Seeblick
Restaurant

Angebote - Buffet - Catering - Partyservice

Liebe Gäste,

Sie planen eine Geburtstagsfeier, Ihre Hochzeit, eine Taufe, Ihre Betriebsfeier, eine Jugendweihe oder eine Weihnachtsfeier?

Sprechen Sie uns an. Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung, Gestaltung, Organisation und Durchführung Ihrer persönlichen Veranstaltung.

Veranstaltungen und Partyservice sind auch an unseren Ruhetagen möglich.
Für Veranstaltungen und Feiern im Haus und im Catering treten unsere Standard-Öffnungszeiten außer Kraft.

Ob in unseren gepflegten Räumlichkeiten, bei Ihnen zu Hause oder einem Ort Ihrer Wahl - Wir haben für jeden Wunsch das passende Angebot und die richtige Idee.
Reservieren Sie gerne persönlich, telefonisch oder per E-Mail (038423 442, info@restaurantseeblick.de)

Die Bewirtung Ihrer persönlichen Feierlichkeit zählt zu unseren Stärken.

Bitte beachten Sie:
Bei einer Reduzierung der Personenanzahl und damit verbundenen Preisabsprache bitten wir Sie, aufgrund unseres vielfältigen individuellen Angebotes, zu berücksichtigen, dass wir diese bis maximal sonntags vor Ihrer geplanten Veranstaltungswoche entgegennehmen können.
Eine Erhöhung der Personenanzahl ist jederzeit möglich.

Bei Fragen und Wünschen sprechen Sie uns gerne an.
Ihr Restaurant Seeblick-Team

Stand: 02/2025

Buffet Nr. 19

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Diverse Schinkenspezialitäten, Zwiebelmett und Roastbeef
Käseauswahl mit Gouda, Camembert, Blauschimmelkäse
und Frischkäse
Fischvariation mit Makrele, Lachs, Heilbutt und Forellenfilet
Tomate Mozzarella mit Pesto und Basilikum
Salatauswahl mit Dressing nach Wahl
Antipasti
Geflügel-Mango-Salat
Brot und Baguettevariation mit zweierlei Butter

Hauptgang & Beilagen

Saftige Medaillons vom Schwein mit
Rahmchampignons überzogen
Hähnchenbrust mit Kräuter-Brioche-Kruste
Lachsmedaillons mit Rahmkraut gratiniert
Jahreszeitliche Gemüsevariation
Kartoffelgratin, gebackene Drillinge mit Pesto
Gebratene Speckkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Eierlikörsahne

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 34,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 20

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Tomate Büffelmozzarella mit Pesto
Melone-Parmaschinken
Antipasti misto mit Schafskäse
Vitello tonnato
Räucherfischvariation mit frischem Meerrettich
Marinierter Artischockensalat mit Oliven, Kirschtomaten und Parmesan
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang & Beilagen

Geschmorte Ochsenbacke in Teriyaki-Sauce
Kurz gebratenes vom Schweinefilet unter einer Kräuterkruste
Marinierte Hähnchenbrust mit Senf-Röstzwiebel-Kruste
Steinbeißerfilet im Speckmantel, sautiertem Chicorée, Orangensauce und gebackenen Kapern
Jahreszeitliche Gemüsevariation
Spitzkohl-Gratin
Basmatireis mit Kardamom
Drillinge mit Meersalz und Pesto

Dessert

Schokoladencreme mit Baiser
Crème brûlée von der Passionsfrucht

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 47,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 21

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Rucola und Parmesan
Garnelenspieße
Räucherlachsscheiben auf Zucchini-Carpaccio
Avocado-Tomatensalat mit Basilikum
Gratinierter Ziegenkäse mit Chili, Rucola und Balsamico-Vinaigrette
Vitello tonnato mit Thunfischsoße und gebackenen Kapern
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang & Beilagen

Weiße Tomatenschaumsuppe mit geröstetem Speck
Kurz gebratenes vom Lamm mit Ziegenkäse und Lavendel
Coq au Vin/Hähnchen geschmort in Rotwein mit Schalotten
Entrecôte mit Kräuterseitlingen und Jus
Heilbutt im Kokosmantel und Jus
Süßkartoffelstampf
Rosmarinkartoffeln
Basmatireis
Gemüsevariation

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren
Nutella-Mousse mit Bananen-Chips

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 47,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 22

