

Foto: Mandy Knuth



**MARITIME TRADITIONEN ERHALTEN**  
 Wir sind Ausbilder in der Binnenschifffahrt. Uns liegt die Ausbildung junger Menschen sehr am Herzen. Neben dem Fachwissen möchten wir unsere Jungs und Mädels für das maritime Erbe begeistern, damit die Geschichte der alten Binnenschiffe weiterleben kann.

**KULINARIK**  
 Jedes Jahr wird unser Angebot auf unsere Gäste und die Saison individuell abgestimmt. Ob Fischliebhaber, Vegetarier oder für Leute, die es deftig mögen, für jeden ist etwas im Angebot. Wir verwenden soweit es möglich ist, regionale Produkte und arbeiten mit regionalen Partnern zusammen. Geplant wird immer mit viel Liebe zum Detail. Das Verwöhnen unserer Gäste ist unsere Passion!

**NACHHALTIGKEIT**  
 Der Wind als Antriebskraft – umweltfreundlicher geht es nicht, oder doch? Da geht noch was! Wir gebrauchen überall wo möglich ökologische, umweltfreundliche Reinigungsmittel, vermeiden unnötige Kunststoffverpackungen und verwenden z. B. für unsere Picknicktouren biologisch abbaubares Einweggeschirr/-besteck.

2024

**WEISSE DÜNE**  
**SEGELTOUREN**



**Die Weisse Düne nur für Sie und Ihre Gäste**

Buchen Sie die Weisse Düne exklusiv für Ihren Anlass. Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Weitere Informationen unter [www.weisse-duene.com](http://www.weisse-duene.com)



Hier geht es zu unserem Shop: [www.weisse-duene.com/shop](http://www.weisse-duene.com/shop)

**Kontakt**

Buchungen: [www.weisse-duene.com](http://www.weisse-duene.com)  
 E-Mail: [kontakt@weisse-duene.com](mailto:kontakt@weisse-duene.com)  
 Büro: Montag 10:00 - 15:00 Uhr und nach Vereinbarung  
 Tel.: 03836 237 144 7

[www.weisse-duene.com](http://www.weisse-duene.com)

[weisseduene](https://www.facebook.com/weisseduene)

[weisseduene\\_segeltouren](https://www.instagram.com/weisseduene_segeltouren)

[WeisseDueneSegeltouren](https://www.youtube.com/channel/UC...)

[@weisseduenesegeltouren](https://www.tiktok.com/@weisseduenesegeltouren)



Segeltouren buchen auf [www.weisse-duene.com](http://www.weisse-duene.com)

Freitag  
**Abendtour - Greifswalder Bodden**  
16:00 - 19:30 Uhr | ab/an Peenemünde | 85 € pro Person

Dienstag  
**Dinnertour - Genuss unter Segeln**  
17:00 - 20:30 Uhr | ab/an Neppermin | 98 € pro Person  
Ein 3-Gänge-Menü können Sie online über unsere Zusatzleistungen buchen

Mittwoch  
**Tagestour - Achterwasser**  
11:00 - 14:30 Uhr | ab/an Neppermin | 85 € pro Person  
**Abendtour - Achterwasser**  
17:00 - 20:30 Uhr | ab/an Neppermin | 85 € pro Person

Donnerstag  
**Tagestour - Achterwasser**  
12:00 - 14:30 Uhr | ab/an Neppermin | 65 € pro Person  
**Abendtour - Achterwasser**  
17:00 - 19:30 Uhr | ab/an Neppermin | 65 € pro Person

Montag und Sonntag  
Individuell für Gruppen auf Anfrage

Samstag  
**Tagestour - südlicher Peenestrom**  
11:00 - 14:30 Uhr | ab/an Wolgast | 85 € pro Person  
**Abendtour - südlicher Peenestrom**  
17:00 - 20:30 Uhr | ab/an Wolgast | 85 € pro Person

scannen und buchen:  
[www.weisse-duene.com](http://www.weisse-duene.com)



weisseduene  
 weisseduene\_segeltouren  
 WeisseDueneSegeltouren  
 @weisseduenesegeltouren

