Exklusive Veranstaltungen & Events

Möhneseeschifffahrt GmbH
In den Höfen 26a
59846 Sundern
Tel.: 0170/8077793
info@moehneseeschifffahrt.de

Ihr Ansprechpartner:
Ulrich Grüterich

Exklusive
Veranstaltungen & Events

Wir sind für Sie und Ihre Gäste da,
ob Hochzeit, Geburtstag, Betriebsfeiern oder eine Produktpräsentation.
Ihr Spezialist für Gruppenreisen bis zu 300 Personen

Inmitten des Arnsberger Waldes gelegen bietet die Möhneseeschifffahrt
auf dem Westfälischen Meer außergewöhnliche Möglichkeiten für Veranstaltungen aller Art.

Feiern Sie mitten auf dem Möhnesee.
Erleben Sie westfälisches Flair.
Überzeugen Sie durch außergewöhnliches Ambiente.
Genießen Sie die vielseitige Küche an Bord

Unser Rundumservice begleitet Sie von der ersten Idee bis hin zur Durchführung Ihrer Veranstaltung.
Durch die Zusammenarbeit mit bekannten Caterern der Region eröffnet sich eine Buffetvielfalt.

Bei uns bleiben nur wenige Wünsche offen.

Bitte fordern Sie Ihr persönliches Angebot an.

Unser Kapitän berät Sie gerne.

Inhalt

Westfälisches Schinkenbuffet 4

Gourmetbuffet 5

Fingerfood Buffet 7

Rustikales Buffet 8

Mediterranes Buffet 10

Vegetarisches Buffet 11

Buffet für Groß und Klein 13

Platz für Ihre Notizen 14

BBQ - Grillen auf See Klassisch 15

Tagesprogramm BBQ - Grillen auf See Klassisch 17

Westfälisches Schinkenbuffet 19

Des Försters Festmahl 20

Getränke, Service & Beförderung im Detail berechnet 22

Westfälisches Schinkenbuffet

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif

- ✓ nach Wunsch des Gastgebers

Speisenvorschlag "Westfälisches Schinkenbuffet"

Vorspeise

- ✓ Kartoffelcremesuppe mit Speck und Zwiebel
- ✓ Schinkenauswahl

Hauptgang

- ✓ Schweinenacken und Schweinefilet am Stück mit dunkler Sauce, (je nach Personenzahl gebraten)
- ✓ Lyoner Kartoffeln, Kartoffelgratin, Speckbohnen,
- ✓ Schmalz und Brotauswahl
- ✓ Blattsalate der Saison

Dessert

- ✓ Frische Früchte mit leichter Vanillecreme

Preis auf Anfrage

Gourmetbuffet

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif

- ✓ nach Wunsch des Gastgebers

Speisenvorschlag "Gourmetbuffet"

Vorspeise

- ✓ Gebeizter Lachs, Forellen, Matjes,
- ✓ Schinkenvariationen mit Melone,
- ✓ Tomate mit Mozzarella
- ✓ eingelegtes gebratenes Gemüse

Suppe

- ✓ Cremesuppe von der Tomate

Hauptgang

- ✓ Roastbeef rosa gebraten mit Kartoffelgratin
- ✓ Putenbrust am Stück auf Curry Reis
- ✓ Lachssaite aus dem Ofen mit mediterranen Gemüse
- ✓ Curryfrüchtesauce, helle Sauce mit grünem Pfeffer,
- ✓ Speckbohnen, Karotten,

Salate

- ✓ Gemischter Salat aus Tomate, Gurke, Paprika und Mais
- ✓ Brot, Brötchen und Butter

Dessert

- ✓ Mousse von weißer und brauner Schokolade
- ✓ Auswahl von heimischen und exotischen Früchte

Preis auf Anfrage

Fingerfood Buffet

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif

- ✓ nach Wunsch des Gastgebers

Speisenvorschlag "Fingerfood Buffet"

