



Eventmappe der MS Wilhelma

Menü- und Preisübersicht

KONTAKT



Herzlich Willkommen an Bord der MS Wilhelma - Ihrem schwimmenden Veranstaltungsort!

Ob Firmenfeier, Jubiläum, Hochzeit oder ein privates Fest im kleinen Kreis – mit Neckar Flair wird Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis. Auf der stilvollen MS Wilhelma, die modernes Design mit traditionellem Charme vereint, genießen Sie nicht nur eine einzigartige Atmosphäre, sondern auch einen außergewöhnlichen Ausblick auf den Neckar.

Wir bieten Ihnen maßgeschneiderte Lösungen, die perfekt auf Ihre Wünsche abgestimmt sind – von exquisiten Menüs über individuelle Dekoration bis hin zu einem erstklassigen Service. Ganz gleich, ob Sie als Unternehmer eine inspirierende Tagung planen oder als Privatperson Ihre Herzensmomente feiern möchten: Unsere kulinarischen Highlights und unser engagiertes Team sorgen dafür, dass Ihr Event rundum gelingt.

Lassen Sie sich von unserer Vielfalt an Möglichkeiten inspirieren – und gestalten Sie gemeinsam mit uns Ihre Veranstaltung, die noch lange in Erinnerung bleibt.

Wir freuen uns darauf, Sie bald an Bord der MS Wilhelma begrüßen zu dürfen!

MS Wilhelma - Details



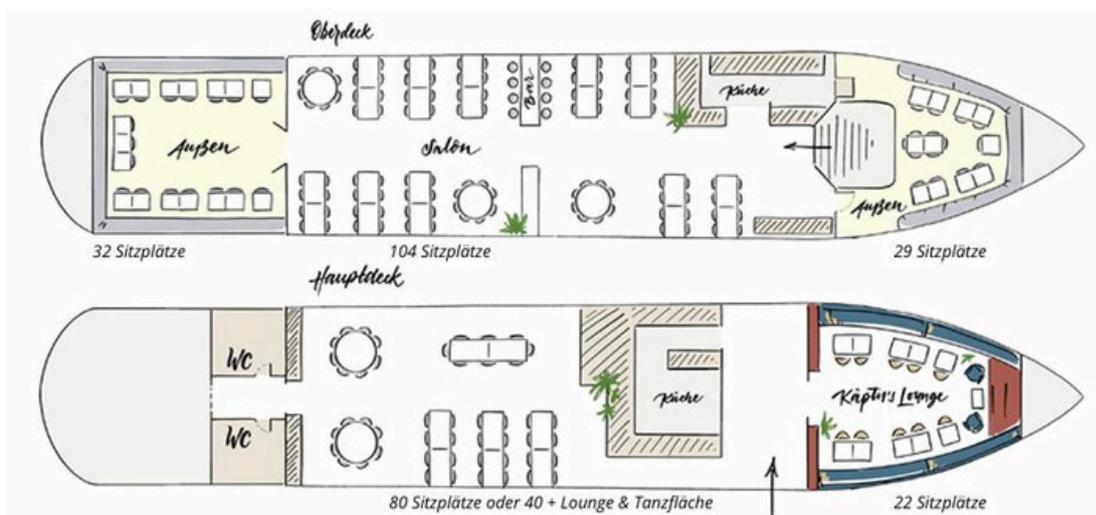
Linienfahrten und Events auf unserem Flaggschiff. Klassische, gemütliche, oder edle Salons, sowie die elegante Käpt'n's Lounge: Es lässt sich nach Wunsch für Ihr Event variabel bestuhlen und es kann getanzt, entspannt und gefeiert werden.

Die Käpt'n's Lounge ist ein separater, intimer Veranstaltungs-, Konferenz- oder einfach ein eleganter Reisesalon für bis zu 24 Personen.

Wer sich den Fahrtwind um die Nase wehen lassen möchte, findet auf den beiden Oberdecks seinen Platz, denn an die beiden Salons im Inneren schließen sich zwei Freidecks an – eines davon teilüberdacht.

Steigen Sie ein zur Linienfahrt Stuttgart-Marbach, der „Hausroute“ der MS Wilhelma.

