



KULINARISCHES LOGBUCH

Herbst/Winter 2025

FAKTEN ZUM GENIEESSEN

88 Sitzplätze
ohne Buffet
ohne DJ

78 Sitzplätze
mit Buffet
ohne DJ

72 Sitzplätze
mit Buffet
mit DJ
(Tanzfläche)

Alles möglich:
**Fleisch, Vegan
& Vegetarisch**

Buffet
für bis zu 100
Personen

**Fingerfood,
Etageren, Snacks**
für bis zu 130
Personen



Können wir auch:
**Live-Cooking &
Grillbuffets**



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.

	MITTAGSFAHRT 3 Stunden	ABENDFAHRT 6 Stunden
»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 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



GÜNTHER

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.

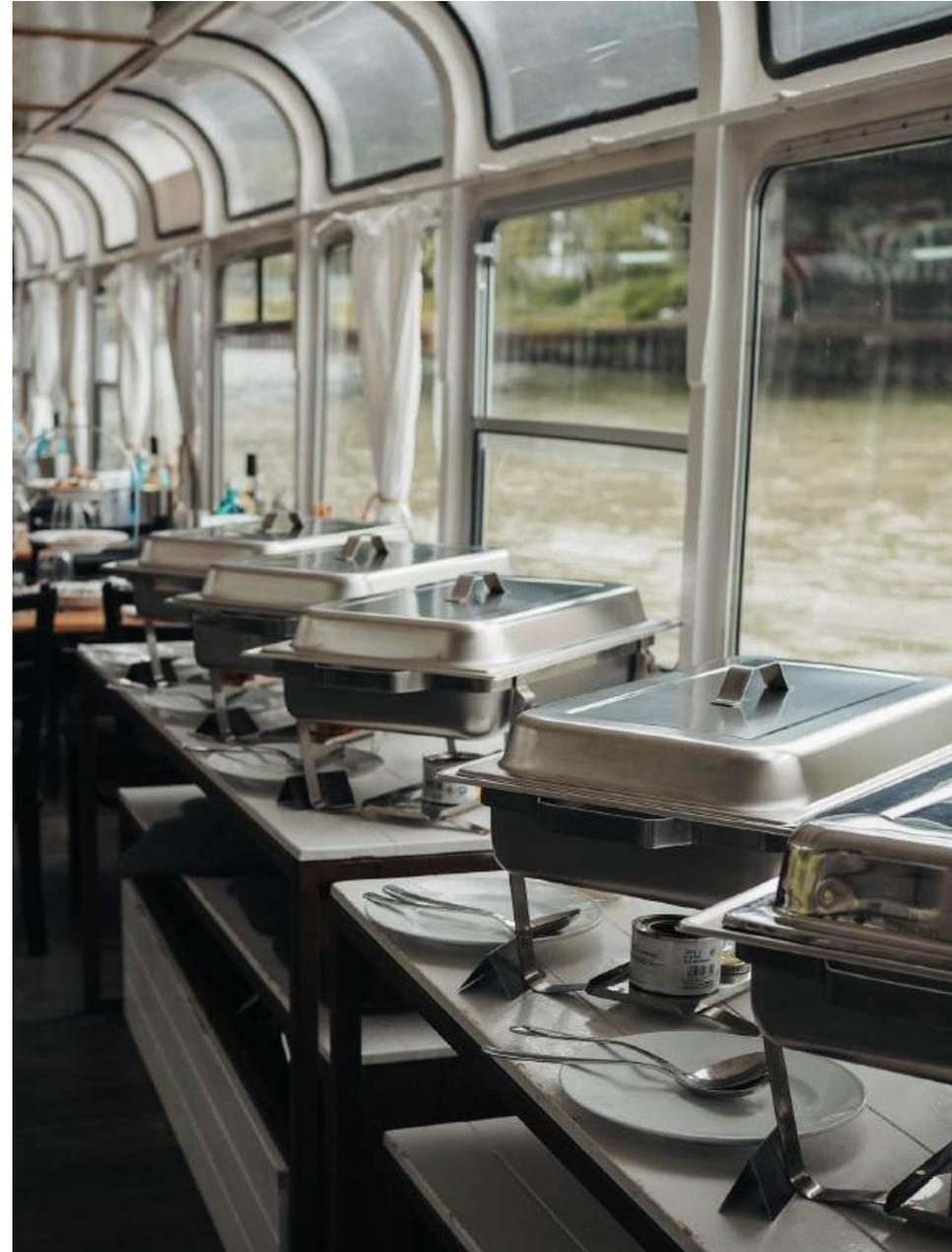
Gerne stellen unsere Caterer auch ein **individuelles Buffet** für dich zusammen und gehen auf deine Wünsche ein!