- ✓ Minireibeküchlein mit Lachs
- ✓ Canapé mit Forelle und Preißelbeersahne
- ✓ Garnelen auf Salat im Glas mit Dip
- ✓ Canapé mit Schinken
- ✓ Schweinefiletspieß mit verschiedenen Dips
- ✓ Putenfiletspieße mit Obst
- ✓ Canapé Käse
- ✓ Canapé Camembert
- ✓ Gemischter Salat im Glas mit Dip
- ✓ Canapé Tomate Mozzarella
- ✓ Dunkle Mousse im Glas mit Früchten
- ✓ Leichte Vanillecreme im Glas mit Früchten

Preis auf Anfrage

Rustikales Buffet

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif

- ✓ nach Wunsch des Gastgebers

Speisenvorschlag "Rustikales Buffet"

Hauptspeise

- ✓ Kleine panierte Schnitzel vom Schwein mit verschiedenen Saucen
- ✓ Rinderbraten in Burgundersauce
- ✓ Putenbraten in Champignon-Rahmsauce
- ✓ Kartoffelgratin
- ✓ Spice Kartoffelecken
- ✓ Reis
- ✓ Mediterranes Gemüse
- ✓ Salatauswahl

Dessert

- ✓ Auswahl vom Süßen mit Früchten der Saison im Glas

Preis auf Anfrage

.

Mediterranes Buffet

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif

- ✓ nach Wunsch des Gastgebers

Speisenvorschlag Mediterranes Buffet

Suppe

- ✓ Tomatencremesuppe

Hauptgang

- ✓ Hänchenfilet gebraten auf Paprika und Curry Reis Pfanne
- ✓ Lachs von der Saite auf gerösteten Kartoffeln
- ✓ Schweinemedaillons Natur gebraten mit mediterranen Gemüse Kartoffelgratin

Dessert

- ✓ Mousse von weißer und brauner Schokolade mit Früchten im Glas

Preis auf Anfrage

Vegetarisches Buffet

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif

- ✓ nach Wunsch des Gastgebers

Speisenvorschlag "Vegetarisches Buffet“

Vorspeise

- ✓ Tomate Mozzarella
- ✓ Antipasti-Auswahl
- ✓ Käseauswahl

Suppe

- ✓ Gemüsecremesuppe

Hauptspeise

- ✓ Gemüse gebraten in Olivenöl und Balsam nach Spezialität des Hauses
- ✓ Gebackener Käse gebraten
- ✓ Zucchini gebraten auf Nudeln
- ✓ Gratin-Kartoffel und Reis
- ✓ Salatauswahl mit verschiedenen Dips

Dessert

- ✓ Gemischte Obstauswahl
- ✓ Tiramisu

Preis auf Anfrage

Buffet für Groß und Klein

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Speisenvorschlag " Buffet für Groß und Klein"

Vorspeisen

- ✓ Salatauswahl
- ✓ Baguette mit Dips

Suppe

- ✓ Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Hauptspeise

- ✓ Spaghetti mit Tomatensauce Bolognese „Art“
- ✓ kleine panierte Schnitzel vom Schwein mit Dips
- ✓ "Putefilet „Natur“ gebraten nach Art des Hauses
- ✓ Dinos paniert
- ✓ Schweinefilet am Stück gebraten
- ✓ Gemüsevariationen mediterran
- ✓ Reis, Gratin Kartoffeln, Pommes Frites

Dessert

- ✓ Dessert im Glas mit gemischte Obst

Preis auf Anfrage

Platz für Ihre Notizen

BBQ - Grillen auf See Klassisch

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif

- ✓ nach Wunsch des Gastgebers

Speisenvorschlag "BBQ - Grillen auf See Klassisch"

Hauptgerichte vom Grill

- ✓ Nackensteaks vom Schwein
- ✓ Roastbeef vom Rind
- ✓ Bratwurst
- ✓ Putenmedaillons
- ✓ Lachsseite am Stück

