



Liebe Newsletter-Abonnenten,



Gloria Gray
Charmant und geheimnisvoll führt Sie die Grande Dame des Nachtlebens durch den Abend



Die Künstler
Internationale Artisten und Comediens machen Ihnen den Abend zu einem unvergesslichen Erlebnis



Der Saal
Mittelpunkt des atemberaubenden Varieté-Spektakels



MS RheinEnergie
Der größte und exklusivste Binnenkatamaran Europas

GANYMÉE ON WATER - DAS PHANTASTISCHE RESTAURANTTHEATER geht wieder auf große Fahrt und bietet Ihnen das ideale Ambiente für eine Feier mit Kollegen, Geschäftspartnern oder Ihrer Familie. Internationales Entertainment, ein Menu der Extraklasse - komponiert von Marc Haerberlin - und Europas Showboat Nr. 1 sind die "Zutaten" für einen unvergesslichen Abend.

Genießen Sie dieses besondere Spektakel auf dem weltweit einzigartigen Luxus-Katamaran der Extraklasse "MS RheinEnergie" bei einer romantischen Fahrt mit Blick auf das nächtliche Rheinufer.

Erleben Sie prickelnde Moulin-Rouge-Atmosphäre und freuen Sie sich auf rasante Artistik internationaler Varieté- und Zirkusstars.

Gloria Gray, die Grande Dame des Nachtlebens, moderiert für Sie diese farbenprächtige und schillernde Show.

3-Sterne Koch Marc Haerberlin, bei dessen Dynastie schon Eckart Witzigmann lernte, geleitet Sie auf kulinarisch höchstem Niveau durch den Abend.

Seit dem 4. Juli steht sein exklusiv für GANYMÉE ON WATER kreiertes Menu. Jean Pütz durfte als Einer der Ersten probieren und war begeistert!



Auch dieses Jahr wird es außerdem wieder ein vegetarisches und ein Kindermenu geben.

Haben Sie Appetit bekommen und möchten sich diese sensationelle Show auf keinen Fall entgehen lassen?

Dann sichern Sie sich jetzt Ihre Tickets!

Hotline: 0180-5-28 01 30 (12 ct/min)

Gruppenhotline: 0180-5-75 70 40 (12 ct/min)

Wir freuen uns, Sie mit Ihrer Familie, Freunden oder Kollegen an Bord begrüßen zu dürfen!

Wenn Sie diesen Newsletter in Zukunft nicht mehr erhalten möchten, schicken Sie bitte eine E-Mail mit dem Betreff "Abbestellen" an Newsletter@ganymee.com

Das Menu 2005



1. Gang:
Velouté von Brunnenkresse mit Jacobsmuschel



2. Gang:
Mousseline vom Hummer nach Art Paul Haerberlin



3. Gang:
Perlhuhnbrust mit Gänseleber auf Wirsing und Kartoffelkuchen



4. Gang:
Duo von Schokolade und Orangenvermicelli mit Orangenconfitüreis

Alle Menus - Alle Gänge detailliert auf www.ganymee.com

