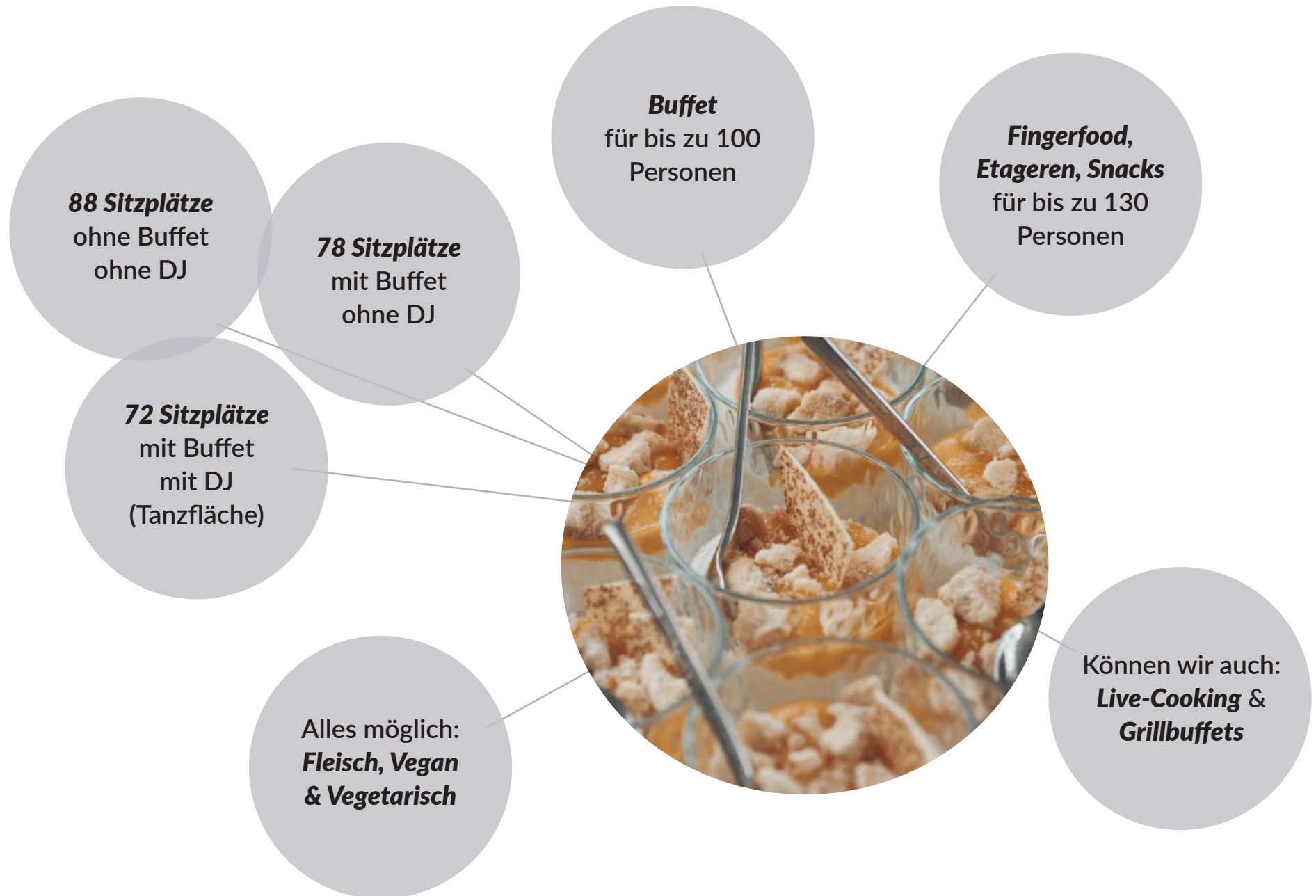




# KULINARISCHES LOGBUCH

Frühjahr/Sommer 2025

# FAKTEN ZUM GENIEESSEN







# 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.

	<b>MITTAGSFAHRT</b> 3 Stunden	<b>ABENDFAHRT</b> 6 Stunden
<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 auch eine Abrechnung à la carte und nach Verbrauch auswählen. Aber kleiner Tipp: Das lohnt sich fast nie.

