

PRIVATE CHARTER EVENTS

# PRINCESSE MARIE ASTRID

PRIVATE CHARTER



EXKLUSIVE MOMENTE.  
UNVERGESSLICHE ERLEBNISSE.

STILVOLL FEIERN AUF DEM WASSER



11<sup>TH</sup> FLOOR 

# AHOI & LEINEN LOS

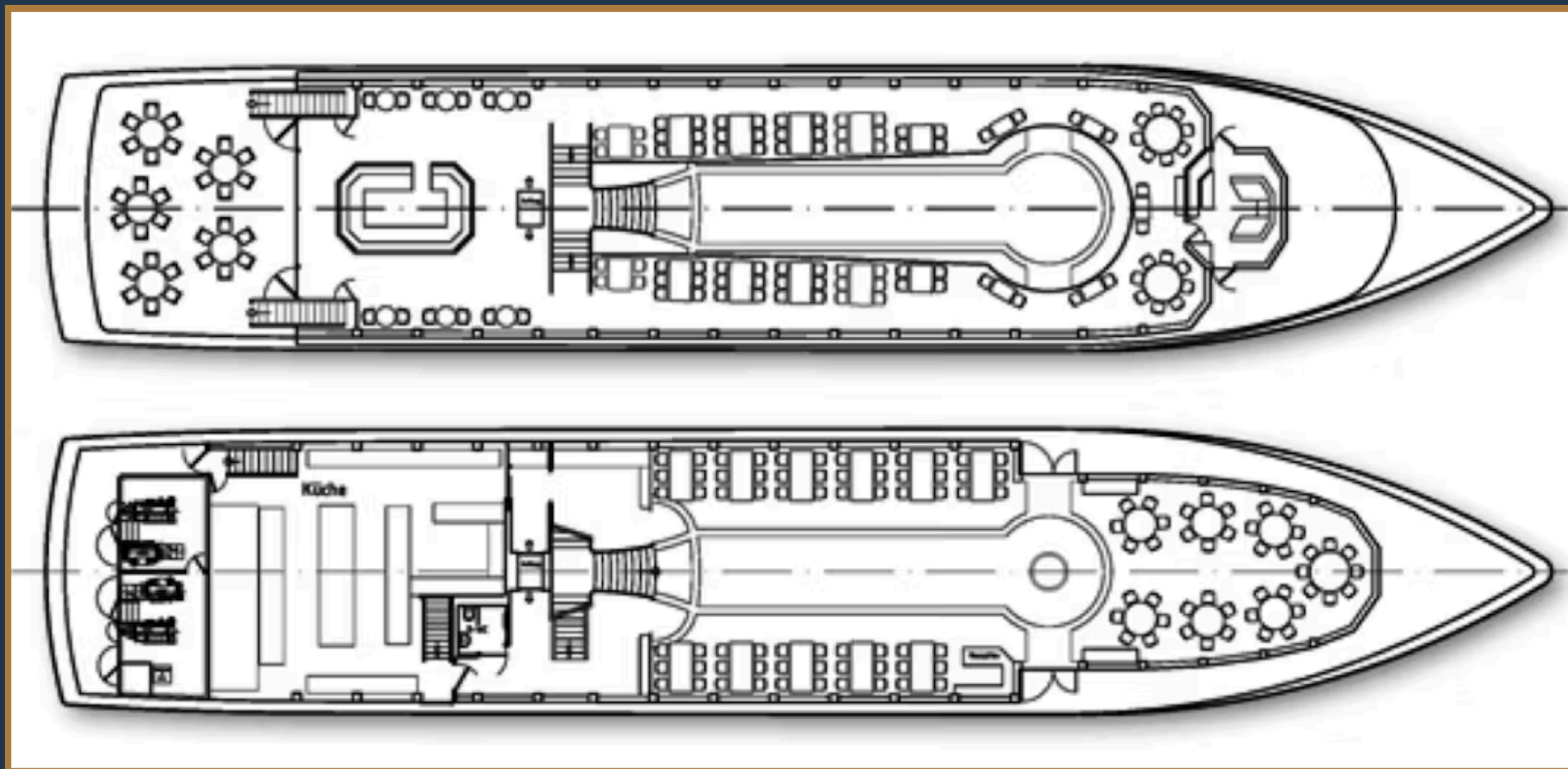


Die Princesse Marie Astrid ist mehr als ein Schiff – sie ist eine moderne, exklusive Eventlocation, die stilvolle Gastlichkeit, einzigartige Ausblicke und besondere Erlebnisse auf dem Wasser vereint.

