

Mein Schiff.



EXKLUSIV UND EINZIGARTIG.

Gruppenerlebnisse, Incentives und Business Events an Bord der *Mein Schiff*® Flotte.



Die Preise sind gültig für alle Reisen
mit Abfahrt ab dem 01.01.2020.

Inhalt

Business mit Meerblick: Unsere Veranstaltungsräume

Seite 3	Übersicht unserer Veranstaltungsräume an Bord
Seite 4	Veranstaltungsräume <i>Mein Schiff 1</i> und <i>Mein Schiff 2</i>
Seite 5	Veranstaltungsräume <i>Mein Schiff 3</i> und <i>Mein Schiff 4</i>
Seite 6	Veranstaltungsräume <i>Mein Schiff 5</i> und <i>Mein Schiff 6</i>
Seite 7	Veranstaltungsräume <i>Mein Schiff</i> ♥
Seite 8	Veranstaltungsbausteine

Einzigartige Gruppenerlebnisse: Empfänge, Schiffsrundgänge und vieles me(e)hr

Seite 9	Empfänge, Schiffsrundgänge und Empfangspakete
Seite 10	Speisenvorschläge für Empfänge
Seite 13	Kreativworkshops
Seite 16	Kulinarische Verkostungen und Workshops
Seite 19	Weitere Gruppenerlebnisse

Kulinarischer Genuss: Exklusive Möglichkeiten für Ihre Gruppe

Seite 21	Kulinarische Bausteine
Seite 23	Exklusive Reservierungen unserer Bars und Lounges
Seite 24	Exklusive Reservierungen unserer Spezialitäten-Restaurants
Seite 25	Speisen in der Blaue Welt Bar – Sushi, <i>Mein Schiff</i> ♥
Seite 26	Speisen im Cucimare – Ristorante in der Manufaktur, <i>Mein Schiff 1</i> und <i>Mein Schiff 2</i>
Seite 27	Speisen im Esszimmer – Lieblingsgerichte, <i>Mein Schiff 1</i> und <i>Mein Schiff 2</i>
Seite 28	Speisen im Hanami – By Tim Raue, <i>Mein Schiff 3</i> bis <i>Mein Schiff 6</i>
Seite 29	Speisen im La Spezia – Italienisch genießen, <i>Mein Schiff 3</i> , <i>Mein Schiff 4</i> und <i>Mein Schiff</i> ♥
Seite 30	Speisen im Schmankerl – Entspannt genießen, <i>Mein Schiff 5</i> und <i>Mein Schiff 6</i>
Seite 31	Speisen im Surf & Turf – Steakhouse, <i>Mein Schiff 1</i> bis <i>Mein Schiff 6</i> und <i>Mein Schiff</i> ♥

Entspannung trifft Anspannung: SPA & Sport auf hoher See

Seite 32	SPA & Meer
Seite 33	Sportangebote <i>Mein Schiff 1</i> und <i>Mein Schiff 2</i>
Seite 34	Sportangebote <i>Mein Schiff 3</i> und <i>Mein Schiff 4</i>
Seite 35	Sportangebote <i>Mein Schiff 5</i> und <i>Mein Schiff 6</i>
Seite 36	Sportangebote <i>Mein Schiff</i> ♥
Seite 37	Sport & Gesundheit

Übersicht unserer Veranstaltungsräume an Bord

Unsere große Auswahl an Räumlichkeiten bietet für **jede Gruppengröße und jeden Anlass** die ideale Umgebung: vom Konferenzraum für bis zu 40 Personen, über das Klanghaus, dem Studio oder der Schaubühne für bis zu 222 Personen bis zum Theater für bis zu 975 Personen. Unsere Highlights: Das Pooldeck mit Platz für **bis zu 2.500 Personen** und die Arena (innen und außen), die sowohl zur Tagungs- als auch Partylocation umgestaltet werden kann.

Natürlich können sich Ihre Gäste auf die technische Ausrüstung an Bord und die Betreuung durch unser technisches Fachpersonal an Land und an Bord immer verlassen – so gelingt die Business-Präsentation oder die emotionale Inszenierung perfekt.



Klanghaus Mein Schiff 3 und Mein Schiff 4



Konferenzraum Rederei Mein Schiff 5 und Mein Schiff 6



Konferenzraum LEE Mein Schiff 1 und Mein Schiff 2



Schaubühne Mein Schiff 1 und Mein Schiff 2

Schiff	Indienststellung	Anzahl Kabinen	Kapazität Theater	Kapazität Klanghaus / Studio / Schaubühne*	Anzahl und Kapazität Konferenzräume
1	2018	1.447	975	217 (Schaubühne)	2 Räume, max. 40 Pers.
2	2019				
3	2014	1.253	975	222 (Klanghaus)	2 Räume, max. 33 Pers.
4	2015				
5	2016	1.267	975	140 (Studio)	1 Raum, max. 16 Pers. + 1 Studio Bar, max. 60 Pers.
6	2017				
7	2011 (umgebaut)	956	846	x	2 Räume, max. 177 Pers.

Veranstaltungsräume

Mein Schiff 1 und Mein Schiff 2



Schaubühne



Konferenzraum LUV



Theater



Schaubühne

Raum	Größe	Maximalkapazität je Bestuhlungsform				
		Theater 	Parlament 	U-Form 	Kabarett 	Block 
Theater	ca. 1.456 m ²	975	x	x	x	x
Schaubühne	ca. 160 m ²	217*	x	x	x	x
Konferenzraum LEE	ca. 42 m ²	40	20	20	x	20
Konferenzraum LUV	ca. 28 m ²	26	15	x	x	15

* davon 194 auf Deck 4 und 23 auf Deck 5

Veranstaltungsräume

Mein Schiff 3 und Mein Schiff 4



Klanghaus



Konferenzraum LUV



Konferenzraum LEE



Theater

Raum	Größe	Maximalkapazität je Bestuhlungsform				
		Theater ⋮	Parlament ⋮	U-Form ⋮	Kabarett ⋮	Block ⋮
Theater	ca. 1.456 m ²	975	x	x	x	x
Klanghaus	ca. 119 m ²	174	x	x	x	x
Kombination: Klanghaus und Konferenzraum LEE	ca. 206 m ²	222*	x	x	x	20
Konferenzraum LEE	ca. 42 m ²	33	x	x	x	22
Lobby Konferenzraum LUV/LEE	ca. 35 m ²	x	x	x	x	
Konferenzraum LUV	ca. 28 m ²	x	x	x	x	15

* davon 33 im Konferenzraum LEE mit teilweise eingeschränkter Sicht auf die Bühne

Veranstaltungsräume

Mein Schiff 5 und Mein Schiff 6



Konferenzraum Rederei



Kombination Studio und Studio Bar



Studio Bar



Theater

Raum	Größe	Maximalkapazität je Bestuhlungsform				
		Theater ⬢⬢⬢	Parlament ⬢⬢⬢	U-Form ⬢⬢⬢	Kabarett ⬢⬢⬢	Block ⬢⬢⬢
Theater	ca. 1.456 m ²	975	x	x	x	x
Studio	ca. 220 m ²	140*	48	40	105	24
Kombination: Studio und Studio Bar	ca. 266 m ²	x	x	x	116	x
Studio Bar	ca. 46 m ²	60	15	x	24	24
Konferenzraum Rederei	ca. 28 m ²	x	x	x	x	16

* davon 32 auf den fest installierten Couches auf den Tribünen, 8 auf den Sesseln der Studio Bar sowie 100 in klassischen Stuhlreihen

Veranstaltungsräume

Mein Schiff ♥



Konferenzraum Geistreich



Konferenzraum Wissenswert



Konferenzraum Wissenswert



Konferenzraum Wissenswert

Raum	Größe	Maximalkapazität je Bestuhlungsform				
		Theater ⬢⬢⬢	Parlament ⬢⬢⬢	U-Form ⬢⬢⬢	Kabarett ⬢⬢⬢	Block ⬢⬢⬢
Theater	ca. 1.000 m ²	846	x	x	x	x
Konferenzraum Geistreich	ca. 150 m ²	177	x	x	x	x
Konferenzraum Wissenswert	ca. 53 m ²	22	18	20	22	24

Veranstaltungsbausteine

Tagungspauschalen

Ab einer Gruppengröße von 12 Personen bieten wir folgende **Tagungspauschalen** an:

Leistungsumfang

- Raummiete des gebuchten Veranstaltungsraumes
- Softdrinks während der Tagung im Veranstaltungsraum
- Kaffee und feinste Teesorten sowie Gebäck
- Tagungsblöcke und Kugelschreiber (auf Anfrage und nach Verfügbarkeit)
- Beamer inkl. Leinwand, Beschallungstechnik inkl. Mikrofon, Flipchart und Moderatorenkoffer

Tagungspauschale bis 4 Stunden 15,00 € pro Person

Tagungspauschale ab 4 Stunden 25,00 € pro Person

Zusätzliche Veranstaltungstechnik

- Beamer inkl. Leinwand 75,00 € pro Stück pro Tag
- Beschallungstechnik inkl. Mikrofon 45,00 € pro Stück pro Tag
- Flipchart 15,00 € pro Stück pro Tag
- Moderatorenkoffer 50,00 € pro Stück pro Tag
- Screen 50,00 € pro Stück pro Tag
- Rednerpult 50,00 € pro Stück pro Tag

Räumlichkeiten

Es besteht ebenfalls die Möglichkeit, sowohl die Veranstaltungsräume als auch weitere Räumlichkeiten nach Absprache **ohne Pauschale** zu buchen:

- Raummiete ohne Pauschale und Technik..... 100,00 € pro Stunde

Weiterer Veranstaltungsbedarf

- Druckerzeugnisse und Kopien in schwarz / weiß 0,05 € pro DIN A4-Seite
- Druckerzeugnisse und Kopien in Farbe 0,08 € pro DIN A4-Seite



Empfänge, Schiffsrundgänge und Empfangspakete

Empfänge

Gern bieten wir Ihren Gästen einen Sektempfang von maximal 60 Minuten in einer unserer Bars an. Bitte beachten Sie, dass ein solcher Empfang einer vorherigen Reservierung ebenso wie einer Absprache des Veranstaltungsortes bedarf (ausgenommen TUI Bar). Bitte beachten Sie, dass es sich dabei nicht um eine exklusive Buchung handelt und die Durchführung nur im Rahmen der Öffnungszeiten möglich ist.

- | | |
|--|---|
| ▪ Sekt, 0,1 l (Hausmarke) 3,50 € pro Person | ▪ Gerolsteiner Mineralwasser, 0,33 l 1,40 € pro Person |
| ▪ Taufcocktail 4,90 € pro Person | ▪ Filterkaffee, 1 l 10,00 € pro Kanne |
| ▪ Signature Cocktail 6,90 € pro Person | ▪ Tea Diamant Bags 0,80 € pro Beutel |
| ▪ Champagner, 0,1 l 7,50 € pro Person | ▪ Hausgemachte Keks-Auswahl (4 Sorten) 1,40 € pro Person |
| ▪ Orangensaft, frisch gepresst, 1 l 12,00 € pro Person | |

Canapés und Fingerfood können ebenfalls für Ihren Empfang dazubestellt werden. Mögliche Speisevorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten.

Schiffsrundgänge

Auf einem Kreuzfahrtschiff gibt es jede Menge zu entdecken und dafür eignet sich ein exklusiver Rundgang für Ihre Gruppe durch die öffentlichen Bereiche des Schiffes ideal. Einer unserer Gäste Service Mitarbeiter begleitet Ihre Gäste gern und erklärt die verschiedenen Bereiche des Schiffes.

- bis 35 Personen 40,00 € pro Gruppe
- jede weitere Gruppe zum gleichen Zeitpunkt 30,00 € pro Gruppe

Empfangspakete

Bitte planen Sie ca. 30 Minuten für den Empfang sowie ca. 90 Minuten für den Schiffsrundgang ein.

Empfang Klassik

- Sektempfang inkl. Softdrinks
- anschließender Schiffsrundgang

Empfang Klassik 5,00 € pro Person

Empfang Premium

- Cocktailempfang inkl. Softdrinks
- anschließender Schiffsrundgang

Empfang Premium 8,50 € pro Person

Empfang Deluxe

- Champagnerempfang inkl. Softdrinks
- 3 Canapés pro Person
- anschließender Schiffsrundgang

Empfang Deluxe 12,50 € pro Person



Speisenvorschläge für Empfänge

Zu einem gelungenen Empfang gehören auch die entsprechenden kulinarischen Komponenten. Wählen Sie aus der folgenden Übersicht Ihren eigenen Mix aus Canapés und Fingerfood aus. Bitte beachten Sie dabei, dass pro Sorte eine **Mindestabnahmemenge von 10 Stück** gilt und dass wir Ihnen eine **Auswahl von max. 8 verschiedenen Sorten** empfehlen.

Auswahl an Canapés

Klassik – 1,20 € pro Stück pro Person	Hinweise
Weißbrot mit gekochtem Ei und Mayonnaise	Vegetarisch
Roastbeef mit Sauce tartar und Cornichons auf Artisanbrot	
Spargel mit Räucherlachs und Dill auf Pumpernickel	
Mettwurst mit Zwiebelrelish auf Artisanbrot	
Glutenfreies Landbrot mit Liptauer	Glutenfrei
Knoblauchgarnelen mit Mango-Salsa auf Baguette	Laktosefrei
Olivencrème auf Vollkornbrot	Vegan
Roquefort-Käse mit Trauben und karamellisierter Walnuss	Glutenfrei

Premium – 1,50 € pro Stück pro Person	Hinweise
Buchweizenblinis mit Sauerrahmcrème und Kaviar von der Forelle	
Vitello tonnato auf Roggenbrot	
Parmaschinken mit Erdbeere auf Pumpernickel	
Heilbutt-Tatar auf Weißbrot und Papayarelish	
Taleggio mit Feige	
Serrano-Salami mit Gurkenrelish auf Ciabatta	Laktosefrei
Tomaten-Fetakäse-Bruschetta	Vegetarisch
Paprikaröllchen, gefüllt mit Ziegenkäse, auf Laugenbrot	Vegetarisch

Deluxe – 1,80 € pro Stück pro Person	Hinweise
Buchweizenblinis mit Sauerrahmcrème und Kaviar vom Lachs	
Bündnerfleisch mit Melone auf Roggenbrot	
Nordseekrabben mit Sauerrahm und Dill auf Artisanbrot	
Trüffel-Camembert mit Preiselbeergelee auf Baguette	Vegetarisch
Glutenfreies Brot mit Parmaschinken und Büffelmozzarella	Glutenfrei
Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangenmarmelade auf Laugenbrot	Laktosefrei
Kleiner Gemüseburger mit Koriander-Wasabi-Crème	Vegetarisch
Grillgemüse mit Hummus auf Ciabatta	Vegan

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten gezielt an, damit wir Ihnen entsprechende Alternativen anbieten können.

Speisenvorschläge für Empfänge

Auswahl an Canapés

Luxus – 2,40 € pro Stück pro Person	Hinweise
Buchweizenblinis mit Sauerrahmcrème und Kaviar vom Stör	
Hummermedaillon mit Calypsosauce auf Baguette	
Geräucherter Hirschschinken mit Meerrettich-Aprikosen-Chutney auf Artisanbrot	
Rinder-Tatar mit pochiertem Wachtelei auf Roggenbrot	
Taubenbrust mit Trauben-Grappa-Marmelade auf glutenfreiem Brot	Glutenfrei
Pata Negra mit Kirschtomatenrelish auf Ciabatta	Laktosefrei
Spargelterrinen mit Erdbeer-Salsa auf Weißbrot	Vegetarisch
Sandwich mit gegrilltem Gemüse und Avocadocrème	Vegan

Auswahl an Fingerfood

Klassik – 1,80 € pro Stück pro Person	Hinweise
■ kalt	
Geröstete Bruschetta mit Kirschtomaten	Vegetarisch
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce	Glutenfrei
Paprikaröllchen, mit Frischkäse gefüllt	Vegetarisch
Melone mit Schwarzwälder Schinken	Laktosefrei
■ warm	
Sous-vide-gegarter Schweinebauch im Teriyaki-Lack in Misosuppe mit geröstetem Sesam	
Gegrillter Spargel mit Oliventapenade und Prosciutto umwickelt	Glutenfrei
Gemüse-Samosa mit Minzjoghurt	Vegetarisch
Hühner-Lollipops mit Barbecue-Sauce	Laktosefrei

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten gezielt an, damit wir Ihnen entsprechende Alternativen anbieten können.