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

Wir gehen auch auf individuelle Wünsche ein!

Entsprechend kannst du eine Pauschale auch um einzelne Getränke ergänzen. Diese werden einzeln und nach Verbrauch abgerechnet.

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





# SPEISEN

Es bedeutet uns viel, mit der Manufaktur Jörg Meiner, dem Handorfer Huus aus Mariendorf und der Bäckerei Krimphove bekannte Namen aus Münster gewonnen zu haben.

All unsere regionalen Partner\*innen stehen für höchste Qualität und Zutaten mit ebenfalls **regionaler Herkunft**.

Auf den folgenden Seiten findest du unsere Buffetvorschläge.

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

Auch **Kuchen und Gebäck** sind möglich, also teil uns gerne deine Vorstellungen mit - wir können fast alles möglich machen!

Unsere Buffets sind für **bis zu 100 Personen** buchbar.

Bei einer höheren Gästezahl bieten wir gerne **Fingerfood, Tisch-Etagere** und **Snacks** auf den Tischen an.

Speisen, die mit einem gelben **V** gekennzeichnet sind, sind **vegetarisch** und mit einem grünen **V** **vegan**.



Wir sind auf viele Meilensteine unserer Geschichte und Aspekte unseres Unternehmens stolz. Vor allem auf unsere Auszeichnung mit dem Deutschen Gastrogründerpreis.

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

PERFEKT ALS SNACK ODER MITTERNACHTS-IMBISS

## LANDLUBBER

Currywurst

Frisches Brot aus dem Steinofen **V**

Auf Wunsch: vegetarische Tofu-Würstchen **V**

9,90 €

Dat Handorfer Huus

## HEIMATHAFEN

Westfälische Mettendchen

Goldbraune Schnitzel

Hausgemachte Frikadellen

Große Käseplatte **V**

Ciabatta aus dem Steinofen & Laugengebäck **V**

Senf und Butterfässchen **V**

Knackige Cornichons **V**

17,90 €

Dat Handorfer Huus

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



# AUF DER HOPPETOSSE

---

## Vorspeise

Couscous-Salat in der Orangenmarinade mit kleinen  
Gemüsewürfeln, Erbsen und Früchtedekoration **V**

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove

## Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Geflügel in Tomaten-Olivensauce

Gewürzte Schwenkkartoffeln **V**

Bunte, saisonale Gemüsepfanne **V**

Pastaragout in Pilzrahm **V**

## Dessert

Sektschaummousse  
mit roter Fruchtcoulis und Schokolade

29,90 €

# GAUMENSCHMAUS

---

## Vorspeise

Blätterteig mit saisonalem Gemüse,  
roten Zwiebeln und gereiftem Käse überbacken **V**

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove

## Hauptgerichte

Tranchen von der Hühnchenbrust in Orangen-Rosmarin-Marinade  
dazu feine Marengosauce (würzig, fruchtige Tomatensauce, mit Champignons verfeinert)

Mediterranes Gemüse **V**

Italienische Penne in Brokkoli-Sahnesauce mit bunten Karotten **V**

## Dessert

Vanille-Quarkschaumcrème  
mit saisonalem Fruchtragout **V**

32,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

# WINDROSE



## Vorspeisen

Zucchini mit gebratenen Champignons, in Balsamico mariniert **V**

Tomaten mit marinierten Mozzarellakugeln und frischem Basilikum **V**

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Kräuter-Frischkäsedip

## Hauptgerichte

Mediterran gewürzter Rotweinschinken mit Rosmarinsauce

Bunte saisonale Gemüsepfanne **V**

Kartoffelstampf mit Landbutter und Röstzwiebeln **V**

Kichererbsen in Zucchini-sauce mit roten Bohnen und Maiskörnern **V**

## Dessert

Zartbitter-Schokoladendessert mit Kirschsauce  
und kleiner Schokoladenhippe **V**

