



Möhneseeschiffahrt GmbH  
In den Höfen 26a  
59846 Sundern  
Tel.: 0170/8077793  
[info@moehneseeschiffahrt.de](mailto:info@moehneseeschiffahrt.de)

**Ihr Ansprechpartner:  
Ulrich Grüterich**



## ***Exklusive Veranstaltungen & Events***

Wir sind für Sie und Ihre Gäste da,  
ob Hochzeit, Geburtstag, Betriebsfeiern oder eine Produktpräsentation.

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

**Feiern Sie mitten auf dem Mohnesee.  
Erleben Sie westfälisches Flair.  
Überzeugen Sie durch außergewöhnliches Ambiente.**

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 keine Wünsche offen.

Bitte fordern Sie Ihr persönliches Angebot an.

Unser Kapitän berät Sie gerne.



## Inhalt

<b>Westfälisches Schinkenbuffet .....</b>	<b>4</b>
<b>Gourmetbuffet .....</b>	<b>5</b>
<b>Fingerfood Buffet .....</b>	<b>7</b>
<b>Rustikales Buffet Lago I .....</b>	<b>8</b>
<b>Rustikales Buffet Lago II .....</b>	<b>9</b>
<b>Rustikales Buffet Lago III.....</b>	<b>10</b>
<b>Lago für Groß und Klein .....</b>	<b>12</b>
<b>Des Försters Festmahl .....</b>	<b>14</b>
<b>Festtafel des Karlifen .....</b>	<b>16</b>
<b>Frankreichs Proviencen.....</b>	<b>18</b>
<b>BBQ - Grillen auf See Klassisch .....</b>	<b>19</b>
<b>BBQ - Grillen auf See Exklusiv .....</b>	<b>21</b>
<b>Getränke, Service &amp; Beförderung im Detail berechnet.....</b>	<b>23</b>



## 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

- ✓ westfälischer Korn oder 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

### Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:

ab 50 Personen	80,- € pro Person
ab 70 Personen	72,- € pro Person
ab 80 Personen	66,- € pro Person
ab 100 Personen	62,- € pro Person
ab 160 Personen ( 2 Buffets )	59,- € pro Person

*Der hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.



## **Gourmetbuffet** **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**

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

### **Speisenvorschlag "Gourmetbuffet"**

#### **Vorspeise**

- ✓ Hausgebeizter Lachs, Forellen, Matjes, Fischterrine
- ✓ Schinkenvariationen mit Melone,
- ✓ Tomate mit Mozzarella
- ✓ eingelegtes Gemüse in Olivenöl

#### **Suppe**

- ✓ Cremesuppe ( von Spargel, Kräuter, Gemüse)
- ✓ Essenz von der Tomate

#### **Hauptgang**

- ✓ Roastbeef rosa gebraten mit Gratinkartoffeln
- ✓ Putenbrust am Stück mit Reis
- ✓ Zanderfilet gebraten auf Rahmspinat
- ✓ Pfeffersauce, Sauce Béarnaise, Jus, Curryfrüchtesauce
- ✓ Sahnemerrrettich, Cocktailsauce, Dijon-Senfsauce, Kräuterquark
- ✓ Gemüseauswahl von Bohnen, Karotten und Blumenkohl

#### **Salate**

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

#### **Dessert**

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

## Gourmetbuffet in Kooperation mit dem 4\* Hotel Haus Delecke

Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:

ab 50 Personen	89,- € pro Person
ab 70 Personen	87,- € pro Person
ab 80 Personen	85,- € pro Person
ab 100 Personen	82,- € pro Person
ab 160 Personen ( 2 Buffets )	79,- € pro Person

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.