Bestuhlungsvarianten:



Länge: 37,20m

Breite: 7,20 m

Sitzplätze Oberdeck Innenbereich	102
Sitzplätze Unterdeck Innenbereich	60
Sitzplätze Käpt'n's Lounge	24
Sitzplätze Außenbereich	60
Sitzplätze Innenbereich gesamt	186
Sitzplätze gesamt	24
	6

Ausstattung: Klimaanlage mit Virenfilter, Heizung, Soundanlage, Beamer, Käpt'n's Lounge, Bestuhlung flexibel, große Küche, 2 Außendecks

Kulinarische Arrangements MS Wilhelma



Die Philosophie ist einfach und das Speiseangebot ist mit nichts zufällig. Deshalb haben wir uns für heimische Produkte, regionale Anbieter und kleine Manufakturen entschieden. Je näher am Erzeuger, desto umweltfreundlicher, desto nachvollzieh- und prüfbarer. Lecker!

Fahrtrouten

Wir laden Sie ein, die Schönheit des Neckartals von Stuttgart bis nach Marbach und die Besonderheiten dieser einzigartigen Umgebung zu genießen, es gibt immer etwas zu schauen - Hafen, Naturreservate, Vogelschutzgebiete, sonnige Steilhang-Weinberge - es ist so viel Sehenswertes dabei. Für Ihre Familie, Gruppe, Freunde und Bekannte können Sie separate Bereiche auf der MS Wilhelma oder auch nur Tische buchen.

Erlebnisfahrten

Auch eingefleischte Party-Fans kommen voll auf ihre Kosten. Gerne können Sie für Ihre Gruppe ein Teilkontingent auf unseren Erlebnisfahrten buchen, auch mit individuellem Getränkeangebot.

Charter

Die MS Wilhelma kann für Ihre Veranstaltung exklusiv gebucht werden, mit individuellem Catering in bester Oma Qualität und auf Wunsch auch mit buntem Programm und vollem Service. Lassen Sie Ihre Fantasie walten, wir agieren gern nach Ihren Wünschen – seit 1957!

Charterpreise:

Nebensaison (Januar bis April)

Nebensaison fahrend	2.800,00 €
Nebensaison liegend	1.800,00 €

Hauptsaison (Mai bis Dezember)

Saison fahrend	3.300,00 €
Saison liegend	2.300,00 €

Preise für 3 Stunden inkl. Personal (1x Küche, 2x Service, 1x Event-Leiter, Endreinigung, Energiepauschale. Je nach Dauer des Events, Menüauswahl und Personenanzahl kann zusätzliches Personal erforderlich sein und hinzu gebucht werden. Jede weitere Stunde zzgl. € 750,00 Chartergebühr.

Buchungspreise unterschiedlicher Lounges und Bereiche im Rahmen einer Tagesfahrt

(nur in Verbindung eines Menüs / Buffet Auswahl und zzgl. Ticketpreise für die Fahrt gemäß der Personenzahl)

Käptn's Lounge ab 20 Personen	450,00 €
Oberdeck Bugseite ab 30 bis 40 Personen	650,00 €
Oberdeck Heckseite inkl. Außenlounge ab 40 - 80 Personen	1.150,00 €
Unterdeck	950,00 €

Alle Preisangaben zzgl. MwSt.



Kulinarische Arrangements

MS Wilhelma



Getränkepauschalen

Softdrinks

Stuggi Schorle von Christoph Schützing naturtrüb,
Rhabarber & Johannisbeere
Südkola aus Bietigheim, Zitronenstolz Bio-Limonade,
Mineralwasser spritzig (Wildbadquelle), Tafelwasser still

Getränkepauschale - "Softdrinks"

5,50 € p. P. / Std.

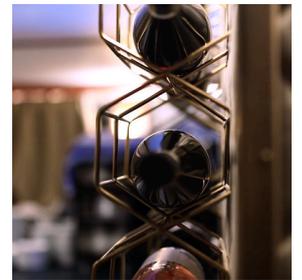
Getränkepauschale - "Softdrinks-Kinder"**

3,50 € p. P. / Std.