34,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

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



# WESTFÄLISCHER FRIEDEN

---

## Vorspeisen als Tischbuffet auf Etageren

Eiersalat von Münsterländer „Wiesen-Glück“ Hühnern  
mit Lauch und Curry **V**

Geräuchertes Forellenfilet an Gemüse-Linsensalat

Luftgetrockneter Knochenschinken mit eingelegtem  
Münsterländer Gemüse der Saison

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Frühlingszwiebel-Crème

## Hauptgerichte

Westfälisches Zwiebelfleisch - Saftige Rinderbrust in süß-saurer Zwiebelsauce

Westfälischer Backschinken - im Rohr gegart, mit rahmiger Münsterländer Potts Biersauce

Warendorfer Schwenkkartoffeln mit frischen Gartenkräutern **V**

Sauerkraut mit Äpfeln und bunten Karotten **V**

Hausgemachte Pasta vom Münsterländer Hof „Wiesen-Glück“  
in Spinatrahmsauce mit Zucchini und Käse von der Hafenkäserei **V**

Gartensalat mit westfälischem Sahnedressing und Gemüse garnitur **V**

## Dessert

Traditionell Westfälische Herrencreme mit geschmorten  
Schattenmorellen und Pumpernickel Schokoladencrunch **V**

40,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

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



BEST-  
SELLER

# IL GONDOLIERE

---

BEST-  
SELLER

## Vorspeisen als Tischbuffet auf Etageren

Gebratene Garnelen mit Rosmarin und Thymian auf feinem Gurkensalat in Schmandcrème mit kleinen Gemüsegewürfen, Dill und Meerrettich

Tomaten mit marinierten Mozzarellakugeln und Basilikumpesto **V**

Hausgemachte Zucchini-Antipasti in Balsamicovinaigrette **V**

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Aioli

## Hauptgerichte

Saltimbocca von der Hähnchenbrust in rahmiger Portweinsauce

Mediterran gewürzter Rotweinschinken mit Rosmarinsauce

Saisonale, mediterrane Gemüsepfanne **V**

Würzig gebratene Rosmarin-Kartoffeln **V**

Italienisches Penneragout mit Zucchini und feinen Oliven in Tomaten-Orangensauce, leicht mit Chili gewürzt **V**

## Dessert

Frischkäsemousse mit Pfirsichfruchtsauce und Rosmarincrumble sowie Schokoladenhippe **V**

42,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

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

# GOLDANKER

---

## Vorspeisen als Tischbuffet auf Etageren

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanstreifen

Frischkäsepralinen im Pumpernickelmantel auf  
Tomatenchutney mit Senfkörnern und Curry **V**

Orangenes Linsenragout mit Mozzarella und grünen Gartenerbsen **V**

Frisches Brot vom Guten Bäcker Krimphove mit Avocado-Dip

## Hauptgerichte

Zarte gegarte Schweineschulter in Pfefferrahmsauce mit Weinbrand flambiert mit Champignons

Gratin von Warendorfer Kartoffeln mit gereiftem Käse überbacken **V**

Bunte Rosmarinkarotten - orange und gelb **V**

Ratatouille Gemüse-Pfanne mit fruchtiger Tomatensauce **V**

## Dessert

Nougatmousse mit Aprikosensauce und Vanillesahne  
sowie Schokoladendeko **V**

46,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

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



# SEEMANNSGRÜN

## UNSERE VEGETARISCHEN BUFFETS

### **BUFFET 1**

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse, Gartendill und süß-sauer eingelegten lila Zwiebeln

Gröstel von Drillingen, in Rosmarin gebraten, mit getrockneten Tomaten, Champignons, gerösteter Brokkoli, Pinienkernen und Kräuterdip

Bunter Gartensalat mit weißem Balsamico-Dressing

Dessert (aus bestehender Auswahl frei wählbar)

34,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

### **BUFFET 2**

Zucchini und Aubergine in Balsamico mit kleinen Mozzarellakugeln und Tomate

Kartoffelkuchen mit Emmentaler überbacken mit sommerlich geschmortem Ratatouille und provenzalischer Tomatensauce

Kichererbsen in Curryrahm mit Apfel und Ananas

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

Dessert (aus bestehender Auswahl frei wählbar)

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.