## Fingerfood Buffet in Kooperation mit dem Husemeyer Partyservice 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

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

### Speisenvorschlag "Husemeyer Fingerfood Buffet"

- ✓ Minireibeküchlein mit Lachs und Honig-Senf
- ✓ Roggenbaguette mit Forelle und Preiselbeersahne
- ✓ Garnelenspieße im Stamper mit Dip
- ✓ Melonenschiffchen mit Serano-Schinken
- ✓ Schweinefiletmedaillons mit verschiedenen Dips
- ✓ Geflügelspieße mit Obst
- ✓ Gefüllte Teigschiffchen
- ✓ Minispargelröllchen
- ✓ Minifrikadellen
- ✓ Tomate Mozzarella-Spieße
- ✓ Miniwindbeutel mit Frischkäsefüllung
- ✓ Gemischte Obstspieße
- ✓ Partybrötchen, Baguette, Butter, Kräuterbutter

### Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:

ab 50 Personen	65,- € pro Person
ab 70 Personen	62,- € pro Person
ab 80 Personen	60,- € pro Person
ab 100 Personen	58,- € pro Person
ab 160 Personen ( 2 Buffets )	54,- € pro Person

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.



## Rustikales Buffet Lago I in Kooperation mit dem Restaurant Lago, Möhnesee

---

### 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

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

### Speisenvorschlag "Rustikales Buffet"

#### Hauptspeise

- ✓ Kleine panierte Schnitzel vom Schwein mit verschiedenen Saucen
- ✓ Rinderbraten in Burgundersauce
- ✓ Putenbraten in Champignon-Rahmsauce
- ✓ Salz und Rosmarie-Kartoffeln
- ✓ Gemüseauswahl aus Bohnen, Erbsen, Karotten und Brokkoli
- ✓ Salatauswahl

#### Dessert

- ✓ Auswahl vom Süßen und Obstigen im Glas

### Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:

ab 50 Personen	63,- € pro Person
ab 70 Personen	60,- € pro Person
ab 80 Personen	58,- € pro Person
ab 100 Personen	56,- € pro Person
ab 160 Personen ( 2 Buffets )	52,- € pro Person

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.





## Rustikales Buffet Lago II in Kooperation mit dem Restaurant Lago, Möhnesee

---

### 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

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

### Speisenvorschlag " Rustikales Buffet Lago II

#### Suppe

- ✓ Tomatencremesuppe

#### Hauptgang

- ✓ Putengeschnetzeltes mit Früchten und Curryrahm auf Patna Reis
- ✓ Lachs in der Salzkruste auf Basilikum-Spaghetti
- ✓ Schweinemedallions Natur gebraten mit Sauce -Hollandaise und Jus dazu Rissolle Kartoffeln

#### Dessert

- ✓ Mousse von weißer und brauner Schokolade
- ✓ Ananas Schiffchen im Glas

### Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:

ab 50 Personen	69,- € pro Person
ab 70 Personen	66,- € pro Person
ab 80 Personen	64,- € pro Person
ab 100 Personen	62,- € pro Person
ab 160 Personen ( 2 Buffets )	58,- € pro Person

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.



## **Rustikales Buffet Lago III**

### **in Kooperation mit dem Restaurant Lago, Möhnesee**

---

#### **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**

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

#### **Speisenvorschlag " Rustikales Buffet Lago III**

##### **Vorspeise**

- ✓ Tomate Mozzarella
- ✓ Antipasti-Auswahl
- ✓ Schinkenauswahl
- ✓ Lachs

##### **Suppe**

- ✓ Rinderkraftbrühe mit Einlage nach Wunsch

##### **Hauptspeise**

- ✓ "Pute im Ganzen" gebraten nach Spezialität des Hauses
- ✓ Roastbeef am Stück rosa gebraten
- ✓ Pfefferrahm und Jus
- ✓ Gratin-Kartoffel und Spätzle
- ✓ Gemüseauswahl und Salate

##### **Dessert**

- ✓ Gemischte Obstauswahl
- ✓ Tiramisu
- ✓ Eisbombe

## Rustikales Buffet Lago III in Kooperation mit dem Restaurant Lago, Möhnesee

Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:

ab 50 Personen	76,- € pro Person
ab 70 Personen	73,- € pro Person
ab 80 Personen	70,- € pro Person
ab 100 Personen	67,- € pro Person
ab 160 Personen ( 2 Buffets )	64,- € pro Person

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.