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

Würzig, cremiger Salat mit Warendorfer Kartoffeln, Apfel, Gurke, süß-sauren roten Zwiebelringen und frischen Gartenkräutern **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 €

Manufaktur Jörg Meiner

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

Gebratene Champignons, in Balsamico mariniert mit Zucchini-Garnitur **V**

Marinierte Mozzarellakugeln mit frischem Basilikum auf Tomatenchutney, gewürzt mit Curry **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 Lauchrahmsauce mit roten Bohnen, Maiskörnern und gereiftem Käse **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 saisonaler Gemüse garnitur 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 Gurken-Gemüsesalat in Schmandcrème mit kleinen Gemüswürfeln, Dill und Meerrettich

Marinierte Mozzarellakugeln auf Tomatenchutney mit Basilikumpesto **V**

Garnitur von 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 feinen Oliven und geschmolzenem Käse 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



Orangenes Linsenragout mit marinierten Mozzarellakugeln, grünen Erbsen und Cashewkernen
Lasagne von Champignons, Spinat und Frischkäse sowie
Tomaten mit saisonaler Gemüse garnitur
Saisonaler Salat mit weißem Balsamico-Dressing **V**
Dessert (aus bestehender Auswahl frei wählbar)

34,90 €

Manufaktur Jörg Meiner

BUFFET 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 **V** mit 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:

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

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

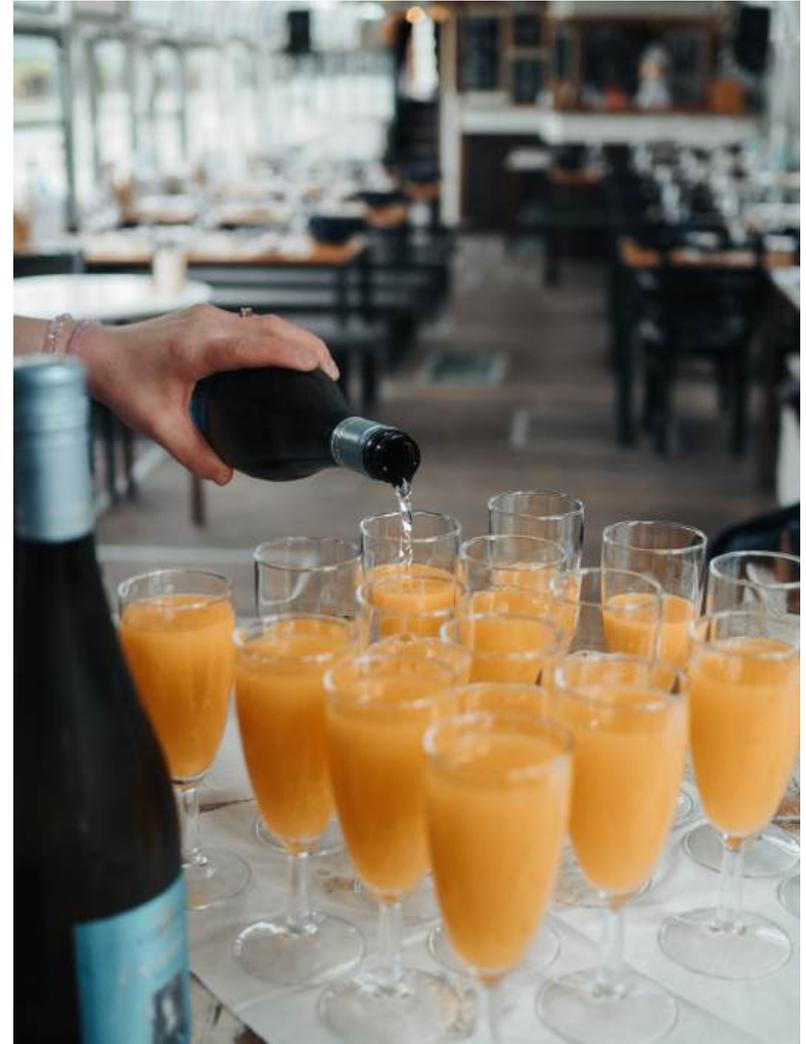
6 € Sekt

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 – Denk an Bäume und Flüsse, bevor du auf »drucken« klickst. Version: G1.25Q1