## DAS SCHIFF

Mit großzügigen Innenbereichen und flexiblen Raumkonzepten bietet die Princesse Marie Astrid den idealen Rahmen für Veranstaltungen mit 75 bis 230 Gästen im Sitzarrangement.

Ob Team-Ausflug, Firmenevent, Privatfeier, Weihnachtsfeier oder sommerliche Abendveranstaltung – das Schiff vereint Komfort, Atmosphäre und Flexibilität für Events jeder Art



60 METER LÄNGE

EINES DER GRÖSSTEN & MODERNSTEN  
EVENTSCHIFFE AUF DER MOSEL

500 GÄSTE GESAMTKAPAZITÄT

230 SITZPLÄTZE IM INNENBEREICH

GALERIE-SCHIFF MIT FREIDECK

GEEIGNET FÜR GÄSTE MIT  
EINGESCHRÄNKTER MOBILITÄT

MODERNE LICHT- & TONTECHNIK

KLIMATISIERT





# BORDRESTAURANT



Mit ihrer ausgezeichneten Küche bietet die Princesse Marie Astrid ein kulinarisches Erlebnis, das anspruchsvolle Gastronomie und stilvolle Gastlichkeit perfekt vereint.



# LUNCH & DINNER AN BORD

## 3-GÄNGE MENÜ

Beispielmenü - Saisonale Highlights verfügbar

- Geräucherter Lachs mit Zitronencreme & Luxemburger "Gromperekichelcher"
- Zartes Perlhuhn in aromatischem Jus, begleitet von cremigem Karottenrisotto und frischem Gemüse der Saison
- Verführerischer Rote-Früchte-Cheesecake im Glas, durchzogen von einer feinen Rotwein-Note

## 5-GÄNGE MENÜ

- Luxemburger Mozzarella mit Tomaten, Rucola, Pinienkerne & Pesto
- Winzersekt mit Sorbet
- Auf der Haut gebratenes Lachsfilet an feiner Weissweinsauce begleitet von mediterranen Stampfkartoffeln
- Verführerischer Rote-Früchte-Cheesecake im Glas, durchzogen von einer feinen Rotwein-Note
- Käse-Trio und Schinken mit Brotstick, Walnuss und Kompott

## KAPITÄNS BUFFET

Unser großes Kapitans Buffet bietet Ihnen und Ihren Gästen eine hochwertige Auswahl an Köstlichkeiten. Gerne stimmen wir die Speisenauswahl individuell mit Ihnen ab.

## BBQ LIVE-STATION

Hochwertiges BBQ-Buffet mit Vorspeisen-, Beilagen-, Grill- und Dessertstationen

Salate: Blattsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Wassermelonen-Mozzarella-Salat, Nudelsalat, Taboulé, Rote-Bete-Salat, Kartoffelsalat, Mexikanischer Salat

Live-BBQ: Rosa gegrilltes Rindfleisch, Puten-Spieße, Scampi, luxemburgische Grill- und Mettwurst

Beilagen: Gemüsemix vom Grill, Mediterrane Kartoffeln, Reis.

Dessert: Eis- und Sorbetwagen, Frische Obstplatte



CANAPÉS  
ZUM EMPFANG  
INKLUSIVE



FRAGEN SIE  
NACH UNSEREN  
MENÜ-HIGHLIGHTS





# ENTERTAINMENT



Von Live-Musik über professionelle DJs bis hin zu spektakulären Showeinlagen und Feuerwerken - an Bord der Princesse Marie Astrid gestalten wir ein Unterhaltungsprogramm, das Ihre Veranstaltung unvergesslich macht.

# MEHR ALS EIN EVENT. EIN ERLEBNIS.

Wenn die Sonne über dem Moseltal untergeht, verwandeln groovige Beats, Live-Musik oder DJ-Sounds die Decks der Princesse Marie Astrid in eine einzigartige Eventlocation voller besonderer Momente.



