

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](mailto: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

## **Angebote - Buffet - Catering - Partyservice**

### **Buffet Nr. 1**

**(ab 15 Personen)**

#### **Vorspeisen**

Matjesstreifen mit Apfel-Zwiebel-Soße  
Tomate-Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Tomatenpesto  
Cantaloupfächer mit Serranoschinken  
Krabbencocktail mit Orangenfilets  
knackige Salatauswahl mit zweierlei Dressing  
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen  
Brot, Baguette und Buttervariation  
Dip

#### **Hauptgang & Beilagen**

Saftige Wildschweinrückensteaks im Speckmantel mit gebratenen  
Kräuterseitlingen  
Schweinemedallions mit Tomate-Mozzarella gratiniert und Jus  
Zarte Hähnchenbrust mit grünem Spargel gratiniert  
Lachstranchen mit Rahmkraut gebacken und Limonenschaumsoße  
Gemüsevariation mediterran angehaucht  
Kartoffel-Schinken-Lauch-Gratin  
Rosmarinröster  
Herzoginkartoffeln

#### **Dessert**

Mecklenburger Pleddenpudding  
Weißes Schokoladenmousse mit Himbeermark

#### Liefer- und Partyservice:

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

#### Eventlocation Seeblick:

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

## **Buffet Nr. 2**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Kleine Meatballs mit Chili-Dip  
Baguettevariation & Butter  
Knackige Salatvariation mit Joghurt-Dressing

### **Hauptgang & Beilagen**

Saftiger Schinken-Krustenbraten mit Jus  
Hähnchenmedaillons mit Röstzwiebelkruste  
Gefüllte Champignons mit Hack und Parmesan  
Feines Sauerkraut  
Kartoffelgratin  
Kartoffelkroketten

### **Dessert**

Schokoladenmousse mit Biskuit  
Rote Grütze mit Vanillesoße

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 27,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 38,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 3**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Bunter Salat, Dressing separat  
Feinschmeckerplatte  
(erlesene Schinken und Fleischspezialitäten)  
Gefüllte und dekorierte Eier  
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen  
Brot- und Baguettekorb (Buttervariation)

### **Hauptgang & Beilagen**

Burgunderschinken in Portweinsauce  
Hähnchenbrust Saltimbocca  
Gebratene Zandermedaillons auf Rahmsteinpilzen  
Gemüseauswahl nach Art des Hauses  
Süßkartoffelgratin  
Rosmarinröster

### **Dessert**

Joghurt-Erdbeermousse  
Crème brûlée

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 33,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 29,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,50 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 4 (rustikal)**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Sauerfleisch mit Remouladensoße  
Roastbeef mit Meerrettich-Creme  
Hackbällchen mit Chili-Dip  
Räucherforelle mit Dill-Dip  
Räucherlachs mit Meerrettich-Dip  
Vollkornbrot und Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Kleine Partyschnitzel, Buntes Gemüse  
Ochsenbäckchen in Apfel-Teriyaki-Soße  
Seehechtfilet mit mediterraner Kruste  
Herzhafte Bratkartoffeln, Kartoffel-Rucola-Stampf

### **Dessert**

Vanillecreme mit Karamellsoße  
Zitronencreme mit Himbeeren

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 32,90 EUR p. P.

Nur Hauptgang & Beilagen: 28,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,50 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 5**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Geflügelsalat  
Räucherfischplatte mit Lachs, Stremellachs, Forelle, Garnele  
dazu verschiedene Dips  
Käsevariation mit exotischen Früchten  
Vitello tonnato  
Antipastiauswahl  
Gefüllte Eier  
Rucola mariniert mit Parmesan und Pinienkernen  
Brot und Buttervariation

### **Hauptgang & Beilagen**

Möhren-Kokos-Cremesuppe mit Purple Curry  
Schlemmerfilet mit Steinpilzen und Cherrytomaten  
Hähnchenmedaillons mit Mango-Chutney  
Rumpsteaks mit Kräuterzwiebeln  
Große bunte Gemüseauswahl  
Kartoffel-Zucchini-Gratin, Basmatireis

### **Vorspeisen & Dessert**

Tiramisu von Mango, Baileys-Crème brûlée

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 41,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 53,50 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 6**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Partybouletten  
Bunter gemischter Salat, Dressing separat  
Salat von Fetakäse mit roten Zwiebeln, Oliven,  
Kräutern und Pesto  
Baguette und Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Schweinelachssteaks mit Waldpilzen gratiniert  
Kleine Schnitzel mit Tomaten-Zwiebelgemüse gratiniert  
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Ricotta  
Bunte Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin  
Basmatireis

### **Dessert**

Schokoladencreme mit Hippe

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 27,90 EUR p. P.

Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 38,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 7**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Salatvariation, Dressing separat  
Käsevariation  
Baguette  
Brot & Butter, Dips

### **Hauptgang & Beilagen**

Saftiger Mecklenburger Rippenbraten  
(gefüllt mit Backobst, in Soße gesetzt)  
Schollenfilet gratiniert mit Tomate-Mozzarella und Dillschaum  
Hähnchenbrustfilet mit Mangospalten gratiniert  
Gemüsevariation nach Art des Hauses  
Rosmarinkartoffeln  
Kroketten

### **Dessert**

Panna Cotta mit Früchten  
Rote Grütze mit Vanillesoße

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 29,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 26,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 40,90 EUR p. P.



## **Buffet Nr. 8 (italienisch)**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und  
Dressing separat  
Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Vitello tonnato von der Pute  
Baguettevariation mit Dip

### **Hauptgang & Beilagen**

Lasagne mit frischen Kräutern  
Penne arrabiata und Rucola  
Geschmorte Hähnchenteile mit Thymian und Rosmarin  
Saltimbocca vom Schwein mit Jus  
Rosmarinröster

### **Dessert**

Himbeer-Panna Cotta  
Tiramisu

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 27,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 38,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 9**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Kleine Käseplatte mit Trauben  
Brot & Baguette  
Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Saftiger Krustenbraten  
Putengeschnetzeltes  
Hähnchenkeulen mit gebratenen Champignons  
Kleine gebratene Schnitzel  
Buntes Gemüse  
Kartoffelgratin  
Herzoginkartoffeln

### **Dessert**

Mango-Panna Cotta  
Schokomousse

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 27,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 38,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 10**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Gemischter Salat mit Fetakäse  
Brot, Baguette  
Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Geschnetzeltes vom Schwein  
Hähnchenkeulen mit gebratenen Champignons  
Kleine gebratene Schnitzel  
Buntes Gemüse  
Kartoffelgratin  
Kartoffelspalten

### **Dessert**

Bayerische Creme mit Erdbeersoße

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 26,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 23,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 37,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 11**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Gemischter Salat mit Frenchdressing  
Geflügelcocktail  
Räucherforelle mit Dip  
Baguettevariation und Frischkäse

### **Hauptgang & Beilagen**

Kasselerbraten in Soße  
Spare Ribs mit würziger Soße  
Frikadellen mit Tomaten, Zwiebeln und Käse gratiniert  
Gebratene Pilze  
Sauerkraut  
Kroketten  
Bratkartoffeln

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesoße

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 27,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 38,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 12**

**(ab 10 Personen)**

### **Hauptgang & Beilagen**

Saftiger Kasselerbraten in Altbier-Honig-Soße

Geschmorte Ente in Orangen-Thymian-Soße

Geschmorte Minihaxen

Pikantes Sauerkraut und Rotkohl

Röstkartoffeln, Pilzknödel

### **Dessert**

Schokoladenmousse

Nusscreme mit Krokant

### Liefer- und Partyservice:

Hauptgang & Beilagen, Dessert: 29,90 EUR p. P.

### Eventlocation Seeblick:

Hauptgang & Beilagen, Dessert: 39,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 13**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

Gurkensalat  
Käseplatte mit Obst  
Rollmops  
Tomatensalat  
Partybouletten kalt  
Matjes auf Pumpnickel  
Gefüllte Eier, bunt garniert  
Brot und Baguettevariation  
Buttervariation und Schmalz

### **Hauptgang & Beilagen**

Kasselernacke in Jus  
Schweinenacke in Jus  
Hähnchenbrust auf Rahmchampignons  
Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln  
Gemüseplatte mit Bohnen, Buttermöhren und Erbsen

### **Dessert**

Vanillecreme mit Beerenfrüchten

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 30,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 41,90 EUR p. P.