## **Lago für Groß und Klein** **in Kooperation mit dem Restaurant Lago, Möhnesee**

---

### **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**

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

### **Speisenvorschlag " Lago für Groß und Klein"**

#### **Vorspeisen**

- ✓ Gemischte Vorspeisenauswahl
- ✓ Salatauswahl
- ✓ Pizzabrötchen mit Knoblauchcreme

#### **Suppe**

- ✓ Tomatencremesuppe
- ✓ Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

#### **Hauptspeise**

- ✓ Spaghetti mit Tomatensauce oder Spaghetti Bolognese
- ✓ kleine panierte Schnitzel vom Schwein mit Dips
- ✓ "Pute im Ganzen" gebraten nach Art des Hauses
- ✓ Seelachsfilet paniert
- ✓ Schweinefilet am Stück gebraten
- ✓ Gemüsevariationen
- ✓ Salzkartoffeln, Reis, Gratin Kartoffeln, Pommes Frites

#### **Dessert**

- ✓ Bayrische Creme mit Nougatsauce, Eis, gemischte Obstauswahl

## Lago für Groß und Klein in Kooperation mit dem Restaurant Lago, Möhnesee

**Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:**

ab 50 Personen	69,- € pro Erwachsener	39,- € pro Kind (5-14 Jahre)
ab 70 Personen	65,- € pro Erwachsener	35,- € pro Kind (5-14 Jahre)
ab 80 Personen	62,- € pro Erwachsener	32,- € pro Kind (5-14 Jahre)
ab 100 Personen	60,- € pro Erwachsener	30,- € pro Kind (5-14 Jahre)
ab 160 Personen ( 2 Buffets )	54,- € pro Erwachsener	24,- € pro Kind (5-14 Jahre)

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.





## 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

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

#### 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
- ✓ Staudenselleriasalat 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

- ✓ Aprikosenmousse 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

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

### Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:

ab 50 Personen	79,- € pro Person
ab 70 Personen	76,- € pro Person
ab 80 Personen	74,- € pro Person
ab 100 Personen	72,- € pro Person
ab 160 Personen ( 2 Buffets )	68,- € pro Person

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.





## Festtafel des Kalifen 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

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

### Speisenvorschlag "Festtafel des Kalifen"

#### Vorspeise

- ✓ Fladenbrote mit Sesam
- ✓ Rote Linsensuppe aus der Espressotasse mit Kreuzkümmel
- ✓ Jerusalemer Humus mit Pinienkernen und Tahina (Sesampaste)
- ✓ Marinierte Tomaten und Paprika mit Joghurtdip und Minze
- ✓ Auberginenkaviar und Sesammus
- ✓ Schwarze und grüne Oliven
- ✓ Teigtaschen mit Hirtenkäse und Kräuterfüllung
- ✓ gebackene Sardinen mit pikanter Tahinsauce
- ✓ Pulposalat mit roten Zwiebeln
- ✓ Marokkanische Thunfischspieße mit Cremoilasauce

#### Salate

- ✓ Tabulé- Salat mit Lauchzwiebeln und Granat-Apfel
- ✓ Israelischer Gemüsesalat mit Minze
- ✓ Salat von grünen Bohnen mit Chilli und Olivenöl

#### Hauptgang

- ✓ Marokkanisches Huhn mit Datteln
- ✓ Kebabspieße (Hackfleischbällchen) mit Tomaten
- ✓ Lamm- Tagine Ragout mit Aprikosen
- ✓ Karotten mit Honig
- ✓ Persischer Juwelenreis mit Basmati und Früchten
- ✓ Gemüse- Couscous und Safran



### Dessert

- ✓ Halva- Mousse mit kandierten Früchten
- ✓ Mandelcreme, Melonensalat
- ✓ Orientalisches Gebäck

## Festtafel des Karlifen in Kooperation mit dem Restaurant Zur Steinkiste, Soest

Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:

ab 50 Personen	74,- € pro Person
ab 70 Personen	70,- € pro Person
ab 80 Personen	68,- € pro Person
ab 100 Personen	66,- € pro Person
ab 160 Personen ( 2 Buffets )	62,- € pro Person

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.