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelschmand und Rucola
Marinierte Salatspitzen mit Wildkräutern und Gemüsen
Eingelegter Mozzarella mit Crème fraîche und Gartenkresse
Räucherlachs mit Garnelenspießen und frischem Meerrettich
Französische Käseauswahl
Luftgetrockneter Schinken auf Ananas-Carpaccio mit Pinienkernen
Brot, Baguette und Avocadocreme

Hauptgang & Beilagen

Tomaten-Orangensuppe mit Crème fraîche
Geschmortes aus der Lammschulter mit Gemüse,
Knoblauch und Kräutern
Kurz gebratenes vom Angus unter einer Bärlauchkruste und Jus
Maishähnchenbrust mit Tomate-Büffelmozzarella gratiniert
Gebratenes Zanderfilet mit karamellisierten Zitronenfilets und
gebackenen Austernpilzen
Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto
Kürbis-Lasagne mit Béchamelsauce

Dessert

Quarkmousse mit Schokolade und Mandeln
Holunderblüten-Crème brûlée

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 48,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 23

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Burrata auf Tomate
Dreierlei Käse mit Trauben und Nüssen
Toskanischer Nudelsalat
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelschmand
Räucherlachs auf Garnelenspieße
Ciabatta mit Guacamole

Hauptgang & Beilagen

Geschmorte Kaninchenkeule in Rotwein
mit Kräutern und Schalotten
Maishähnchenbrust mit Büffelmozzarella
Medaillons vom Kalbsrücken unter einer Brioche-Kräuterkruste
Gebratener Steinbeißer mit Chicorée und Bacon
Gebackene Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Pesto
Risotto mit Parmesan
Spinatlasagne
warmes Antipastigemüse

Dessert

Zitronencreme mit Himbeeren und Biskuit
Espresso-Mascarpone mit Heidelbeermark

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 48,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 24 (vegetarisch)

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Antipasti
Römersalat mit Gemüsen, Kräutern, Croutons und Kartoffeldressing
Tomate-Büffelmozzarella mit Crème fraîche
Avocado-Tomatensalat mit Fetakäse
Humus mit Fladenbrot
Couscous mit Tomate, Paprika, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Zitrone
Baguette und Dips

Hauptgang & Beilagen

Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer und Purple-Curry
gebackene Fetaecken in Panko mit Preiselbeerzwiebeln
Portobellos gefüllt mit Gemüse
Gefüllte Fetatomaten
Cannelonies mit Erbsen-Mousse, Ricotta und Parmesan
Süßkartoffel-Lasagne mit Béchamelsauce
Drillinge mit Kräuter und Knoblauch

Dessert

Griechischer Joghurt mit marinierten Beeren
Mascarpone-Creme mit Mango-Soße und Minze

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 34,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 41,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 25

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Gebackene Mini-Mozzarella in Panko mit Mango-Chili
Honigmelone und Serranoschinken
Französische Käseauswahl
Frischkäsecocktail mit Räucheraal und frischen Kräutern
Roastbeefspieße in Pfefferremoulade
Marinierter Feldsalat mit Orangenvinaigrette und karamellisierten Walnüssen
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang & Beilagen

Petersilienwurzel-Schaumsuppe
Hirschrücken mit Feigenhaselnusskruste und Selleriemousseline
Entrecôte mit gebratenen Kräuterseitlingen
Entenbrust mit Geflügelleber, Croutons und Majoran
Kabeljaufilet mit karamellisierten Kirschtomaten
Jahreszeitliche Gemüsevariation/Williamskartoffeln
Grenaillekartoffeln mit Meersalz
Kartoffelgratin mit Chorizo
Herzoginkartoffeln

Dessert

Vanillegrieß-Pudding mit Orangenfilet
Honigmousse mit Biskuit
Crème brûlée von der Tonkabohne

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 47,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 53,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 26

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Spargelsalat mit Orangenfilets und Kräutern
Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Rucola und Parmesan
Räucherfischvariation mit Garnelen
Rucolasalat mit altem Balsamico, Pecorino und karamellisierten Kirschtomaten
Vitello tonnato mit gebackenen Kapern
Käsevariation mit karamellisierten Walnüssen und Feigensenf
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang & Beilagen

Hähnchenmedaillons mit grünen Spargel und Parmesan
Lammrücken mit Lavendelsalz, Preiselbeerschalotten und Thymian
Gebratenes Rumpsteak mit Ziegenkäse und Tomatenconfit
Lachssteak mit Rahmkraut gratiniert
Mediterrane Gemüsevariation
Kleine französische Kartoffeln mit Pesto und Meersalz
Süßkartoffelauflauf
Speckkartoffeln mit Salbei