Ueckermünde

Leistungen entnehmen Sie bitte den einzelnen  
Tourenerkäufungen auf unserer Internetseite.  
Preise gültig für 2024.  
Änderungen vorbehalten (z.B. Preise, Abfahrtschiffen etc.).  
Es gelten unsere AGB. | Flyer: Stand 05.2024

## Unsere Spezialtouren

**Dinnertour - Genuss unter Segeln**  
98 € pro Person  
Ein 3-Gänge-Menü können Sie online über unsere Zusatzleistungen buchen  
Dienstags  
17:00 - 20:30 Uhr  
ab/an Neppermin

### Segeln & Brunchen

90 € pro Person  
Ein Brunch-Menü können Sie für 35 € pro Person  
online über unsere Zusatzleistungen buchen  
So 12.05.2024 | So 09.06.2024 | So 07.07.2024 | So 04.08.2024  
10:00 - 14:00 Uhr  
ab/an Wolgast

### "Rügentour" mit Picknick

149 € pro Person  
Eine Picknickkorbfüllung können Sie für 27 € pro Person  
online über unsere Zusatzleistungen buchen  
Fr 14.06.2024 | Fr 21.06.2024 | Fr 12.07.2024 | Fr 23.08.2024  
10:00 - 19:00 Uhr  
ab/an Peenemünde

### Bierverkostung & Kulinarik

90 € pro Person  
Essen und Bierverkostung können Sie für 45 € pro Person  
online über unsere Zusatzleistungen buchen  
Sa 15.06.2024 | Sa 17.08.2024  
17:00 - 20:30 Uhr  
ab/an Wolgast

### Weinsommelier & Kulinarik

90 € pro Person  
Essen und Weinverkostung können Sie für 45 € pro Person  
online über unsere Zusatzleistungen buchen  
Sa 27.07.2024  
17:00 - 20:30 Uhr  
ab/an Wolgast

### Nepperminer Night Fever

Steffen Clavser mit chillig-loungiger House Musik  
98 € pro Person  
Fr 05.07.2024  
17:00 - 20:30 Uhr  
ab/an Neppermin



Jetzt scannen und buchen!

Weitere Informationen, Buchungen, so wie weitere Spezialtouren  
finden Sie online auf unserer Internetseite und unseren  
Social-Media-Kanälen.

Foto: Mandy Knuth

## Saison Highlights 2024

### Dinnertour Spezial

Mit Martin Wünscher  
175 € pro Person  
So 23.06.2024 | Mo 24.06.2024  
18:00 - 21:45 Uhr  
ab/an Ueckermünde

Weitere Informationen finden Sie  
online unter [www.pommeryacht.de](http://www.pommeryacht.de)  
Buchungen telefonisch  
unter 039771 2150

### Gourmet auf See

von Pier 14  
169 € pro Person  
So 02.06.2024 | So 11.08.2024  
14:30 - 18:30 Uhr  
ab/an Neppermin

Weitere Informationen so wie Buchungen  
finden Sie online unter [www.pier14.de](http://www.pier14.de)

### Büttners an Bord

Mit Büttners von Natürlich Büttners  
175 € pro Person  
So 21.04.2024 | So 25.08.2024  
ab/an Greifswald-Wieck

Weitere Informationen telefonisch unter 03834 8870737  
Buchungen per E-Mail an [info@natuerlich-buettners.de](mailto:info@natuerlich-buettners.de)

### Kulinarische Segeltour

Mit SEETELHOTEL Strandhotel Atlantic  
169 € pro Person  
Fr 28.06.2024  
17:00 - 20:30 Uhr  
ab/an Neppermin

Weitere Informationen so wie Buchungen  
finden Sie online unter [bit.ly/at-weisse-duene](https://bit.ly/at-weisse-duene)  
oder telefonisch unter 0151 14 364 145



Alle Angaben sind auf dem Stand von Mai 2024. Aktuelle so wie neue  
Informationen finden Sie auf unseren Social-Media-Kanälen und unter  
[www.weisse-duene.com](http://www.weisse-duene.com).

Foto: Mandy Knuth