Speisenvorschläge für Empfänge

Auswahl an Fingerfood

Premium – 2,40 € pro Stück pro Person	Hinweise
■ kalt	
Crostini mit Ziegenkäse und Pekannüssen	Vegetarisch
Wachtelei, gefüllt mit geräucherter Forellenmousse und Forellenkaviar	Glutenfrei
Gemüsesticks mit Hummus	Vegetarisch
Grissini, umwickelt mit Bündnerfleisch	Laktosefrei
■ warm	
Lamm-Kofta auf Lentil Dal mit Gurken-Raita	
Rinderfiletspieß mit Mandelsauce	Glutenfrei
Mini-Gemüsequiche mit Kräuterdip	Vegetarisch
Tempura-Garnelen mit scharfer Ananas-Salsa	Laktosefrei

Deluxe – 3,00 € pro Stück pro Person	Hinweise
■ kalt	
Pfannkuchenrolle, gefüllt mit Lachsmousse	
Frischkäsepraline auf sonnengetrockneten Tomaten mit Thymian	Glutenfrei
Vietnamesische Frühlingsrollen mit Pflaumendip	Vegetarisch
Sushi-Thunfischwürfel im Sesammantel und Avocadocrème	Laktosefrei
■ warm	
Burger mit pulled beef und rotem Zwiebel-Chutney	
Jakobsmuschel auf Sepia-Risotto	Glutenfrei
Hausgemachte Kürbisravioli in Safransauce	Vegetarisch
Wachtelbrust auf Belugalinsen	Laktosefrei

Luxus – 3,60 € pro Stück pro Person	Hinweise
■ kalt	
Hummer und Mangocktail	
Hausgeräucherte Entenbrust mit Orangen-Chutney	Glutenfrei
Spargelterrinen auf Pfifferlingsalat und Safran-Espuma	Vegetarisch
Tatar vom Wagyu-Rind mit Kaviar vom Stör	Laktosefrei
■ warm	
Lauwarme Königskrabben-Frikadelle mit Kräuterbutter	
Gebackene Auster mit Yuzu-Mayonnaise	
Blätterteigpastete, gefüllt mit Morcheln und Trüffel	Vegetarisch
Rosa gebratener Bisonwürfel mit Vier-Pfeffer-Sauce	Laktosefrei

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten gezielt an, damit wir Ihnen entsprechende Alternativen anbieten können.

Kreativworkshops

Unterhaltsam lernen und Wissenswertes erfahren – darum geht es bei unserem **vielfältigen Workshop-Angebot** mit den Schwerpunkten Entdecken, Gesundheit und Genuss. Von Küstenforschung bis Malkurs, vom Sushi-Workshop bis zum landeskundlichen Vortrag – immer wieder spannend und immer wieder kurzweilig.

Foto-Workshop

Ihre Gäste nutzen diese einmalige Gelegenheit und lernen, was Schärfentiefe, ISO und durchdachte Fotografie bedeuten.

Teilnehmerzahl: 1 – 15 Personen

Dauer: 90 Minuten

Erwachsene 29,00 € pro Person



Grundlagen des Zeichnens

In diesem Workshop bringt Ihnen Ihr Kreativkünstler Schritt für Schritt bei, wie Sie von der ersten Skizze zur fertigen Zeichnung kommen.

Teilnehmerzahl: 1 – 10 Personen

Dauer: 120 Minuten

Erwachsene 29,00 € pro Person



Gruppen-Malkurs

In unseren Malkursen können Sie mit Pinsel und Farben auf Leinwand Ihre eigene Kreativität unter fachkundiger Leitung durch unsere Kreativkünstler entwickeln. Entdecken Sie, wie viel Freude und Spaß das Malen in Gemeinschaft Anderer bringt.

Teilnehmerzahl: 1 – 10 Personen

Dauer: 120 Minuten

Gruppenpreis 300,00 € pauschal



Gruppen-Bild-Erlebnis

Bis zu 5 Teilnehmer gestalten gemeinsam eine Leinwand mit Hilfe eines Kreativkünstlers und können selbst das Motiv wählen.

Teilnehmer: 4–5

Dauer: 120 Minuten

Gruppenpreis 100,00 € pro Bild



Kreativworkshops

Malen mit Kaffee

Der Kreativkünstler bringt Ihnen eine ganz besondere Maltechnik bei.
Mit Kaffee kreieren Sie monochrome Bilder mit verschiedenen Brauntönen.

Teilnehmerzahl: 1 – 10 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 20,00 € pro Person



Malkurs „Aquarell“

Aquarellmalen auf Reisen hat Tradition: leichte, kleine Farbkästen, Pinsel, Papier und ein Gefäß für das Wasser passen immer ins Reisegepäck.

Teilnehmerzahl: 1 – 10 Personen

Dauer: 120 Minuten

Erwachsene 39,00 € pro Person



Meine Seife – ein Stück Urlaub für Ihr Zuhause

Gestalten Sie im Rahmen unseres Seifen-Workshops individuelle und zugleich dekorative Pflegeprodukte mit persönlicher Note.

Teilnehmerzahl: 1 – 10 Personen

Dauer: 90 Minuten

Erwachsene 20,00 € pro Person



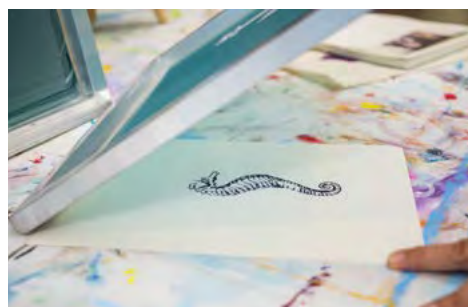
Mein Siebdruck – individuelle Urlaubserinnerung

Ihre Gäste kreieren im Handumdrehen ihr individuelles Urlaubsandenken.
Es werden verschiedene Materialien mit einer großen Auswahl an Motiven bedruckt.
Gerne können auch eigene Textilien bedruckt werden.

Teilnehmerzahl: 1 – 10 Personen

Dauer: 90 Minuten

Erwachsene 15,00 € pro Person (zzgl. Materialkosten)



Kreativworkshops

Postkarten malen

Ein Kunstwerk sagt mehr als tausend Worte und lässt Sie Ihre Reisetimmung mit Freunden und Verwandten teilen. In nur einer Stunde bringen Sie mit Unterstützung Ihres Kreativkünstlers Ihren schönsten Schiffsmoment auf mehrere Postkarten.

Teilnehmerzahl: 1 – 10 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 12,00 € pro Person



Schöner Schmuck – selbst gemacht

In nur zwei Stunden werden Ihre Gäste zum Schmuckdesigner. Diese stellen sich aus einem farbenprächtigen Sortiment von Edelsteinen und echtem Silber ihr Traumschmuckstück zusammen. Ein Urlaubsmitsbringsel, das sonst keiner hat.

Teilnehmerzahl: 1 – 10 Personen

Dauer: 120 Minuten

Erwachsene 25,00 € pro Person (zzgl. Materialkosten)



Kulinarische Verkostungen und Workshops

Artisanbrot backen

So lecker und doch so simpel – unser Artisanbrot ist der Renner auf all unseren Schiffen. Backen Sie mit uns dieses geschmackvolle Krustenbrot und bringen Sie es mit einem passenden Stoffbeutel als Mitbringsel mit nach Hause. Der Workshop wird auf der *Mein Schiff 1* bis *Mein Schiff 6* angeboten.

Teilnehmerzahl: 1 – 18 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 25,00 € pro Person



Fleisch-Verkostung

Das Surf & Turf – Steakhouse-Team lädt Sie zu einer exklusiven Fleisch-Verkostung ein. Bei einem guten Glas Wein verkosten Sie edle Steak-Spezialitäten und erfahren alles rund um das perfekte Steak. Zusätzlich gibt es spannende Informationen über die verschiedenen Edelsalze an Bord.

Teilnehmerzahl: 1 – 24 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 30,00 € pro Person



Pasta-Workshop

Entdecken Sie die Kunst der Pasta-Herstellung auf hoher See. Mit liebevoller Handarbeit zeigen wir Ihnen die Vielfalt selbstgemachter Pasta. Wir beginnen mit der Zubereitung des Teigs und bringen diesen anschließend mit einer traditionellen Nudelmaschine in Form. Zum Abschluss genießen Sie Ihre selbst hergestellte Pasta.