Weine - Weiß, Rose, Rot

Cannstatter Zuckerle Riesling trocken, Grauburgunder trocken und kräftig aus dem Barriquefass,
Cannstatter Zuckerle Trollinger Weißherbst erfrischend leicht
Cannstatter Zuckerle Trollinger halbtrocken leicht erfrischend
Cannstatter Zuckerle Lemberger trocken



Bier vom "Ländle"

Käpsele Stuttgarter Hofbräu, Radler Naturtrüb Stuttgarter Hofbräu, Herrenpils Stuttgarter Hofbräu, Stuttgarter Hofbräu Kristall/Hell (Weizen), Clausthaler Alkoholfrei

Getränkepauschale - "klassisch"

Diese Getränkepauschale beinhaltet die oben genannten Getränke wie Bier, Wein und Softdrinks

8,50 € p. P. / Std.

Getränkepauschale - "All inklusive"

Diese Getränkepauschale beinhaltet die oben genannten Getränke wie Bier, Wein, Softdrinks und zusätzlich Longdrinks

19,00 € p. P. / Std.



Getränkepauschale - "Night Spezial"

Zusätzliche Longdrink- und Cocktailpauschale mit aufwändigen, exklusiven Getränken separat stundenweise buchbar

19,00 € p. P. / Std.

Winzer-Sektempfang

Riesling Sekt Brut Weinfactum, Bad Cannstatt feine Zitronen- und Apfelnoten elegante Säure, Orangensaft und Salzgebäck

10,90 € p. P.

Kaffee & Kuchen

1 Stück Kuchen der Saison und frischer Filterkaffee

8,90 € p. P.

Alle Preisangaben zzgl. MwSt.

*Kinder von 7-14 Jahren

Kulinarische Arrangements

MS Wilhelma



Brunch / Frühstück - auf Wunsch vegetarisch, vegan

Frische Eierspeisen, reichhaltige Auswahl an Brötchen, Brot, Croissants, Brezeln, reichhaltiges Büffet mit verschiedenen Käse, Wurst, Schinken, Lachs mit verschiedenen Soßen, Obst, Wasser, Orangensaft, Filterkaffee

39,00 € p. P.



Fingerfood

Bruschetta (Tomate | Knoblauch | Zwiebel | Basilikum)
 Belegte Brötchen (Wurst | Käse | Lachs)
 Gebratene Chorizo mit Senf und Gurkenconccassée
 Lachs Canapés
 Tranche vom Roastbeef mit Remoulade auf Ciabatta
 Mini-Schnitzel mit Kartoffelsalat
 Rotgarnele - sweet & sour
 Mini Burger mit Cheddar, Tomate, Eisbergsalat & Cocktailsauce

p. Stck 2,00 €
p. Stck 3,50 €
p. Stck 3,50 €
p. Stck 3,50 €
p. Stck 4,00 €
p. Stck 4,00 €
p. Stck 4,00 €
p. Stck 5,00 €



Fingerfood im Glas

Tomaten Mozzarella
 Antipasti mit Ciabatta
 Hackfleischbällchen mit Kartoffelsalat
 Garnelencocktail
 Couscous mit Rotgarnele

p. Stck 2,00 €
p. Stck 3,00 €
p. Stck 3,50 €
p. Stck 3,50 €
p. Stck 4,50 €



Wir empfehlen pro Person je 3 bis 4 Stück

Alle Preisangaben zzgl. MwSt.

Kulinarische Arrangements

MS Wilhelma



Buffet-Vorschläge

“MS Wilhelma - Premium Nr. 1”

Vorspeise

Suppe der Saison

Salatbuffet

3 verschiedene Salate mit 2 Varianten Dressings

Hauptgang

Vegetarische handgemachte Maultaschen mit Blattspinat auf Salbeibutter

Rosa gebratene Schweinemedallions mit Spätzle, frischem Saisongemüse und Pilzrahmsauce

Zanderfilet mit Kartoffelgemüse und Zitrone

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesauce



35,00 € p. P.

