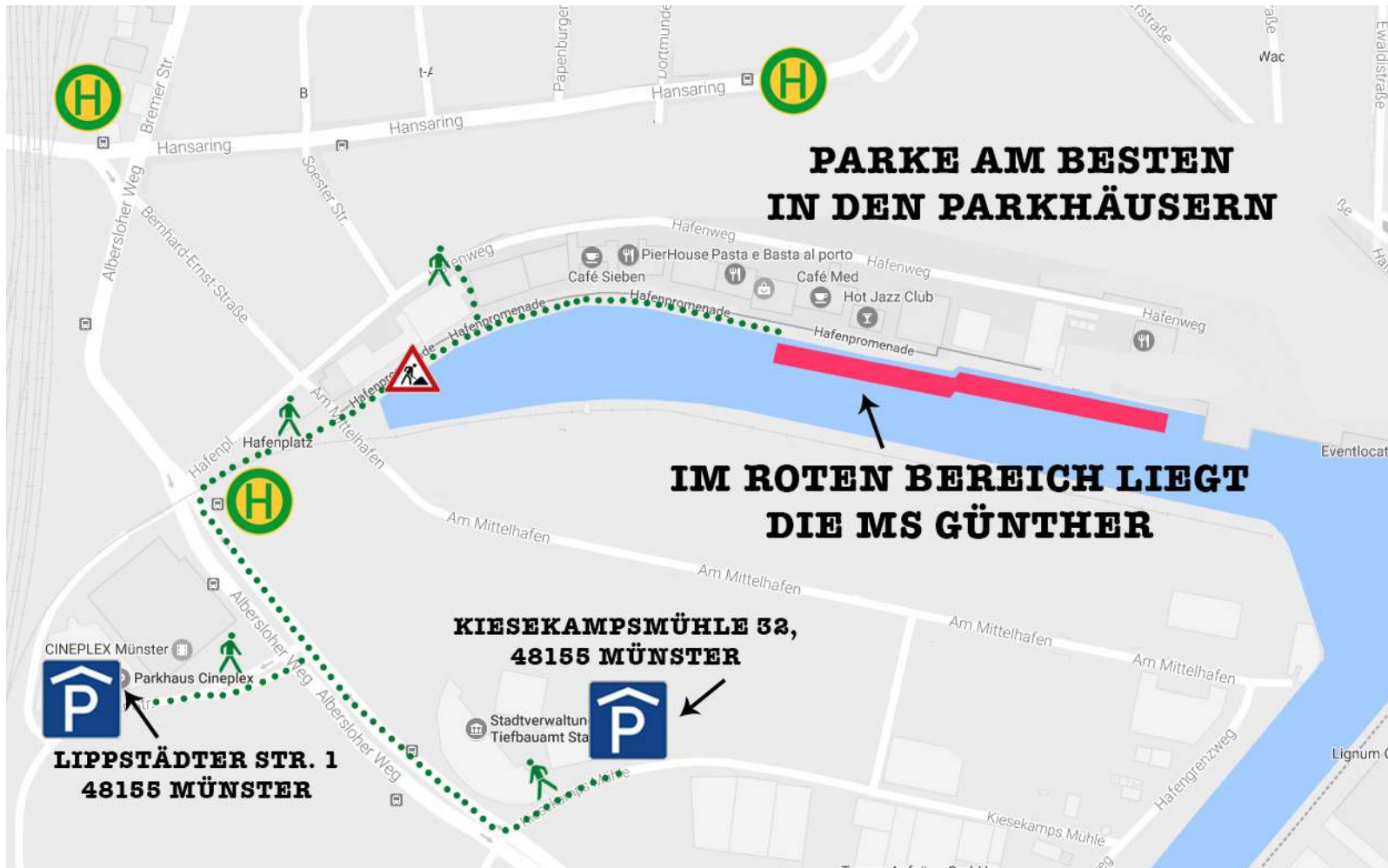
Mediterrane Gemüsepfanne wie Zucchini, Paprika, Aubergine, Fenchel

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 – Denk an Bäume und Flüsse, bevor du auf »drucken« klickst. Version: 24Q2