

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 montags in Ihrer geplanten Veranstaltungswoche entgegennehmen können.

Montags sind wir ausschließlich per E-Mail erreichbar. Eine Erhöhung der Personenanzahl ist jederzeit möglich.

Bei Bestellungen an Feiertagen erheben wir einen Aufpreis von 20 %.

Bei Fragen und Wünschen sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Restaurant Seeblick-Team

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 zweierlei Dressing

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.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 46,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 20

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Radicciosalat mit Kirschtomaten, Crème fraîche und Kapernäpfeln
Antipasti misto mit Schafskäse
Vitello tonnato
Räucherfischvariation mit gerösteten Speckstreifen
Marinierter Artischockensalat mit Oliven und Parmesan
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang & Beilagen

Geschmorte Kalbsbacke 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: 43,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 55,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 21

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Garnelenspieße
Räucherlachsscheiben auf Zucchini-Carpaccio
Avocado-Tomatensalat mit gebackenem Basilikum
Gratinierter Ziegenkäse mit Chili, Rucola und Balsamico-Vinaigrette
Vitello tonnato mit Thunfischsoße und gebackenen Kapern
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang & Beilagen

Weißer 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
Gemüsevariation

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren
Nutella-Mousse mit Bananen-Chips

Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 43,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 55,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 22

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Marinierte Salatspitzen mit Wildkräutern, Gemüse und
Rotweindressing
Eingelegter Mozzarella mit Crème fraîche und Gartenkresse
Räucherlachs mit Avocadocreme und frischem Meerrettich
Französische Käseauswahl
Luftgetrockneter Schinken auf Ananas-Carpaccio
Brot, Baguette und Dips

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: 44,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 56,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 23

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Garnelenspieße
Toskanischer Brotsalat mit Artischocken, Oliven
und getrockneten Tomaten
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelschmand
Räucherlachs mit Limettendressing
Ciabatta mit Olivenpesto, 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
Chardonnay-Risotto mit Parmesan
warmes Antipastigemüse

Dessert

Zitronencreme mit Himbeeren und Biskuit
Espresso-Mascarpone mit Heidelbeermark

Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 56,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 24 (vegetarisch)

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Antipasti

Römersalat mit Gemüse, 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

Dessert

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

Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 35,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 46,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 25

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Honigmelone und Serranoschinken
Frischkäsecocktail mit Räucheraal und frischen Kräutern
Roastbeefspieße in Pfefferremoulade
Marinierter Feldsalat mit Orangenvinaigrette und
karamellisierten Walnüssen
Brot, Baguette und Dips

Hauptgang & Beilagen

Maronenschaumsüppchen mit Trüffelöl
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

Dessert

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

Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 49,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 62,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 26

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Spargelsalat mit Orangenfilets und Kräutern
Räucherfischvariation mit Garnelen
Rucolasalat mit altem Balsamico, Pecorino und karamellisierten
Kirschtomaten
Vitello tonnato mit gebackenen Kapern
Käsevariation mit karamellisierten Walnüssen, Feigensenf und
Portweintrauben
Brot, Baguette und Butter

Hauptgang & Beilagen

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

Dessert

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

Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 56,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 27

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Tomate Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum
Schiffchen von Honigmelone mit Serranoschinken
Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Schaf und Ziege
Käsefruchtspieße
Duett von Räucherlachs und Makrele mit Meerrettich
Roastbeefplatte mit Hausgemachter Remouladensauce
Antipasti mit Olivenöl und Kräutern
Blattsalate mit Himbeerdressing
Brot, Baguette und Buttervariation

Hauptgang & Beilagen

Grüne Erbsensuppe mit Flusskrebsschwänzen
Hähnchenbrust unter Mandelkruste
Pochiertes Lachsfilet mit Olivenöl Meersalz und Kräutern
Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und Balsamicozwiebeln
Schweinefilet auf Waldpilzrahm
Jahreszeitliche Gemüsevariation
Basmatireis, Kartoffelpüree

Dessert

Nougatmousse mit Roter Grütze
Milchreis mit Physalis in Grand Manier

Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 54,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 28

(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: 41,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 29

(ab 10 Personen)

Hauptgang & Beilagen

Schweinemedallions 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 Gewürzorange

Liefer- und Partyservice:

Hauptgang & Beilagen, Dessert: 34,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Hauptgang & Beilagen, Dessert: 45,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 30

(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, Krokette
Kartoffelgratin

Dessert

Eierlikörcreme mit Granatapfelfüllung
Erdbeeremousse mit Baiserhaube

Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 34,90 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.

Buffet Nr. 31

(ab 30 Personen)

Fingerfood

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Ahornsirup, Balsamico, gerösteten Nüssen und Rucola

Farfalle mit Parmaschinken und Pesto

Marinierte Nordseekrabben im Zucchini-mantel

Mariniertes Lachstatar auf Maisblini und Friesensalat

Mariniertes Rindertatar mit Paprika, Trüffelöl und Staudensellerie

Pumpnickel 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)

Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 109,00 EUR p. P.

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 129,00 EUR p. P.