“MS Wilhelma - Premium Nr. 2”

Vorspeise

Consommé vom Rind

Salatbuffet - 3 verschiedene Salate mit 2 Varianten Dressings

Tomate mit Mozzarella

Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Hauptgang

Vegetarische handgemachte Maultaschen mit Blattspinat auf Salbeibutter

Geschmorrter Rinderbraten mit Spätzle, Saisongemüse und Bratensoße

Veganes Gulasch von Edelpilzen mit Reis

Dessert

Limoncello-Tiramisu mit Fruchtspiegel



40,00 € p. P.

Alle Preisangaben zzgl. MwSt.

Kulinarische Arrangements MS Wilhelma



Buffet-Vorschläge

“MS Wilhelma - Premium Nr. 3”

Vorspeise

Tomatenessenz mit Basilikumklösschen
Salatbuffet - 3 verschiedene Salate mit 2 Varianten Dressings
Rote Bete Carpaccio mit Picandou und Wildkräuter
Carpaccio vom Rind mit Parmesan, Rucola und Zitrone
Mediterraner Bulgur Salat mit Frischkäse



Hauptgang

Veganes Steinpilzrisotto mit Gebratenem Pak Choi

Rosa gebratene Rumpsteaks 140 Gramm mit Kartoffelgemüse
und Café de Paris Butter

Seeteufel mit Zitronenrisotto und Gemüse



Dessert

Cocos- Panna Cotta mit Fruchtspiegel

65,00 € p. P.

Alle Preisangaben zzgl. MwSt.



Allgemeine Information:

Kinder bis 6 Jahre sind bei uns generell kostenfrei für das Buffet- oder Menü-Essen. Von der Kinderkarte werden diese im Alter von 7-14 Jahren nach Verbrauch (Ticket & Essen) berechnet. Ab 15 Jahre werden diese voll berechnet.

Ihre Notizen:

Kulinarische Arrangements

MS Wilhelma



Menü-Vorschläge

“MS Wilhelma - Highlight Nr. 1”

Vorspeise

Kleiner Salatteller aus 3 bis 4 verschiedenen Salaten & Saisondressing

Suppe

Kartoffelcremesuppe mit Serrano- & Brotchips

Hauptgang

Rosa gebratene Schweinemedallions mit Spätzle, Saisongemüse und Pilzrahmsauce

Gebratenes Forellenfilet mit Kartoffelgemüse und Mandelbutter

Veganes Gulasch von Edelpilzen mit Reis

Dessert

Crème Brûlée mit Fruchtspiegel

35,00 € p. P.



“MS Wilhelma - Highlight Nr. 2”

Vorspeise

Wildkräutersalat, geräucherter Entenbrust mit Granatapfel und Dressing

Suppe

Bouillabaisse mit Garnelen, Muscheln und Lachsforelle

Hauptgang

Surf and Turf - Rinderfilet & Garnele mit Kartoffelgratin, Gemüsebouquet und Café de Paris Butter

Gebratenes Thunfischsteak mit Tagliatelle und Passionsfrucht

Vegane, mediterrane gefüllte Zucchini mit Bulgur und Tomaten Sugo

Dessert

Duett von Mousse au Chocolate und Sauerkirschen

65,00 € p. P.



Alle Preisangaben zzgl. MwSt.

Kulinarische Arrangements MS Wilhelma



Vorschläge

“MS Wilhelma - Grill Nr. 1”

Vorspeise

Vitello Tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsoße
Salatbuffet - 3 verschiedene Salate mit 2 Varianten Dressings

Hauptgang

Lamm Carree mit Ofenkartoffel und Chimichurri
Rindernackensteaks/-Rücken mit Maiskolben und Kräuterbutter
Garnelen mit Grillgemüse und Chipotle

Dessert

Crème Brûlée mit Fruchtspiegel
Duett von Mousse au Chocolate mit Sauerkirschen

45,00 € p. P.



“MS Wilhelma - Kinderbuffet Nr. 1”

Burger Station

Gestalte deinen eigenen Burger!
Rinderhack Pattys, Burger Bun, Blattsalat, Tomaten, Salatgurken
und Essiggurken

Dessert

Eisstation mit verschiedenen Früchte

19,00 € p. P.