Teilnehmerzahl: 1 – 18 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 25,00 € pro Person



Sushi-Verkostung

Unser Sushi-Meister begrüßt Sie zu einer Sushi-Verkostung. Tauchen Sie in die faszinierende Welt der kulinarischen Tradition aus Japan ein und lassen Sie sich unterschiedliche Sushi-Kreationen schmecken. Zusätzlich gibt es praktische Tipps zum Thema Sushi-Knigge.

Teilnehmerzahl: 1 – 16 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 15,00 € pro Person



Kulinarische Verkostungen und Workshops

Sushi-Workshop

Unser Sushi-Meister heißt Sie herzlich zu unserem Sushi-Workshop willkommen und gibt Ihnen faszinierende Einblicke in die Welt dieser kulinarischen Tradition aus Japan. Erfahren Sie mehr über die Geschichte, die Herstellung und die Sushi-Knigge. Als Bonus gibt es ausgewählte Sushi-Rezepte und ein kleines Sushi-ABC.

Teilnehmerzahl: 1 – 16 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 25,00€ pro Person



Cocktail-Workshop

Nach diesem Workshop werden Sie die besten Cocktails einfach aus dem Ärmel schütteln. Kreieren und verkosten Sie, gemeinsam mit unserem Barteam vier klassische Cocktails und erfahren Sie hierbei mehr über das Cocktailshaken, die verschiedenen Cocktailgläser und das typische Handwerkszeug, wie z.B. Blender oder Jigger.

Teilnehmerzahl: 1 – 18 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 25,00€ pro Person



Craft Beer-Verkostung

Tauchen Sie ein in die Welt des handwerklich gebrauten Bieres und erleben Sie die unterschiedlichen Geschmacksprofile. Lernen Sie den Zusammenhang zwischen Stammwürze, Aromahopfen und Alkoholgehalt und entdecken Sie Ihre Liebe zum Craft Beer.

Teilnehmerzahl: 1 – 20 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 15,00€ pro Person



Gin-Verkostung

Entdecken Sie Ihren liebsten Gin Tonic bei unserer Gin-Verkostung. Lernen Sie verschiedene Botanicals kennen und erfahren Sie, woher der London Dry Gin seinen Namen hat. Unser Barteam verrät Ihnen alles über die zahlreichen Gin-Sorten und Kombinationsmöglichkeiten.

Teilnehmerzahl: 1 – 20 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 30,00€ pro Person



Kulinarische Verkostungen und Workshops

Gin-Workshop

Gin liegt im Trend: Überall auf der Welt stellen Destillieren ihren eigenen Gin her. Dies können Ihre Gäste nun auch bei uns an Bord. Ihre Gäste lernen alles rund um den Gin und kreieren Ihren eigenen Gin, mit verschiedenen Aromen ganz individuell verfeinert und exklusiv in einer Flasche zum Mitnehmen. Dieser Workshop findet in zwei Teilen und an zwei verschiedenen Tagen statt.

Teilnehmerzahl: 1 – 18 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 40,00 € pro Person



Rum-Verkostung

Karibisches Gefühl mit verschiedenen Rum-Sorten. Unser erfahrenes Barteam bietet Ihnen eine Auswahl an exklusiven Rum aus Martinique, Barbados und Kuba. Erfahren Sie mehr über den Ursprung, die Herstellung vom Zuckerrohr zum Rum, die verschiedenen Klassifizierungen und den einzigartigen Geschmack.

Teilnehmerzahl: 1 – 20 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 30,00 € pro Person



Wein-Verkostung

Finden Sie heraus, ob ein Wein eher das Aroma nach weißem Pfirsich, grüner Stachelbeere oder doch Honig hat. Bei unserer Wein-Verkostung gibt Ihnen unser Sommelier einen kleinen Einblick in die Welt der Weine und deren Aromenbeschreibung. Wir freuen uns auf Sie.

Teilnehmerzahl: 1 – 20 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 30,00 € pro Person



Whisky-Verkostung

Tauchen Sie ein in die Welt des Genusses. Wir bieten Ihnen eine exklusive Whisky-Verkostung von verschiedenen schottischen Single Malts, von mild bis hin zu rauchig, an. Schmecken Sie die unterschiedlichsten Nuancen der Regionen und fühlen Sie den typischen Charakter Schottlands.

Teilnehmerzahl: 1 – 22 Personen

Dauer: 60 Minuten

Erwachsene 30,00 € pro Person

Weitere Gruppenerlebnisse

Weitere Ideen

Um aus der Reise ein unvergessliches Gruppenerlebnis zu machen, gibt es diverse Möglichkeiten der Teilnahme an Veranstaltungen und weiteren Formaten, u.a. auch im exklusiven Rahmen.

Entertainment

An Bord der *Mein Schiff*® Flotte erleben Ihre Gäste Premium-Entertainment: Von Lektorenvorträgen über Varieté im „Klanghaus“, der weltweit ersten kammermusikalischen Philharmonie auf See, bis hin zur spektakulären Akrobatik-Show im Theater – Ihren Gästen wird ein vielseitiges Programm an Bord geboten.

Außerdem gibt es auch einige Zusatzleistungen, die für Ihre Gruppe separat hinzugebucht werden können: Setzen Sie beispielsweise unseren Cruise Director als Ihren Conferencier ein, buchen Sie eine Musik-Band für Ihren Tanzabend oder sorgen Sie für einen Showact in Form eines Ständchens oder der Klavierbegleitung beim Essen.



Individuelle Fotografeleistungen

Nicht nur für exklusive Fotoshootings, sondern auch für Gruppenbilder oder die Begleitung von Ausflügen und Workshops steht Ihren Gästen ein Fototeam an Bord zur Verfügung. Für etwaige Shootings finden Sie an Bord der *Mein Schiff 1* und *Mein Schiff 2* ein exklusives Fotostudio vor.



- Diverse Porträt- und Fotoshootings ab 39,00 € pro Person
- Diverse Foto- und Digitalpakete..... ab 64,90 € pro Person

Landausflüge

Radtouren, Stadtrundgänge, Museumsführungen – die Auswahl an buchbaren Landausflügen ist so unendlich wie der Blick aufs Meer. Neben der Buchbarkeit der klassischen Landausflüge ist es uns für Gruppen ab 20 Personen auch möglich, exklusive Ausflüge anzubieten. Bitte sprechen Sie uns im Vorfeld darauf an, damit wir Ihnen ein individuelles Angebot zukommen lassen können.



Weitere Gruppenerlebnisse

Neue Blickwinkel-Tour

Ihre Gäste wollten schon immer einmal einen Blick hinter die Kulissen an Bord der *Mein Schiff®* Flotte werfen? Dann gibt es nun die Möglichkeit, an unserem exklusiven Angebot teilzunehmen und aufregende Details über verborgene Bereiche, die sonst nur der Crew vorbehalten sind, zu erfahren.

Teilnehmerzahl: Max. 20 Personen

Dauer: 100 Minuten

- Erwachsene 79,00 € pro Person
- Teens (14–17 Jahre) 69,00 € pro Person
- Kinder (6–13 Jahre) kostenfrei



Spiel gegen die Zeit – Space Cruise

An Bord der *Mein Schiff 1* und *Mein Schiff 6* können Ihre Gäste erleben, wie aus unserer Abtanz Bar ein spannender Rätselraum wird, bei dem es gilt, knifflige Aufgaben innerhalb des Zeitlimits von einer Stunde zu lösen.

Teilnehmerzahl: Max. 6 Personen

Dauer: 60 Minuten

- Erwachsene 15,00 € pro Person
- Kinder (bis 13 J. in Begleitung eines Erwachsenen) 8,00 € pro Person



Mannschaftssporterlebnisse

Testen Sie beim Volleyball, Shuffleboard oder anderen Aktivitäten Ihren Gruppenzusammenhalt. Wir lassen Ihnen gerne individuelle Angebote auf Anfrage zukommen.