## Frankreichs Proviencen in Kooperation mit dem Restaurant Zur Steinkiste, Soest

---

Aus diesem Speisenvorschlag können Sie Ihr Buffet individuell zusammenstellen. Die Berechnung der Getränke, Servicepauschalen und Beförderungspauschale erfolgt je nach Personenzahl separat.

### Speisenvorschlag "Frankreichs Proviencen"

<b>Vorspeise</b>	<b>9,00 € p.P.</b>
✓ Jakobsmuscheln a la Bercy im Champagnersud mit Crème fraîche verfeinert und Baguette	
<b>Suppen</b>	<b>6,00 € p.P.</b>
✓ Bouillabaisse- Edle Fischsuppe und Meeresfrüchte mit Aijoli	
<b>Hauptgerichte</b>	
✓ Muscheln in Sahnesauce mit Kräutern und Knoblauch Baguette (Bordelais)	<b>11,00 € p.P.</b>
✓ Sardinen gebraten mit Knoblauchcreme Brot & bunter Salatteller	<b>11,00 € p.P.</b>
✓ Truit aux noisette – Forelle mit Mandel und Haselnüssen gebraten, Kartoffeln und Salatteller	<b>14,60 € p.P.</b>
✓ Grondin a la Provence- gebratener Knurrhahnfilet auf Ratatouillegemüse und Kartoffeln	<b>14,50 € p.P.</b>
✓ Wachteln mit Äpfeln und Calvados geschmorrt dazu Selleriepürree und Krokette	<b>14,00 € p.P.</b>
✓ Perlhuhnbrust a la limousine mit Kastanien, Wirsing und Gemüse gegart, dazu Krokette	<b>14,40 € p.P.</b>
✓ Entrecôte auf Trüffeljus mit Fenchelconfit und Krokette	<b>17,00 € p.P.</b>





## BBQ - Grillen auf See Klassisch aus hauseigener Herstellung

---

### Sektempfang

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

### Getränkangebot

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

### Digestif

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers (1-2 Getränke)

### Speisenvorschlag "BBQ - Grillen auf See Klassisch"

#### Hauptgerichte vom Grill

- ✓ Nackensteaks vom Schwein
- ✓ Bratwurst
- ✓ Hähnchen oder Pute
- ✓ Tilapiaspieße
- ✓ weiterer Fisch ( auf Wunsch zzgl.)

#### Beilagen

- ✓ Tomate Mozzarella
- ✓ Tomate überbacken
- ✓ Gemüse mediterran
- ✓ Krautsalat
- ✓ Kartoffelsalat
- ✓ Schiffersalat
- ✓ Kartoffeln pikant
- ✓ Baguette
- ✓ Milchkäse
- ✓ Peperoni
- ✓ Oliven
- ✓ Cornichons
- ✓ Reis und Curryreis

#### Dips

- ✓ Joghurt
- ✓ Ketchup
- ✓ Barbeque
- ✓ Senf
- ✓ Diverse

## BBQ - Grillen auf See Klassisch aus hauseigener Herstellung

Als Tagesprogramm innerhalb des Fahrplans ab 20 Personen pro Person 20,90 € zzgl. Getränke.

Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 0:00 Uhr:

ab 50 Personen	68,- € pro Person
ab 70 Personen	65,- € pro Person
ab 80 Personen	62,- € pro Person
ab 100 Personen	59,- € pro Person

Maximal 120 Personen 1 Deck & Außendeck

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.