SHOWTANZ

SOLO-KÜNSTLER & BANDS

DJ-SAXOFON-DUO

FEUERWERK & FEUERSHOW

MODERATION

INTERAKTIVES ENTERTAINMENT

PREMIUM LICHT- & TON-TECHNIK



# BAR-GENUSS



Von regionalen Weinen und lokalen Bierspezialitäten über Barista-Heißgetränke bis hin zu raffinierten Cocktailkreationen wie einem Espresso Martini mit dunkler Schokolade und Salted Caramel – unsere Bars bieten für jeden Geschmack das passende Genusserlebnis.

# KREATIVE DRINKS

Bar-Profis begeistern mit frisch zubereiteten Drinks, die perfekt auf Ihr Event abgestimmt sind.

Ob passend zum Veranstaltungsmotto oder in den Farben einer Unternehmens-Cl – mit hochwertigen Zutaten und kreativen Rezepturen entstehen außergewöhnliche Cocktails auf höchstem Niveau.



APERITIF-STATION

COCKTAIL-BAR

MOTTO-DRINKS

REGIONALE GIN-BAR

WHISKY - & RUM-BAR

CRÉMANT-PYRAMIDE



# COCKTAILKARTE 2026



11<sup>TH</sup> FLOOR 

COCKTAILS 11,00 €

## World Tour

EINE REISE VOLLER AROMEN, KULTUREN  
UND UNVERGESSLICHER GENUSSMOMENTE.