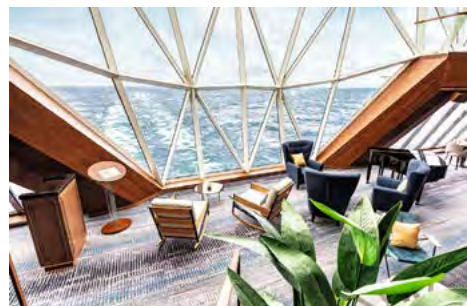
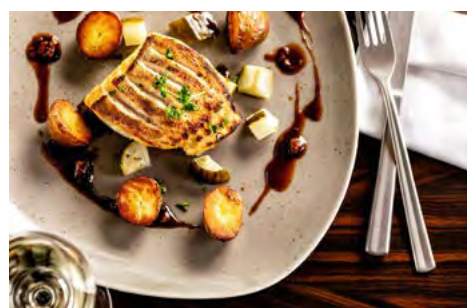
Kulinarische Bausteine

Im Rahmen der Buchung von F&B-Paketen haben Sie die Möglichkeit auch bei Besuchen von Spezialitäten-Restaurants oder weiteren exklusiven Services wie Tischreservierungen die volle Kostenkontrolle zu behalten. Bitte beachten Sie, dass die unten aufgeführten Pakete für Gruppen nur auf Anfrage buchbar sind.

Gourmet-Paket

Mit dem Gourmet-Paket schlemmen sich Ihre Gäste durch 3 außergewöhnliche Menüs zu einem attraktiven Paketpreis. Bitte beachten Sie, dass die Getränke nicht inkludiert sind. Eventuelle Mehrkosten werden extra berechnet. Die Kosten pro Person belaufen sich auf 89,00 € pro Person.

Restaurant	Schiff	Menü
Blaue Welt Bar – Sushi		4-Gänge-Menü
Cucimare – Ristorante in der Manufaktur	 	4-Gänge-Menü
Esszimmer – Lieblingsgerichte	 	4-Gänge-Menü
Hanami – By Tim Raue	   	Ruam-Gan-Menü in 5 Gängen
La Spezia – Italienisch genießen	  	4-Gänge-Menü
Schmankerl – Entspannt genießen	 	3-Gänge-Menü
Surf & Turf – Steakhouse	      	4-Gänge-Menü



Gourmet-Paket PLUS

Alternativ können Sie auch unser Gourmet Paket PLUS wählen, bei dem zusätzlich zu den im Gourmet-Paket enthaltenen Menüs auch die folgenden Getränke im Preis von 129,00 € pro Person bereits inkludiert sind: alkoholfreie Getränke, Bier, glasweiser Weinausschank unserer offenen Weine, Cocktails, Spirituosen und Heißgetränke.

Tischreservierungen

Grundsätzlich sind Tischreservierungen nur in den exklusiven Restaurants für Gruppen möglich. Für diese werden weiterhin ausgewählte Menüs vorab definiert. Menüvorschläge finden Sie für die jeweiligen Restaurants auf den Seiten 25 bis 31. Weitere Vorschläge sowie beispielsweise vegane Alternativen erhalten Sie auf Anfrage. Ab einer Gruppengröße von 10 Personen bitten wir um die Auswahl eines einheitlichen Menüs. Selbstverständlich haben Ihre Gäste bei diesem die Auswahl zwischen Fleisch, Fisch sowie einer vegetarischen Alternative.

Kulinarische Bausteine

Paket „DIE GANZ GROSSE FREIHEIT“

Frisch gepresster Orangensaft oder prickelnder Champagner, exquisite Sushi-Kreationen oder edles Fleisch vom Grill – Ihre Gäste gönnen sich gerne besondere Extras? Mit unserem Paket „DIE GANZ GROSSE FREIHEIT“ sind die meisten aufpreispflichtigen Genussleistungen inklusive – ob im Restaurant, an der Bar oder auf Ihrer Kabine. Bitte beachten Sie, dass der Preis je nach Reiselänge variiert und dass das Paket nur kabinenweise buchbar ist. Zudem können wir nur ein limitiertes Kontingent anbieten. Kulinarische Workshops und Verkostungen sowie Tabakwaren, der Flaschenverkauf von Champagner etc. in den Bars und Restaurants sowie Lebensmittel zum Mitnehmen wie beispielsweise Pralinen und Schokolade sind in dem Paket nicht inkludiert. Das Paket ist speziell für unsere kulinarischen Genießer an Bord, sodass persönliche Ausgaben wie Landausflüge und SPA-Anwendungen weiterhin gegen Aufpreis erhältlich sind.

Die Preise entnehmen Sie bitte der Grafik anbei. Preise für nicht aufgeführte Reiselängen lassen wir Ihnen gerne auf Anfrage zukommen.



Anzahl Nächte	Paketpreis p. P.
4	256 €
5	320 €
6	384 €
7	448 €
10	540 €
12	588 €
14	686 €

Exklusive Reservierungen unserer Bars und Lounges

Ob ein Aperitif im Champagner Treff oder ein Bier zum Abschluss des Tages in der Ebbe und Flut – Bier Bar: In unseren Bars und Lounges können Ihre Gäste bezaubernde Momente erleben und einen gelungenen Tag abschließen. Für Veranstaltungen und private Feierlichkeiten können ausgewählte Bars und Lounges exklusiv gebucht werden.

Für die exklusiven Reservierungen setzen wir einen Mindestumsatz voraus. Sofern dieser Betrag nicht erreicht wird, berechnen wir die Differenz als Raummiete.

Bar / Lounge	Schiff	Mindestumsatz bei exklusiver Buchung	Maximalkapazität
Café Lounge	 	500,00 € (2 Stunden) jede weitere Stunde 150,00 €	Max. 90 Personen
Champagner Treff (außen)	   	500,00 € (2 Stunden) jede weitere Stunde 150,00 €	Max. 20 Personen
Diamant Bar	     	1.000,00 € (2 Stunden) jede weitere Stunde 300,00 €	Max. 100 Personen
Ebbe & Flut – Bier Bar	 	300,00 € (2 Stunden), zzgl. Bierpauschale 4,90 € pro Person für alle 5 Biersorten vom Fass (2 Stunden)	Max. 80 Personen



Café Lounge, Mein Schiff 3 und Mein Schiff 4



Champagner Treff, Mein Schiff 3 bis Mein Schiff 6



Ebbe und Flut – Bier Bar, Mein Schiff 1 und Mein Schiff 2



Café Lounge, Mein Schiff 3 und Mein Schiff 4

Exklusive Reservierungen unserer Spezialitäten-Restaurants

Wer seinen Tag mit einem ganz besonderen Abend krönen möchte, ist in unseren Spezialitäten-Restaurants an Bord bestens aufgehoben. Hier servieren wir Ihren Gästen alles, was das Herz eines jeden Gourmet-Fans höherschlagen lässt. Das Angebot reicht von erlesenen **Fleisch- oder Fischspezialitäten** direkt vom Grill im Surf & Turf – Steakhouse, einzigartigen **asiatischen Kreationen** im Hanami – By Tim Raue sowie in der Blaue Welt Bar – Sushi, **traditionellen Gerichten aus dem Alpenland** im Schmankerl – Entspannt genießen bis hin zu **mediterranen Spezialitäten** im Cucimare – Ristorante in der Manufaktur sowie im La Spezia – Italienisch genießen.

Für die exklusiven Reservierungen setzen wir einen Mindestumsatz voraus. Sofern dieser Betrag nicht erreicht wird, berechnen wir die Differenz als Raummiete. Im Rahmen einer exklusiven Reservierung ist das Restaurant für externe Gäste geschlossen.

Im Zuge von exklusiven Buchungen werden weiterhin ausgewählte Menüs vorab definiert. Menüvorschläge finden Sie für die jeweiligen Restaurants auf den folgenden Seiten. Weitere Vorschläge sowie beispielsweise vegane Alternativen erhalten Sie auf Anfrage. Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten gezielt an.