## BBQ - Grillen auf See Exklusiv 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, Rosèwein und Rotwein nach Hausempfehlung
- ✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten

### Digestif

- ✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers

### Speisenvorschlag " BBQ - Grillen auf See Exklusiv"

#### Suppen

- ✓ Gaspacho ( kalt)

#### Hauptgerichte vom Grill

- ✓ Filet vom Mittelmeerdorado im Bananenblatt
- ✓ Auswahl an marinierten Nackensteak vom Schwein
- ✓ Gegrillte Würstchen
- ✓ Entrecôte vom Rind
- ✓ Putenbrust auf Zitronengras am Spieß
- ✓ Gefüllte Zucchini
- ✓ Paprika mit Käsefüllung
- ✓ Grilltomaten
- ✓ Champignonköpfe gefüllt gegrillt
- ✓ Pikante Gemüse-Reis-Pfanne

#### Beilagen

- ✓ Gebackene Kartoffelecken
- ✓ Rosmarinkartoffeln
- ✓ Knoblauchbrot, Baguette
- ✓ Tomate Mozzarella
- ✓ gemischte Anti-Pasti-Gemüse
- ✓ Honigmelone mit Schinken
- ✓ Gemischter Salat
- ✓ Kartoffelsalat
- ✓ Krautsalat

### Dips

- ✓ Salsa
- ✓ Chili
- ✓ Kräutercreme
- ✓ Barbecue-Sauce
- ✓ Senf

### Dessert

- ✓ Variation von frischen Früchten
- ✓ Auswahl von Bayrisch Crème
- ✓ Flambierte Bananen vom Grill

## BBQ - Grillen auf See Exklusiv in Kooperation mit dem 4\* Hotel Haus Delecke

**Unser "All Inklusive Angebot" mit diesem Buffet von 19:00 bis 1:00 Uhr:**

ab 50 Personen	94,- € pro Person
ab 70 Personen	89,- € pro Person
ab 80 Personen	87,- € pro Person
ab 100 Personen	82,- € pro Person

Maximal 120 Personen 1 Deck & Außendeck

*Die hier genannten Preis beinhaltet das Buffet, die Getränke, die Servicepauschale und die Beförderungspauschale. Die Preise verstehe Sie zuzüglich Musik und Unterhaltung.*

Sofern Sie kein "All Inklusive Angebot" nutzen möchten, finden Sie auf Seite 24 alle Preise im Detail.





## Getränke, Service & Beförderung im Detail berechnet

---

<b>Sektempfang</b>	<b>2,50 € p. P.</b>
✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.	
<b>Getränkeangebot</b>	
✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle	<b>8,00 € / 1,0l</b>
✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)	<b>5,00 € / 0,75l</b>
✓ Warsteiner Pils vom Fass	<b>8,50 € / 1,0l</b>
✓ Weißwein, Rosèwein und Rotwein nach Hausempfehlung	<b>13,00 € / Flasche</b>
✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten	<b>ab 2,50 € / Tasse</b>
<b>Digestif</b>	
✓ westfälischer Korn oder nach Wunsch des Gastgebers	<b>ab 2,00 € / 2cl</b>
<b>Buffets</b>	
✓ Westfälisches Schinkenbuffet	<b>31,00 € p. P.</b>
✓ Gourmetbuffet	<b>46,00 € p. P.</b>
✓ Fingerfoodbuffet	<b>21,00 € p. P.</b>
✓ Rustikales Buffet LAGO I	<b>19,00 € p. P.</b>
✓ Rustikales Buffet LAGO II	<b>25,00 € p. P.</b>
✓ Rustikales Buffet LAGO III	<b>31,00 € p. P.</b>
✓ Buffet LAGO für Groß & Klein	<b>27,00 € p. P. E. / 17,00 € p. P. K.</b>
✓ Des Försters Mahl	<b>35,00 € p. P.</b>
✓ Festtafel des Karlifen	<b>29,00 € p. P.</b>
✓ BBQ - Grillen auf See Klassisch	<b>24,00 € p. P.</b>
✓ BBQ-Grillen auf See Exklusiv	<b>46,00 € p. P.</b>
<b>Servicepauschale</b>	
✓ Ab 50 Personen pro Gast	<b>6,00 € p. P.</b>
<b>Beförderungspauschale je Person</b>	
✓ 1. Stunde	<b>9,50 € p. P.</b>
✓ jede weitere angefangene Stunde	<b>4,75 € p. P.</b>
<b>Musik &amp; Unterhaltung</b>	
✓ Je nach Umfang und Leistung der Künstler z.B. DJ	<b>ab 400,00 €</b>