“MS Wilhelma - Kinderbuffet Nr. 2”

Pasta Station

Verschiedene Salate
Spaghetti, Rigatoni und Gnocchi
Bolognese, Tomatensauce, Pesto und Parmesan

Dessert

Eisstation mit verschiedenen Früchte

16,00 € p. P.

Alle Preisangaben zzgl. MwSt.

Kulinarische Arrangements

MS Wilhelma



Individuelles Catering

Nicht das Richtige dabei? Kein Problem! Mit den unten stehenden Beispielen an Gerichten, können Sie Ihr Lieblingsmenü oder Buffet kreativ selbst zusammenstellen. Abgestimmt auf Ihre Anfrage und Ihre Wunschlocation beraten wir Sie gerne.

Vorspeisen

Verschiedene frische Salate der Saison, verschiedene Brotsorten, Antipasti-Variationen

Suppen

Gemüsesuppe der Saison. Maultaschensüppchen, Flädlessuppe und Minestrone

Hauptspeise

Rinderrouladen mit Rotweinsauce, Schweinefilet im Speckmantel, gemischter Sonntagsbraten vom Land-Schwein und Rind

Vegetarisch/Vegan

Handgemachte Herr Kächele Maultaschen (vegetarisch oder vegan), handgemachte Herr Kächele Steinpilzmaultaschen auf Blattspinat mit Salbeibutter und frisches Marktgemüse

Fingerfood/Snacks

Mini Quiche, verschiedene Bauernbrotschnitten, handgemachte Herr Maultaschen auf die Hand (klassisch, vegetarisch oder vegan), handgemachte Cocktail-Steinpilzmaultaschle auf Blattspinat mit Salbeibutter, Salzgebäck, gefüllte Blätterteigtaschen, Fleischküchle auf Kartoffelsalat, Butterbrezeln

Dessert

Eisvariationen, Tiramisu, Apfelstrudel, frischer Obstsalat der Saison



Preis auf Anfrage

Alle Preisangaben zzgl. MwSt.

Service & Beratung MS Wilhelma

Ihr perfekter Partner für unvergessliche Events

Bei uns an Bord der MS Wilhelma wird jedes Event zu einem ganz besonderen Erlebnis. Wir wissen, dass die Wahl der richtigen Dienstleister entscheidend für den Erfolg Ihrer Feier oder Veranstaltung ist. Deshalb stehen wir Ihnen nicht nur mit unserem einzigartigen Eventraum, der MS Wilhelma zur Seite, sondern auch mit einem umfangreichen Netzwerk von Experten, die Ihre Wünsche perfekt umsetzen.

Ganz gleich, ob Sie einen Fotografen suchen, der die schönsten Momente einfängt, einen Künstler, der Ihre Gäste begeistert, einen DJ, der die Tanzfläche zum Beben bringt, einen freien Redner, der Ihre Zeremonie unvergesslich macht, oder einen Speaker, der Ihre Veranstaltung mit Inspiration füllt – wir helfen Ihnen, den richtigen Dienstleister für Ihre Bedürfnisse zu finden. Durch unser breites Netzwerk haben wir bereits vertrauenswürdige Partner an der Hand, die wir Ihnen gerne empfehlen – damit Ihr Event ein voller Erfolg wird! Wir gehen auf Ihre Wünsche individuell ein und sorgen dafür, dass alles genau nach Ihren Vorstellungen umgesetzt wird.

Vertrauen Sie auf unsere Erfahrung und lassen Sie uns gemeinsam Ihre Veranstaltung perfekt gestalten!

**Die individuellen Preise hierzu bekommen
Sie auf Anfrage von uns**





MS Wilhelma

NECKAR-KÄPT'N



André Steiger

BETRIEBSLEITER
DER MS WILHELMA

 +49 151 725 728 11

Kontakt:

NeckarFlair MS Wilhelma
Betriebsgesellschaft mbH
Öschstraße 40
73072 Donzdorf
anfragen@neckarflair.de
www.neckarflair.de

**Wir freuen uns darauf, Sie bald an Bord der
MS Wilhelma begrüßen zu dürfen!**