### NORD- & SÜDAMERIKA

#### NEW YORK

Bourbon, Zitrone, Ahornsirup, Eiweiss, Angostura, Merlot, Pfeffer, Eichenrauch

#### MIAMI

Vodka, Pfirsich, Cranberry, Ananas, Orange

#### TULUM

Kokoslikör, Orange, Ananas, Agave, Grenadine, Meersalz

#### HAVANA

Heller Rum, Limette, Minze, Rohrzucker, Soda, Angostura Bitter

#### MONTEGO BAY

Heller Rum, Kokospüree, Kokosmilch, Ananas, Sahne

#### VARADERO

Heller Rum, Erdbeere, Limette, Rohrzucker

#### SAONA

Dunkler Rum, Limette, Cola, Eichenrauch

#### YUCATAN

Tequila, Erdbeere, Limette, Orange, Zitrone

#### FLORIPA

Cachaça, Limette, Passionsfrucht, Rohrzucker



### EUROPA

#### PALMA

Aperol, Prosecco, Blutorange, Rosmarin, Soda

#### ROM

Amaretto, Maracuja, Zitrone, Ginger Ale, Angostura

#### PARIS

Lillet, Waldbeeren, Lavendel, Zitronenzeste, Beerenlimonade

#### WIEN

Gin, Holunderblüte, Gurke, Rosmarin, Tonic

#### BERLIN

Gin, Basilikum, Heidelbeeren, Zitrone, Zucker

#### LONDON

Vodka, Ingwerlimonade, Limette, Gurke

#### MYKONOS

Vodka, Limette, Blue Curaçao, Weisser Pfirsich, Soda

#### IBIZA

Vodka, Maracuja, Orange, Vanille, Sahne



### ASIEN

#### HONG KONG

Tequila, Yuzupüree, Pink Grapefruit, Tonic, Zitrone

#### BANGKOK

Rum, Mango, Kokos, Kefir-Limette, Palmzucker

#### SINGAPUR

Gin, Lycheelikör, Ingwerlimonade, Minze

#### MANILA

Heller Rum, Limette, Mango, Minze, Palmzucker

#### SAIGON

Kaffeeликör, Vodka, Espresso, Dunkle Schokolade, Salted Caramel

#### BALI

Gin, Pink Grapefruit, Hibiskus, Zitrone, Tonic

#### ISTANBUL

Gin, Pfeffer, Wacholder, Kardamom, Zitrone, Tonic

### KLASSIKER

APEROL SPRITZ

BELLINI

CAIPIRINHA

COSMOPOLITAN

CUBA LIBRE

DAIQUIRI

DARK 'N' STORMY

ESPRESSO MARTINI

FRENCH 75

GIN TONIC

HUGO

LONG ISLAND ICED TEA

MAI TAI

MANHATTAN

MARGARITA

MOJITO

NEGRONI

OLD FASHIONED

PALOMA

PIÑA COLADA







SEX ON THE BEACH

TEQUILA SUNRISE


WHISKEY SOUR

# GETRÄNKEKARTE 2026



 SOFTDRINKS	 APERITIFS	 DIGESTIFS	 OFFENE WEINE	 WEINE (FLASCHEN)
<p>Coca-Cola ..... 3,30 €</p> <p>Coca-Cola Zero ..... 3,30 €</p> <p>Sprite ..... 3,30 €</p> <p>Fanta ..... 3,30 €</p> <p>Fuze Tea Peach ..... 3,30 €</p> <p>Rosport Classic (0,25 l) ..... 3,30 €</p> <p>Rosport (0,50 l) ..... 4,90 €</p> <p>Viva (0,25 l) ..... 3,30 €</p> <p>Viva (0,50 l) ..... 4,90 €</p> <p>Niehoff Jus de Pommes ..... 3,30 €</p> <p>Niehoff Jus d'Orange ..... 3,30 €</p> <p>Jus de Raisin Luxembourgeois ... 3,60 €</p> <p>Franklin Tonic / Bitter Lemon .... 3,30 €</p> <p>Fever Tree Indian Tonic ..... 3,40 €</p>	<p>Coupe Crémant (sélection M.S. "Princesse Marie-Astrid") ... 7,50 €</p> <p>Kir ..... 6,00 €</p> <p>Kir Royal ..... 8,00 €</p> <p>Hugo ..... 10,00 €</p> <p>Apérol Spritz ..... 10,00 €</p> <hr/> <p>San Bitter (sans alcool) ..... 5,50 €</p> <p>Amer Bière ..... 6,50 €</p> <p>Campari Sec ..... 6,50 €</p> <p>Cynar Sec ..... 6,50 €</p> <p>Martini Blanc ..... 6,00 €</p> <p>Martini Rouge ..... 6,00 €</p> <p>Ricard à l'eau ..... 7,00 €</p> <p>Rhum Bacardi ..... 7,00 €</p> <p>Porto rouge ou blanc ..... 6,00 €</p> <p>Vodka Absolut ..... 7,00 €</p>	<p>— LUXEMBURGER SPEZIALITÄTEN —</p> <p>Néiheeschbieren ..... 7,50 €</p> <p>Quetsch ..... 6,50 €</p> <p>Vieux Marc Coteaux de Schengen ..... 8,50 €</p> <p>Mirabelle ..... 7,00 €</p> <p>Marc de Gewürztraminer ..... 8,50 €</p> <p>Poire Williams ..... 7,00 €</p> <p>Framboise ..... 7,00 €</p> <p>Camadoven ..... 7,00 €</p> <p>— KLASSISCHE DIGESTIFS —</p> <p>Amaretto ..... 7,00 €</p> <p>Averna ..... 7,00 €</p> <p>Limoncello ..... 6,50 €</p> <p>Bailey's Irish Cream ..... 7,50 €</p> <p>Maggibter Buff ..... 