Restaurant	Schiff	Mindestumsatz bei exklusiver Buchung	Maximalkapazität
Blaue Welt Bar – Sushi		1.000,00 €	Max. 40 Personen
Cucimare – Ristorante in der Manufaktur	 	3.000,00 €	Max. 80 Personen innen
Esszimmer – Lieblingsgerichte	 	4.000,00 €	Max. 90 Personen
Hanami – By Tim Raue	 	2.000,00 €	Max. 50 Personen
	 	4.000,00 €	Max. 100 Personen
La Spezia – Italienisch genießen	  	3.000,00 €	Max. 70 Personen
Manufaktur – Kreativ-Küche	 	1.000,00 €	Max. 14 Personen
Schmankerl – Entspannt genießen	 	3.000,00 €	Max. 50 Personen
Surf & Turf – Steakhouse	 	6.000,00 €	Max. 110 Personen innen / 30 Personen außen
			Max. 100 Personen innen / 30 Personen außen
	  		Max. 100 Personen innen / 40 Personen außen
			Max. 100 Personen



La Spezia – Italienisch genießen, Mein Schiff ♥



Surf & Turf – Steakhouse, Mein Schiff 1 und Mein Schiff 2

Speisen in der Blaue Welt Bar – Sushi

Vorspeisen

Variation von Sushi und Sashimi mit Wasabi und Ingwer

Scharfer Rindfleischsalat mit Sojasprossen und Sesamdressing

Gebackene Frühlingsrolle mit süßsaurer Sauce

Suppen

Süßsaure Suppe mit Eierblumen

Soba-Nudelsuppe mit Portobello-Pilzen

Misosuppe

Hauptgänge

Teriyaki-Hühnerkeule mit Spinat und Sojasprossen

Gebratene Garnelen und Tintenfisch auf Pak Choi mit Erdnusskrokant

Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüse und geräuchertem Tofu

Desserts

Grüntee-Parfait mit Jasmin-Honigsauce

Variation von süßem Sushi

Sesampudding mit frischen Früchten

3-Gänge-Menü (ohne Vorspeisen) . . 20,00€ pro Person

4-Gänge-Menü 25,00€ pro Person

Weinbegleitung 22,00€ pro Person



Speisen im Cucimare – Ristorante in der Manufaktur



Vorspeisen

Ragù di polpo
in cremiger Pinienkernsauce, mit gebratenem Kürbis
und schwarzem Reis

Carpaccio filetto di manzo
mit Stangensellerie, gebratenen Kräutersaitlingen,
Pinienkernen, Rucola und Grana Padano

Bruschetta e Crostini:
Bruschetta mit Steinpilzen und Tomate-Mozzarella
Crostini mit Birne-Nuss-Roquefort-Käse und Parmaschinken

Suppen

Zuppa di cavalo verza:
Italienische Kohlsuppe mit geschmortem Ochsenschwanz

Zwischengerichte

Hausgemachte Trüffel-Gnocchi
mit Parmesanschaum und Kaninchenragout

Steinpilz-Risotto
vom Carnaroli-Reis mit Safran und Hummer

Hauptgänge

Kalbsrückensteak
mit Büffelmilch-Mozzarella gratiniert, dazu Graupen-Ratatouille
und Basilikumcrème

Gebratener Steinbutt
im Safransud mit Meeresfrüchten und Wurzelgemüse

Pochierte Maispoularde
in Weißweinsauce mit Perlzwiebeln, Speck,
Steinpilzen und Croûtons, dazu grüne Bohnen
und Trüffel-Oliven-Kartoffelpüree

Desserts

Zabaione mit Amaretti und Grappaeis

Karamellisierter Schokoladenblätterteig
mit Mousse von der Gianduja-Schokolade,
Zitronen-Biskuit-Streuseln und Cassis-Sorbet

Crema bruciata alla vaniglia:
Vanille-Crème Brûlée mit Erdbeersorbet
und Mandelschaum

3-Gänge-Menü 30,00€ pro Person

4-Gänge-Menü 39,00€ pro Person

5-Gänge-Menü 45,00€ pro Person



Speisen im Esszimmer – Lieblingsgerichte



Vorspeisen

NORDSEEKRABBen
mit Cocktailsauce, Avocadoschaum und Limonengelee

HAUSGEMACHTE KAISERSÜLZE
mit rotem Rettichsalat und Sellerie-Apfelremoulade

70s – SATURDAY NIGHT FEVER
gefüllte Eier mit Stör-Kaviar, hausgemachte Frikadelle,
Mettigel, Käseauswahl und fermentiertes Gemüse

Suppen

HAMBURGER FISCHSUPPE
mit geräuchertem Aal, getrockneten Pflaumen und Äpfeln

DREI KLEINE SUPPEN
Geräucherte klare Tomatensuppe mit Koriander,
Kürbissuppe mit Mandeln und
Selleriesuppe mit Gorgonzolakäse

Zwischengerichte

HIMMEL & ÄÄD
Gebratene Blutwurst an Kartoffelpüree
mit Apfelkompott und gerösteten Haselnüssen

Hauptgänge

UNSER BESTES GESCHNETZELTES
vom Kalbsfilet in Cognac-Sahne-Sauce
mit Morcheln, Steinpilzen und Champignons,
dazu Kartoffelrösti

GEBRATENES ZANDERFILET
an Speck-Balsamicosauce
mit geschmortem Gurke-Dillgemüse
und kleinen gerösteten Kartoffeln

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE
vom „Dry Aged Roastbeef“ mit Gemüsefüllung an
Rotweinreduktion mit Rahmwirsing und Nuss-Schupfnudeln

Desserts

ALLES KÄSE SO EIN KUCHEN
Käsekuchen als Mousse, Schaum und Eiscreme

KAISERSCHMARRN
karamellisiert mit Rosinen, hausgekochem Apfelmus
und Pflaumenröster

1,2,3 SCHOKOLADE
Mousse und Eiscreme von der Elfenbeinschokolade
Creme und Knusper von der Jivara-Milchschokolade
dazu einen Brownie und Flammen von der Manjari-Schokolade

3-Gänge-Menü 30,00€ pro Person

4-Gänge-Menü 39,00€ pro Person

5-Gänge-Menü 45,00€ pro Person



Speisen im Hanami – By Tim Raue



Kennenlernmenü in 4 Gängen

SASHIMI und NIGIRI und URA MAKI und SPECIAL SASHIMI
nach Wahl des Sushi-Meisters

GEDÄMPFTES ZANDERFILET

mit Yuzu-Marmelade, Ingwer und fein geschnittenem Frühlingslauch in einem kräftigen Sojasud mit geklärter Butter

RINDERFILETWÜRFEL

im Wok mit Brokkoli und scharfer Sichuan-Pfeffersauce sautiert, dazu süß-saure Perlzwiebeln serviert

GEBACKENE BANANE

mit Karamellsauce, Limette und Vanilleeis

Ruam-Gan-Menü in 5 Gängen

MISOSUPPE

Geflügelfond mit Miso, der Paste von vergorenen Sojabohnen, gekocht und serviert mit Algen & Tofu,
rohen Jakobsmuscheln und Zitronenschale

SASHIMI und NIGIRI und URA MAKI und SPECIAL SASHIMI
nach Wahl des Sushi-Meisters

WASABI-GARNELE

Im Tempurateig gebackene Garnelen, mit Wasabi-Mayonnaise bedeckt, mit Puffreis bestreut, dazu ein
thailändisch inspiriertes Dressing aus Fischsauce, Mango & Karotte und Koriander mit Ingwer und Reisessig

HANAMI-ENTE

Entenkeule langsam gegart und gelöst, im Wok knusprig gebacken, gehackt und serviert mit chinesischen »5 Gewürz«-Pfannkuchen,
jungem Lauch, in Reisessig marinierten Gurken und Entenjus mit chinesischer Pflaumensauce aromatisiert

SCHOKOLADENKUCHEN

mit Schokoladensauce und thailändischem Café-Eis

Kennenlernmenü in 4 Gängen . . . 24,00€ pro Person

Ruam-Gan-Menü in 5 Gängen . . . 39,00€ pro Person



Speisen im

La Spezia – Italienisch genießen



Vorspeisen

Nostra insalata di polipo:
Warmer Tintenfischsalat mit Kartoffelkonfit, Kirschtomaten,
Grünes aus dem Garten und Tintenfischemulsion

Carpaccio di manzo affumicato,
crema di senape e semi di senape:
Hausgeräuchertes Rinderfiletcarpaccio
mit italienischer Senfcrème, marinierter Senfsaat
und Salat vom Sellerieherz

Suppen

Zuppa di pomodori colorati:
Suppe aus Tomatenraritäten mit Basilikumflan
und gegrillte Foccacia