Dessert

Rosmarin-Panna Cotta mit Erdbeergrütze
Crème brûlée mit Giotto-Crunch

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 49,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 27

(ab 10 Personen)

Hauptgang & Beilagen

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate Mozzarella
Rotbarschfilet mit Röstzwiebelkruste
Rumpsteak mit Kräuterkruste
Saucen extra
Jahreszeitliche Gemüsevariation
Kroketten
Kartoffelgratin
Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Pesto

Dessert

Joghurt-Himbeercreme mit Biskuit
Weißes Schokoladenmousse mit Brombeeren

Liefer- und Partyservice:
Hauptgang & Beilagen und Dessert: 29,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:
Hauptgang & Beilagen und Dessert: 39,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 28

(ab 10 Personen)

Hauptgang & Beilagen

Schweinemedaillons mit Kräuterkruste
Rinderfilet mit Gorgonzolahaube und Rotweinschalotten
Kabeljau mit Rote Bete-Confit in Biersauce
Jahreszeitliche Gemüsevariation
Gebratene Austernpilze
Thymianröster
Kartoffelgratin

Dessert

Topfenmousse mit Haselnuss-Creme
Schokoküchlein mit Gewürzorangen

Liefer- und Partyservice:
Hauptgang & Beilagen, Dessert: 34,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 29

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum
Antipasti mit Olivenöl und Knoblauch
Marinierter Feldsalat mit Kirschtomaten und Nüssen
Käseauswahl
Melonenschiffchen mit Schinken garniert
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang & Beilagen

Medaillons vom Schweinefilet mit Honig und Gewürzgurken
Hähnchenbrust mit Ananasfächer
Entenbrust mit Pfefferkirschen
Jahreszeitliche Gemüsevariation
Thymianröster, Kroketten
Kartoffelgratin

Dessert

Eierlikörcreme mit Granatapfelsoße
Erdbeeremousse mit Baiserhaube

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 34,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 40,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 30 (Weihnachtliches Buffet)

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Maronensuppe
Räucherlachs mit Honig-Senf-Soße
Melonenschiffchen mit Serranoschinken
Winterliche Salate mit Orangendressing
Auswahl an Minibrötchen und Baguette
Kräuterbutter
Dips

Hauptgang & Beilagen

Knuspriger Entenbraten
Saftiger Wildschweinbraten
Rotkohl
Rosenkohl, Speck, Pilze
Rosmarinkartoffeln
Klöße

Dessert

Zimtmousse mit Pflaumenconfit
Schokoladenmousse mit Orangensoße

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 34,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 39,90 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 31

(ab 30 Personen)

Fingerfood

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Ahornsirup, Balsamico, gerösteten Nüssen und Rucola
Farfalle mit Parmaschinken und Pesto
Marinierte Nordseekrabben im Zucchinimantel
Mariniertes Lachstatar auf Maisblini und Friesensalat
Mariniertes Rindertatar mit Paprika, Trüffelöl und Staudensellerie
Pumpernickel mit Gorgonzola und Trüffelhonig
Gefüllte Crepesröllchen mit Kräuterseitlingen und Frischkäse
Kichererbsenbällchen mit Zucchini, Paprika und Gelbwurz
Saté von der Hähnchenbrust mit zweierlei Dips

Buffet/Livecooking

vor den Gästen: Jakobsmuscheln mit Radiccio und Orangensoße
vor den Gästen: Lammrückenmedaillons
mit Ziegenkäse und Thymian
vor den Gästen: Rinderfilet mit frischen Kräutern und Rotweinschalotten
vor den Gästen: marinierte Scampi mit Knoblauch und Kräutern
vor den Gästen: Wokgemüse, Pilze gebraten
Hirschrückenmedaillons im Speckmantel unter Haselnuss-Feigenkruste
Barbarie-Entenbrust mit Sesam-Honigkruste
Dorschmedaillons unter Kartoffelstampf mit Rucola und Limonenschaum

Beilagen

Jahreszeitliche Gemüsevariation
Steinpilzknödel
Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto
Pastinaken-Spinat-Auflauf
Süßkartoffel-Lasagne

Gefüllte Cannelonies mit Erbsenmousse, Ricotta, Parmesan und Trüffel

Dessert

Crème brûlée mit Passionsfrucht vor den Gästen abgeflammt
Mandel-Panna Cotta mit Espresso-Biskuit
vor den Gästen: Crepes Suzette (Orangenfilets und Grand Manier)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 119,00 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)