7,00 €</p> <p>Cognac Hennessy V.S. .... 8,50 €</p> <p>Cognac Remy Martin ..... 9,80 €</p> <p>Cointreau ..... 7,80 €</p> <p>Fernet Branca ..... 7,00 €</p> <p>Grand-Marnier ..... 8,50 €</p> <p>Grappa Villa de Varda ..... 7,50 €</p> <p>Sambuca ..... 7,00 €</p> <p>Whisky Chivas Regal ..... 9,80 €</p> <p>Jameson ..... 8,50 €</p> <p>Plantation XO 20<sup>th</sup> Anniversary Rum ..... 12,00 €</p> <p>Botucal Rum Reserva Exclusiva ..... 11,50 €</p>	<p>0,25 l   0,50 l</p> <p>Auxerrois AOP ..... 6,00 €   11,50 €</p> <p>Pinot Gris AOP ..... 6,50 €   12,50 €</p> <p>Riesling AOP ..... 6,50 €   12,50 €</p> <p>Pinot Blanc AOP ..... 6,00 €   11,50 €</p> <hr/> <p>Vin Rosé ..... 9,50 €   17,50 €</p> <p>Vin Rouge ..... 10,00 €   18,00 €</p>	<p>WEISSWEINE</p> <p>Auxerrois AOP – Vinmoselle ..... 24,00 €</p> <p>Pinot Blanc AOP – Vinmoselle ..... 24,00 €</p> <p>Pinot Gris AOP – Vinmoselle ..... 24,00 €</p> <p>Riesling AOP – Vinmoselle ..... 24,00 €</p> <p>Chardonnay – Thill ..... 26,00 €</p> <p>Rivaner – Schlink ..... 25,00 €</p> <p>Grauer Burgunder – Schlink ..... 25,00 €</p> <p>Sauvignon Blanc – Schlink ..... 26,00 €</p> <p>ROSÉWEINE</p> <p>Rosé de Pinot Noir – Vinmoselle ..... 24,00 €</p> <p>Rosé de Gamay – Schlink ..... 25,00 €</p> <p>Rosé – Bernard-Massard ..... 24,00 €</p> <p>ROTWEINE</p> <p>Pinot Noir – Vinmoselle ..... 24,00 €</p> <p>Dornfelder – Thill ..... 25,00 €</p> <p>Merlot – Schlink ..... 25,00 €</p> <p>St. Laurent – Schlink ..... 25,00 €</p> <p>Cabernet Sauvignon – Schlink ..... 26,00 €</p> <p>Shiraz – Schlink ..... 26,00 €</p> <p>Pinotage – Schlink ..... 26,00 €</p> <p>Bordeaux Supérieur – Clos des Rochers .... 27,00 €</p> <p>Côtes du Rhône – M. Chapoutier ..... 28,00 €</p> <p>Chianti – Italien ..... 26,00 €</p> <p>Primitivo – Italien ..... 26,00 €</p> <p>Quinta do Vallado – Portugal ..... 27,00 €</p> <p>Brunello di Montalcino – Italien ..... 55,00 €</p> <hr/> <p>UND WEITERE AUSWAHL</p> <p>an internationalen Weinen zwischen 24,00 € und 55,00 €.</p>
<p> BIER &amp; CIDER</p> <p>Bofferding Pils (0,33 l) ..... 3,80 €</p> <p>Bättin ..... 4,00 €</p> <p>Clausthaler alkoholfrei ..... 3,50 €</p> <hr/> <p>Ramborn Cider (0,33 l) ..... 6,00 €</p>	<p>MIXER (AUFPREIS)</p> <p> Eau pétillante ..... suppl. 3,30 €</p> <p>Cola / Sprite ..... suppl. 3,30 €</p> <p>Jus d'Orange ..... suppl. 3,30 €</p> <p>Franklin Tonic / Bitter Lemon ..... suppl. 3,30 €</p>	<p> CRÉMANTS &amp; MOUSSEUX (75 CL)</p> <p>Crémant Pol Fabaire Cuvée Brut ..... 33,00 €</p> <p>Crémant Thill's ..... 33,00 €</p> <p>Crémant Let's Make It Happen Brut ..... 39,00 €</p> <p>Crémant Cuvée 1921 ..... 37,00 €</p> <p>Crémant de Luxembourg Rosé ..... 55,00 €</p> <p>Crémant Bulles en Rosé ..... 39,00 €</p> <p>Crémant Cuvée Prestige ..... 38,00 €</p> <p>Crémant Cuvée Céline ..... 39,00 €</p> <p>Crémant Monmoulin Brut ..... 44,00 €</p> <p>Crémant Brut Claude Bentz ..... 49,00 €</p> <p>Crémant Cep d'Or Brut ..... 34,00 €</p> <p>Crémant Desom Brut Éléance ..... 33,00 €</p> <p>Cuvée de l'Écusson ..... 33,00 €</p>		
<p> KAFFEE &amp; TEE</p> <p>Café ..... 3,30 €</p> <p>Café décaféiné ..... 3,30 €</p> <p>Espresso ..... 3,30 €</p> <p>Double Espresso ..... 4,90 €</p> <p>Cappuccino ..... 4,90 €</p> <p>Latte Macchiato ..... 5,10 €</p> <p>Chocolat chaud ..... 5,00 €</p> <p>Thé / Infusion ..... 3,30 €</p>	<p> GIN</p> <p>Gin G'nix Luxembourg ..... 9,50 €</p> <p>Gin M'elle ..... 9,50 €</p> <p>Gin Ingwer &amp; Rhabarber ..... 10,00 €</p> <p>Gin Hendrick's 41 ..... 10,50 €</p> <p>Gin Monkey 47 ..... 11,50 €</p> <p>Gin Bombay ..... 7,00 €</p>			