Beilagen

- ✓ Tomate Mozzarella
- ✓ Tomaten mit Käse überbacken
- ✓ Tomate, Gurke, Salatplatte gemischt
- ✓ Gemüse mediterran vom Grill
- ✓ Krautsalat
- ✓ Kartoffelsalat
- ✓ Schiffersalat
- ✓ Reis mit Curry
- ✓ Kartoffel ecken gebacken
- ✓ Baguette
- ✓ Milchkäse
- ✓ Peperoni, Oliven, Cornichons

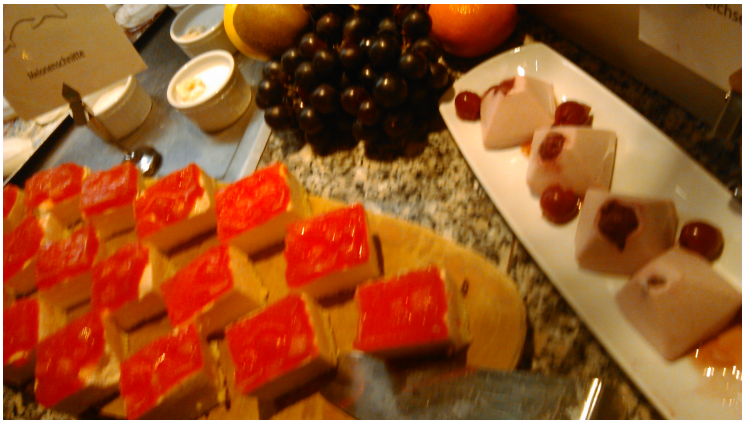
Dips

- ✓ Currysoße
- ✓ Ketchup
- ✓ Barbequesoße
- ✓ Senf
- ✓ Cocktailsoße
- ✓ Knoblauchsoße
- ✓ Mayonaise

Dessert

- ✓ Dessert "Vanille" mit Früchten

Preis auf Anfrage



Tagesprogramm BBQ - Grillen auf See Klassisch

Schifffahrt innerhalb des regulären Fahrplan 2 Stunden von Montag bis Freitag buchbar
ab mindestens 25 Teilnehmern nach Verfügbarkeit

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif

- ✓ nach Wunsch des Gastgebers

Speisenvorschlag "BBQ - Grillen auf See Klassisch"

Hauptgerichte vom Grill

- ✓ Nackensteaks vom Schwein
- ✓ Roastbeef vom Rind
- ✓ Bratwurst
- ✓ Putenmedaillons
- ✓ Lachsseite am Stück

Beilagen

- ✓ Tomate Mozzarella
- ✓ Tomaten mit Käse überbacken
- ✓ Tomate, Gurke, Salatplatte gemischt
- ✓ Gemüse mediterran vom Grill
- ✓ Krautsalat
- ✓ Kartoffelsalat
- ✓ Schiffersalat
- ✓ Reis mit Curry
- ✓ Kartoffel ecken gebacken
- ✓ Baguette
- ✓ Milchkäse
- ✓ Peperoni, Oliven, Cornichons

Dips

- ✓ Currysoße
- ✓ Ketchup
- ✓ Barbequesoße
- ✓ Senf
- ✓ Cocktailsoße
- ✓ Knoblauchsoße

Dessert

- ✓ Dessert "Vanille" mit Früchten

Pro Person € 39,00 zzgl. Getränke nach Verzehr

Westfälisches Schinkenbuffet
in Kooperation mit dem 4* Hotel Haus Delecke

Sektempfang

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif

- ✓ nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

Speisenvorschlag "Westfälisches Schinkenbuffet"

Vorspeise

- ✓ Zwiebelsuppe

Hauptgang

- ✓ Schweineschinken und Spießbraten am Stück mit Zigeunersauce, Pfefferrahm, Jus, Senf (je nach Personenzahl gebraten)
- ✓ Lyoner Kartoffeln, Hausgemachte Spätzle,
- ✓ Schmalz und Brotauswahl
- ✓ Blattsalate der Saison, Remisensalat, Kartoffelsalat, Krautsalat