Zwischengerichte

La Spezia risotto by T.F., Carnaroli - Venere – Ermes,
piselli, ai frutti di mare, bagna cauda:
Spezial-Risotto LA SPEZIA by T.F., 3 verschiedene Arten
von Reis: Carnaroli Ferron 1650 – Venere – Ermes
Grüne Erbsen, Bagna cauda, pinker Tintenfisch, Calamari,
Miesmuscheln, Jakobsmuscheln und Garnelen

Taglierini al nero di seppia fatti in casa con astice:
Handgemachte schwarze Tagliolini mit frischem Hummer,
Konfit von der gelben Kirschtomate, kaltgepresstes Olivenöl
und Basilikum

Hauptgänge

Scamone d'agnello, tartufo nero,
tortino di sedano rapa e topinambur:
Gegrilltes Lammrücken
mit schwarzem Trüffel, Crème aus der Topinambur
und gratinierter Sellerieknolle

Tagliata di tonno mediterraneo:
Gegrilltes mediterranes Thunfischsteak
mit Baby Brokkoli, Salsa von Oliven
und sonnengetrockneten Tomaten

Guancia di vitellina brasata all'amarone
con crema di carciofi e funghi:
Amarone geschmorte Kalbsbäckchen mit Artischockenpüree,
sautierten Pilzen und italienischem Baby-Kohl

Desserts

Panna cotta al caramello, crumble di grano saraceno
e mirtilli alla grappa:
Karamel-Panna cotta mit Buchweizenstreuseln
und in Grappa eingelegten Blaubeeren

Tiramisù all'arancia:
Unsere eigene Orangen-Tiramisu

3-Gänge-Menü 30,00€ pro Person

4-Gänge-Menü 39,00€ pro Person

5-Gänge-Menü 45,00€ pro Person



Speisen im Schmankerl – Entspannt genießen



Vorspeisen

Brettljause mal anders

Rindfleischsalat mit Kürbiskernöl

Feldsalat mit bunten Linsen, gebackenem Landei und Wildschweinschinken

Suppen

Kaspressknödelsuppe mit Speck

3 Suppeshots

Zwischengerichte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Variation vom Würstl

Hauptgänge

Altwiener Tafelspitz mit Apfel-und Semmelkren, Crèmespinat und Röstkartoffeln

Wallerfilet mit Senf und Petersilie gebraten dazu Selleriepüree, Radieschen und Kernöl

Das original „Wiener“ mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Desserts

Marillenknödel mit Butterbröseln

Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster

Esterhazy Palatschinken

3-Gänge-Menü 20,00€ pro Person

4-Gänge-Menü 24,00€ pro Person

5-Gänge-Menü 28,00€ pro Person



Speisen im Surf & Turf – Steakhouse



Vorspeisen

Carpaccio vom Fjordlachs mit Limetten-Wasabi-Creme

Klassischer Caesar Salad

Tatar vom Pommernrind

Suppen

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Schwarzbrotwürfel

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère Fleuron

Erdnuss-Chili-Süppchen mit Rindfleisch-Satay-Spieß

Hauptgänge

Rinderfilet vom Pommernrind an Pfeffersauce mit Ofenkartoffel und gegrilltem Gemüse

Karbonade vom Kleeschwein auf Trüffel-Kartoffel-Püree, Speckbohnen und Waldpilzsauce

Gebratener Kabeljau mit Kirschtomaten, sautiertem Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Desserts

Crème brûlée von der Tonkabohne

Amerikanischer Cheesecake mit Himbeeren und Karamellsauce

Chocolate Truffle Muffin mit Vanilleeis

3-Gänge-Menü 33,00€ pro Person

4-Gänge-Menü 42,00€ pro Person



SPA & Meer

Was für ein wunderbares Gefühl, den Alltag Seemeile für Seemeile hinter sich zu lassen. Mit dem abwechslungsreichen SPA- und Sportangebot der *Mein Schiff®* Flotte unterstützen Sie diesen Prozess aktiv. **Massagen, Schönheits- und Körperanwendungen sowie ein vielfältiges Sportprogramm** sorgen für nachhaltige Entspannung während des Urlaubs an Bord. Auch exklusive Buchungen der Arena sind für Gruppen möglich, sodass hier z. B. individuelle **Sportturniere** stattfinden können.

	1	2	3	4	5	6	♥
Entspannungseinseln: privates Plätzchen zur Entspannung							X
Entspannungslogen: privates Plätzchen zur Entspannung	X	X	X	X	X	X	
Bis zu 18 Anwendungskabinen für Kosmetik und Massagen	X	X	X	X	X	X	X
Private SPA-Suite			X	X	X		X
SPA Balkonkabinen	X	X	X	X	X	X	
Thalasso-Zentrum							X

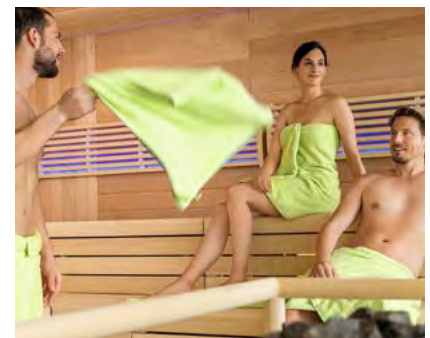
Sauna

	1	2	3	4	5	6	♥
Große Finnische Sauna mit traumhaftem Panoramablick	X	X	X	X	X	X	X
Biosauna mit Kräutern	X	X	X	X	X		X
Biosauna mit Rosenduft			X		X	X	
Salzsauna			X	X			
Soledampfbad	X	X					X
Kräuterdampfbad	X	X	X	X	X	X	X
Mineraldampfbad	X	X					
Rasul (entgeltlich)	X	X	X	X	X	X	X
Eisraum	X	X					
Eisbrunnen			X	X	X	X	X
Infrarotkabine (entgeltlich)			X	X			
Lichtsauna					X	X	
Fußbäder	X	X	X	X	X	X	X
Ruheraum	X	X	X	X	X	X	X

Exklusive Saunanacht

Eine der großzügigsten finnischen Saunen auf den Weltmeeren öffnet exklusiv für Ihre Gäste. Diese können sich mit einem Körperpeeling und einer Gesichtsmaske verwöhnen lassen und aromatische Saunaaufgüsse genießen. Zusätzlich kann man sich diesen entspannten Abend mit einer 20-minütigen Rücken-Wohlfühlmassage verschönern. Zwischendurch werden kleine Snacks serviert (ausgenommen im Zielgebiet Nordamerika).

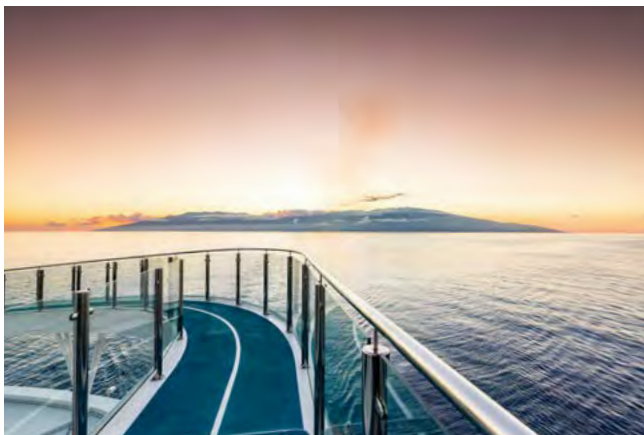
Teilnehmerzahl: Max. 20 Personen (*Mein Schiff 1 bis Mein Schiff 4*)
bzw. 18 Personen (*Mein Schiff 5, Mein Schiff 6 und Mein Schiff ♥*)
Dauer: 180 Minuten (21:00–00:00 Uhr)



180 Minuten Wohlfühldauer ohne Massage 26,00€ pro Person
180 Minuten Wohlfühldauer mit Massage 49,00€ pro Person

Sportangebote

Mein Schiff 1 und Mein Schiff 2



Raum / Equipment / Training	Maximalkapazität	Größe	Kosten
Kursraum	Max. 15 Personen	ca. 80 m ²	150,00 € pro Stunde ohne Equipment (inkl. Musikanlage)
Sport-Equipment (Yoga-Matten, Matten, Body-Bänder usw.)	Max. 10 Personen		5,00 € pro Stück pro Stunde 15,00 € pro Stück pro Reise
Cycling Bikes	<i>Mein Schiff 1:</i> Arena: Max. 30 Personen <i>Mein Schiff 2:</i> Arena: Max. 27 Personen		5,00 € pro Stück pro Stunde 15,00 € pro Stück pro Reise
Arena (innen)	Max. 330 Personen, davon max. 100 Personen sitzend auf den Tribünen	ca. 708 m ²	150,00 € pro Stunde ohne Equipment (inkl. Musikanlage)