# ANMIETUNG & KONTAKT



Ob individuell geplant oder als Private Charter Paket – wir bieten flexible Lösungen für Veranstaltungen, die perfekt zu Ihnen passen.

# PRIVATE CHARTER PAKET

## Private Anmietung

Das Schiff steht Ihnen insgesamt 6 Stunden zur Verfügung, davon entfallen 4 Stunden auf die Fahrtzeit.

## Ein-/Ausstieg Grevenmacher

Weitere An- und Abfahrtsorte wie Trier, Saarburg, Remich oder Bernkastel-Kues können je nach Verfügbarkeit und gegen Aufpreis angesteuert werden.

## Aperitif

Stilvoll ankommen und anstoßen – der perfekte Start in den Abend an Bord.

## Amuse-Bouche

Kleine Genussmomente zwischendurch, fein serviert und perfekt zum Aperitif.

## Menü oder Buffet

Ein hochwertiges Menü oder Speisen am Buffet aus der Bordküche – harmonisch abgestimmt und genussvoll von Vorspeise bis Dessert,

## DJ

Ein DJ sorgt mit dem passenden Soundtrack für Stimmung – von entspanntem Background bis zur vollen Tanzfläche, abgestimmt auf Ihr Event und Ihre Gäste.

## Licht- & Ton

Für ein eindrucksvolles Ambiente, beste Akustik und echtes Party-Feeling statten wir das Schiff mit umfangreicher Premium-Licht- und Soundtechnik aus.

## Mobile Cocktailbar

An Bord richten wir eine Cocktailbar ein, an der professionelle Bartender Ihre Lieblingsdrinks zubereiten. Ein Drink pro Gast ist inklusive.

## Dekorationselemente

Passend zu Saison und Anlass setzen wir im Innen- und Außenbereich stimmige Dekorationselemente ein und schaffen so ein rundum harmonisches Ambiente an Bord.

## Preise je Gast

> 100 Gäste | ab 190€

> 180 Gäste | ab 180€

> 230 Gäste | ab 175€

Alle Preise netto zzgl. deutscher/luxemburgischer MwSt.

Die Abrechnung der Getränke erfolgt nach Verzehr.

Sie wünschen ein individuelles Angebot?

Kontaktieren Sie uns gerne und wir planen ihre Feier an Bord.

# IHR EVENT BEGINNT HIER - KONTAKTIEREN SIE UNS

Ob exklusive Firmenveranstaltung, stilvolle Weihnachtsfeier, Sommernacht auf dem Wasser oder private Feier im besonderen Rahmen – die Princesse Marie Astrid bietet den perfekten Ort für unvergessliche Momente.



Von der ersten Idee bis zum letzten Gast begleiten wir Sie mit Leidenschaft, Erfahrung und Liebe zum Detail.

Laden Sie ein an Bord!

Verwandeln Sie Ihr Event in ein außergewöhnliches Erlebnis auf dem Wasser – stilvoll, exklusiv und unvergesslich.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihr Event verwirklichen.



CARLO REINHARD

✉ [carlo.reinhard@enjoyeleven.de](mailto:carlo.reinhard@enjoyeleven.de)

☎ +49 (0)651 9933 9198

[11thfloor.de/events-moselschiffahrten/private-charter](https://11thfloor.de/events-moselschiffahrten/private-charter)





Wëllkomm u Bord

*Häرزlich Willkomme a Bord*

Willkommen an Bord

**Welcome Aboard**

Bem-vindo a bordo

Welkom aan Boord



11<sup>TH</sup> FLOOR 