



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 Möhneseeschifffahrt  
auf dem Westfälischen Meer außergewöhnliche Möglichkeiten für Veranstaltungen aller Art.

**Feiern Sie mitten auf dem Möhnensee.  
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.....	9
Vegetarisches Buffet .....	10
Buffet für Groß und Klein .....	12
Platz für Ihre Notizen.....	13
BBQ - Grillen auf See Klassisch .....	14
Tagesprogramm BBQ - Grillen auf See Klassisch .....	16
Westfälisches Schinkenbuffet „Haus Delecke“ .....	18
Des Försters Festmahl „Restaurant Steinkiste“ .....	19
Getränke, Service & Beförderung im Detail berechnet .....	21

## 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

- ✓ Tomatencremesuppe mit Sahne

#### Hauptgang

- ✓ Roastbeef rosa gebraten mit Kartoffelgratin
- ✓ Putenbrust am Stück auf Curry Reis
- ✓ Lachsseite 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 Früchten

### 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 Preiselbeersahne
- ✓ 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
- ✓ 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**

- ✓ Hähnchenfilet gebraten auf Paprika und Curry Reis Pfanne
- ✓ Lachs von der Seite auf gerösteten Kartoffeln
- ✓ Schweinemedallions 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 Balsamico nach Spezialität des Hauses
- ✓ Gebackener Käse
- ✓ Zucchini gebraten auf Nudeln
- ✓ Kartoffelgratin 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, Kartoffelgratin, 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
- ✓ Kartoffelecken 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**

---

Schiffahrt 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
- ✓ Kartoffelecken gebacken
- ✓ Baguette
- ✓ Milchkäse
- ✓ Peperoni, Oliven, Cornichons

#### **Dips**

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

#### **Dessert**

- ✓ Dessert "Vanille" mit Früchten

**Pro Person € 34,00 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.

### 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

- ✓ 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
- ✓ Staudensellerialesalat mit Oliven
- ✓ Williamsbirnen mit Wildpreiselbeeren
- ✓ Ofenfrisches Brot- und Brötchensorten im Korb
- ✓ 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

**Preis auf Anfrage**

## Getränke, Service & Beförderung im Detail berechnet

---

<b>Sektempfang</b>	<b>3,50 € p. P.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Wir empfangen Sie und Ihre Gäste an Bord der MS MÖHNESEE mit einem Glas Sekt oder Orangensaft.</li> </ul>	
<b>Getränkeangebot</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Coca-Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle</li> <li>✓ Gerolsteiner Gourmetwasser (auf dem Tisch eingedeckt)</li> <li>✓ Warsteiner Pils vom Fass</li> <li>✓ Weißwein, Rosèwein und Rotwein nach Hausempfehlung</li> <li>✓ Kaffee und Kaffeespezialitäten</li> </ul>	<p><b>10,00 € / 1,0l</b></p> <p><b>8,00 € / 0,75l</b></p> <p><b>12,00 € / 1,0l</b></p> <p><b>19,00 € / Flasche</b></p> <p><b>ab 3,00 € / Tasse</b></p>
<b>Buffet p. Person</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ nach Wunsch des Gastgebers</li> </ul>	<b>ab 34,00 €</b>
<b>Digestif</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ nach Wunsch des Gastgebers</li> </ul>	<b>ab 3,00 € / 2cl</b>
<b>Servicepauschale</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ab 50 Personen pro Gast</li> </ul>	<b>6,00 € p .P.</b>
<b>Beförderungspauschale je Person berechnet ab 17:00 Uhr</b>	
<b>Mindestens 50 Personen</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 1. Stunde</li> <li>✓ jede weitere angefangene Stunde</li> <li>✓ <b>Zeitüberschreitungen werden je angefangene Stunde berechnet</b></li> </ul>	<p><b>14,00 € p. P.</b></p> <p><b>8,00 € p. P.</b></p> <p><b>12,00 € p. P.</b></p>
<b>Musik &amp; Unterhaltung</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Je nach Umfang und Leistung der Künstler z.B. DJ</li> </ul>	<b>ab 500,00 €</b>