Sportangebote

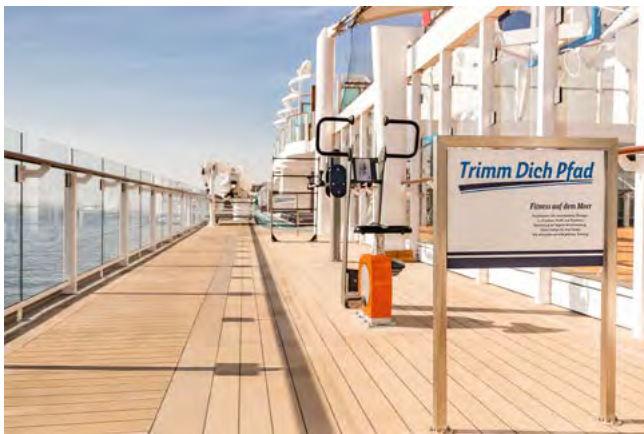
Mein Schiff 3 und Mein Schiff 4



Raum / Equipment / Training	Maximalkapazität	Größe	Kosten
Kursraum	Max. 20 Personen	ca. 80 m ²	150,00 € pro Stunde ohne Equipment (inkl. Musikanlage)
Sport-Equipment (Yoga-Matten, Matten, Body-Bänder usw.)	Max. 20 Personen		5,00 € pro Stück pro Stunde 15,00 € pro Stück pro Reise
Cycling Bikes	Cycling-Raum: Max. 19 Personen Arena: Max. 29 Personen		5,00 € pro Stück pro Stunde 15,00 € pro Stück pro Reise
Arena (außen)	Max. 300 Personen, davon max. 100 Personen sitzend auf den Tribünen	ca. 564 m ²	150,00 € pro Stunde ohne Equipment (inkl. Musikanlage)

Sportangebote

Mein Schiff 5 und Mein Schiff 6



Raum / Equipment / Training	Maximalkapazität	Größe	Kosten
Kursraum	Max. 20 Personen	ca. 80 m ²	150,00 € pro Stunde ohne Equipment (inkl. Musikanlage)
Sport-Equipment (Yoga-Matten, Matten, Body-Bänder usw.)	Max. 20 Personen		5,00 € pro Stück pro Stunde 15,00 € pro Stück pro Reise
Cycling Bikes	<i>Mein Schiff 5:</i> Cycling-Raum: Max. 19 Personen Arena: Max. 24 Personen <i>Mein Schiff 2:</i> Cycling-Raum: Max. 19 Personen Arena: Max. 29 Personen		5,00 € pro Stück pro Stunde 15,00 € pro Stück pro Reise
Arena (außen inkl. Sonnensegel)	Max. 300 Personen, davon max. 100 Personen sitzend auf den Tribünen	ca. 564 m ²	150,00 € pro Stunde ohne Equipment (inkl. Musikanlage)

Sportangebote

Mein Schiff ♥



Raum / Equipment / Training	Maximalkapazität	Größe	Kosten
Kursraum	Max. 12 Personen	ca. 35 m ²	150,00 € pro Stunde ohne Equipment (inkl. Musikanlage)
Sport-Equipment (Yoga-Matten, Matten, Body-Bänder usw.)	Max. 12 Personen		5,00 € pro Stück pro Stunde 15,00 € pro Stück pro Reise
Cycling Bikes	Max. 19 Personen		5,00 € pro Stück pro Stunde 15,00 € pro Stück pro Reise

Sport & Gesundheit

							
Kurse (mit Anmeldung)	Max. 18 Teiln.	Max. 18 Teiln.	Max. 20 Teiln.	Max. 20 Teiln.	Max. 20 Teiln.	Max. 20 Teiln.	Max. 12 Teiln.
Workshops (entgeltlich)	X	X	X	X	X	X	X
Vorträge (z. B. Stressfrei, Ganz Schön Gesund, etc.)	X	X	X	X	X	X	X
Sport an Land (entgeltlich, wetter- und destinationsabhängig)	X	X	X	X	X	X	X
Jumping Fitness Gruppentraining (entgeltlich)	X	X	X	X	X	X	
TRX Gruppentraining (entgeltlich)	X	X	X	X	X	X	
Personal Training (entgeltlich)	X	X	X	X	X	X	X
▪ TRX Training	X	X	X	X	X	X	X
▪ Power Plate	X	X	X	X	X	X	X
▪ Kinesis			X				X
▪ Total Gym Power Tower							X
▪ Hypoxi	X	X	X	X			
Kinesio-Taping (entgeltlich)	X	X	X	X	X	X	X
Ernährungscoaching (entgeltlich)	X	X	X	X	X	X	X
Vitalcheck (entgeltlich)	X	X	X	X	X	X	X
▪ Analyse der Körperzusammensetzung	X	X	X	X	X	X	X
▪ Blutdruck und Lebensstil	X	X	X	X	X	X	X
▪ Herz- und Stressmessung / Cardioscan	X	X	X	X	X	X	X
▪ Stoffwechselanalyse	X	X	X	X	X	X	X
Polar / Herzfrequenzgesteuertes Training	X	X	X	X	X	X	X
Arena	X	X	X	X	X	X	
Grüne Oase (Kurs-Außenbereich)							X
Cycling-Raum auf Deck 14			X	X	X	X	
Trimm Dich Pfad	X	X			X	X	
Joggingstrecke	ca. 438 m	ca. 438 m	ca. 280 m	ca. 280 m	ca. 280 m	ca. 280 m	ca. 146 m
Pool	X	X	X	X	X	X	X
▪ 25-Meter-Außenpool	X	X	X	X	X	X	
▪ Innenpool			X	X			
▪ Lagune	X	X			X	X	
▪ Außenpool	X	X					X
Größe der Sport-Bereiche	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fitness-Studio ca. 490 m² ▪ Kursraum ca. 38 m² ▪ Überdachte Arena für Sportevents (inkl. Trimm-Dich-Pfad für Jung und Alt) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fitness-Studio ca. 490 m² ▪ Kursraum ca. 38 m² ▪ Überdachte Arena für Sportevents (inkl. Trimm-Dich-Pfad für Jung und Alt) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fitness-Studio ca. 380 m² ▪ Kursraum ca. 80 m² u. Cycling-Raum ▪ Arena für Sportevents 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fitness-Studio ca. 380 m² ▪ Kursraum ca. 80 m² u. Cycling-Raum ▪ Arena für Sportevents 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fitness-Studio ca. 380 m² ▪ Kursraum ca. 80 m² u. Cycling-Raum ▪ Arena für Sportevents (inkl. Trimm-Dich-Pfad für Jung und Alt) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fitness-Studio ca. 380 m² ▪ Kursraum ca. 80 m² u. Cycling-Raum ▪ Arena für Sportevents (inkl. Trimm-Dich-Pfad für Jung und Alt) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fitness Studio ca. 280 m² ▪ Kursraum ca. 35 m²
Schwerpunkt	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Großes Fitness-Studio ▪ Personal Training ▪ Gesundheits-checks 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Großes Fitness-Studio ▪ Personal Training ▪ Gesundheits-checks 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Großes Fitness-Studio ▪ Personal Training ▪ Gesundheits-checks 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Großes Fitness-Studio ▪ Personal Training ▪ Gesundheits-checks 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Großes Fitness-Studio ▪ Personal Training ▪ Gesundheits-checks 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Großes Fitness-Studio ▪ Personal Training ▪ Gesundheits-checks 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Personal Training ▪ Gesundheits-checks

WIR FREUEN UNS, IHRE WÜNSCHE
WIRKLICHKEIT WERDEN ZU LASSEN.

TUI Cruises GmbH

Group Sales, Incentives & Business Events

Group Sales

Telefon: +49 40 600 01-5333

gruppen@tuicruises.com

Incentives & Business Events

Telefon: +49 40 600 01-5665

incentives@tuicruises.com

Heidenkampsweg 58

20097 Hamburg

Deutschland

Weitere Informationen unter

www.tuicruises.com/incentives