Dessert

- ✓ Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne

Preis auf Anfrage

Des Försters Festmahl
in Kooperation mit dem Restaurant Zur Steinkiste, Soest

Sektempfang
- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot
- ✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle
- ✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)
- ✓ Warsteiner Pils vom Fass
- ✓ Weißwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

Digestif
- ✓ nach Wunsch des Gastgebers

Speisenvorschlag "Des Försters Festmahl"

Vorspeisen
- ✓ Forellenpralinen mit Meerrettichcreme
- ✓ Fjordlachs im Dillmantel gebacken
- ✓ Melonenschiffchen mit Westfälischen Schinken
- ✓ Kalbstafelspitz mariniert in Schnittlauch-Vinaigrette
- ✓ Entenlebermousse auf Cumberlandsauce
- ✓ Barbarie-Entenbrust heiß geräuchert mit Belugalinsensalat

Salate
- ✓ Waldorf-Astoria-Salat mit Walnüssen und Mandarinen
- ✓ Feldsalat mit Orangendressing und Brotcrôutons
- ✓ Lauchsalat mit Ananas und Mais
- ✓ Wildkräutersalat mit Blüten und Holunderdressing
- ✓ Staudenselleriesalat mit Oliven
- ✓ Williamsbirnen mit Wildpreiselbeeren
- ✓ Ofenfrisches Brot- und Brötchensorten im Korb
- ✓ gute Butter und Kräuterbutter

Hauptgang
- ✓ Hirschkalbsrücken mit Pfeffer-Cognac-Sauce
- ✓ Welsfilet gebraten in Dijon-Senf-Sauce
- ✓ Schupfnudeln in Butter geschwenkt
- ✓ Perlhuhnsupreme mit Maronen und Weintrauben
- ✓ Kartoffeldrillinge mit Petersilienbutter
- ✓ Pilzpfanne in Schmand mit Pfifferlingen, Austernpilzen, Champignons
- ✓ Gemüsegarten der Saison
- ✓ Rotkohl mit glasierten Elsteräpfeln

Dessert

- ✓ Aprikosenmousee mit Weingelee
- ✓ Waldbeertraum mit Quark und Blütenhonig im Glas angerichtet
- ✓ Schokoladenbrownies

Ergänzend zur später Stunde (separat zu buchen zuzüglich)

- ✓ edler Weich- und Kräuterkäse von der Klosterkäserei und Bergbauern mit Feigensenf und Trauben

Preis auf Anfrage

Getränke, Service & Beförderung im Detail berechnet

Sektempfang **4,00 € p. P.**

- ✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.

Getränkeangebot

✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle	**12,00 € / 1,0l**
✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)	**8,00 € / 0,75l**
✓ Warsteiner Pils vom Fass	**14,00 € / 1,0l**
✓ Weißwein, Rosèwein und Rotwein nach Hausempfehlung	**22,00 € / Flasche**
✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten	**ab 3,00 € / Tasse**

Buffet p. Person

✓ nach Wunsch des Gastgebers	**ab 49,00 €**

Digestif

✓ nach Wunsch des Gastgebers	**ab 4,00 € / 2cl**

Servicepauschale

✓ Ab 50 Personen pro Gast	**6,00 € p .P.**

Beförderungspauschale je Person berechnet ab 17:00 Uhr
Mindestens 50 Personen

✓ 1. Stunde	**18,00 € p. P.**
✓ jede weitere angefangene Stunde	**10,00 € p. P.**
✓ **Zeitüberschreitungen werden je angefangene Stunde berechnet**	**14,00 € p. P.**

Musik & Unterhaltung

✓ Je nach Umfang und Leistung der Künstler z.B. DJ	**ab 500,00 €**