---

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

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

---

Preis auf Anfrage

Manufaktur Jörg Meiner



# DAS KÖNNEN WIR AUCH

## SEKTEMPFANG

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

## SNACKS

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

## CANDYBAR

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

## AUSSENTHEKE

**(ab 100 Personen notwendig)**

Auf Wunsch öffnen wir eine zusätzliche Theke mit einer kleinen Getränkeauswahl auf dem offenen Oberdeck.  
Kann natürlich auch bei weniger Gästen dazu gebucht werden.

5 € Prosecco

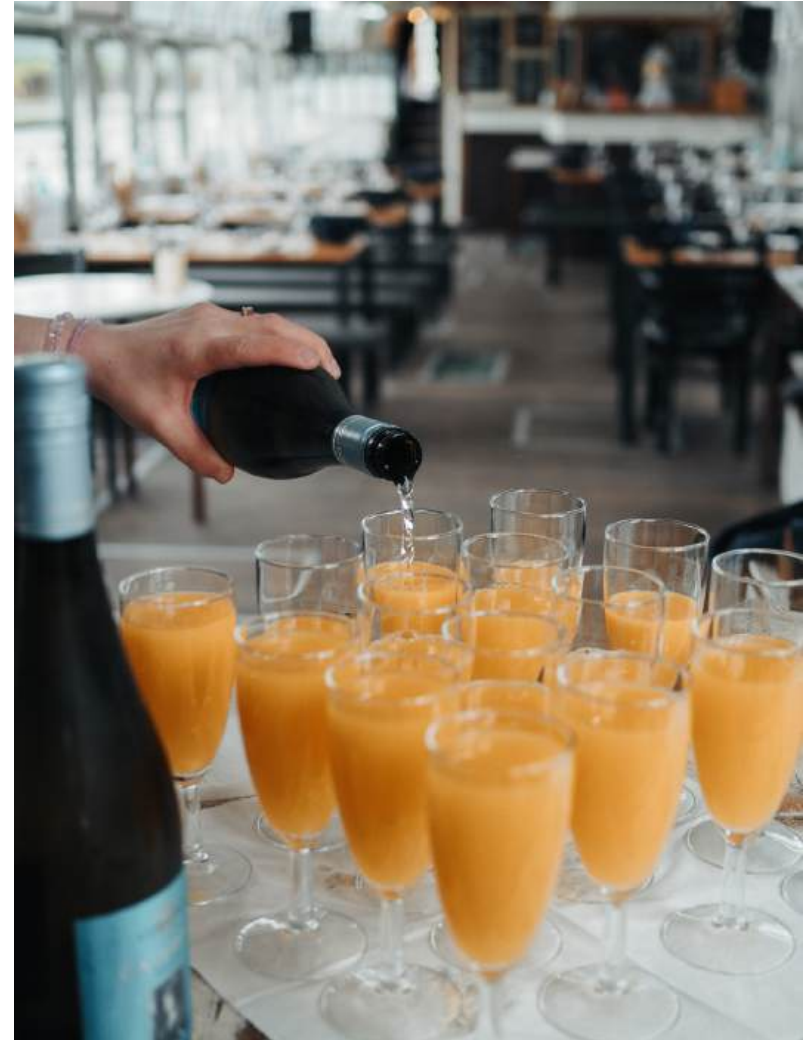
6 € Sekt

7 € Crémant

3 €

59 €

139 €



# 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: G2.25Q1