## Buffet Nr. 14

(ab 30 Personen)

### Vorspeisen

Bunter Salat  
Bohnensalat Mecklenburger Art  
Schinkenplatte  
Käseplatte, mit Obst dekoriert  
Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke  
Fischplatte, geräuchert mit Pralinen vom Lachs, Makrelenfilet,  
Forellenfilet und Räucherlachs  
Brot und Baguettevariation  
Buttervariation

### Hauptgang & Beilagen

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Mecklenburger  
Rauchwurststreifen  
Backpflaumen im Speckmantel  
Mecklenburger Rippenbraten, gefüllt mit Backobst und Jus  
Entenbrust in Orangensoße  
Kasselernacken in Jus  
Salzkartoffeln, Klöße und Bratkartoffeln  
Rotkohl  
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren und  
Kohlrabi

### Dessert

Mousse au Chocolat  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Pannacotta mit Mango

#### 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. 15**

**(ab 30 Personen)**

### **Vorspeisen**

Bratenvariation mit hausgemachter Remoulade  
Cole Slaw-Salat  
Bunter Salat  
Gurkensalat  
Orangen-Fenchelsalat mit Granatapfel  
Räucherfischvariation mit Fischpralinen, Räucherlachs,  
Gravedlachs, Forellenfilet, Butterfisch und Makrelenfilet  
Tomate-Mozzarella mit hausgemachter Pesto, dekoriert mit  
getrockneten Tomaten  
Käsevariation  
Partybouletten  
Brot und Baguettevariation mit Butter und Dips  
Obstvariation

### **Hauptgang & Beilagen**

Kasselernackeln in Jus  
Rosmarinröster  
Drillinge mit Meersalz und Pesto  
Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Champignons in Rahm  
Hähnchenbrust gratiniert mit Mango und Chili  
Partyschnitzel  
Kartoffel-Schinken-Lauch-Gratin

### **Dessert**

Zitronencreme  
Mousse au Chocolat  
Weiße Schokoladencreme mit Himbeermark

#### 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. 16**

**(ab 30 Personen)**

### **Vorspeisen**

Jahreszeitliche Salatvariation  
Frische Antipastivariation  
Fettuccine Salat mit Paprikasalsa, Kirschtomaten und Parmesan  
Räucherfischvariation mit Pralinen, Räucherlachs, Gravedlachs und  
Forellenfilet  
Spieße von Frucht-pflaumen im Speckmantel  
Schinkenröllchen gefüllt mit grünem Spargel  
Vitello tonnato von der Pute mit Thunacremesoße und gebackenen  
Kapern  
Käsevariation  
Buttervariation  
Brot und Baguettevariation

### **Hauptgang & Beilagen**

Putenmedaillons in Rahm mit gebratenen Pilzen  
Schweinefilet Saltimbocca  
Seehechtfilet gratiniert mit Tomate-Mozzarella und Jus  
Kartoffelgratin  
Kroketten  
Jahreszeitliche Gemüsevariation

### **Dessert**

Crème brûlée mit marinierten Früchten  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Erdbeer-Panna Cotta mit Minze

#### 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. 17**

**(ab 40 Personen)**

### **Vorspeisen**

Variation von Rucola, Feldsalat und Friesensalat, Kirschtomaten,  
Peccorino und zweierlei Dressing  
Marinierter Couscous-Salat mit Kirschtomaten  
Garnelenspieße auf Paprikaconfit angerichtet  
Tomate Mozzarella-Spieße  
Honigmelone mit Serranoschinken  
Vitello tonnato von der Pute mit Thunacremesoße und gebackenen  
Kapern  
Käsevariation, Antipastivariation  
Brot- und Baguettevariation  
Buttervariation und Dips

### **Hauptgang & Beilagen**

Marinierter Feta im Auberginenmantel  
Roastbeef mit Kräuterkruste, Rotweinschalotten und Jus  
Saltimbocca von Schweinefilet  
Gebackene Maishühnchenbrust mit Thymian,  
Rosmarin und Jus  
Gefüllte Cannelonies mit Erbsenmousse und Ricotta  
Gebackene Drillinge mit Meersalz, Pesto und Tomaten  
Gebackene Süßkartoffeln mit roten Zwiebeln, Kräutern, Meersalz  
und Knoblauch  
Mediterrane Gemüsevariation

### **Dessert**

Himbeer-Panna Cotta mit Minze  
Tiramisu von der Brombeere  
Vanillecreme mit Biskuit

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 40,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 50,90 EUR p. P.

## Buffet Nr. 18

(ab 40 Personen)

### Vorspeise

Jahreszeitliche Salatvariation mit zweierlei Dressing  
Frische Antipastivariation  
Tomate-Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Tomatenpesto  
Räucherfischvariation mit Pralinen, Räucherlachs, Gravedlachs,  
Garnelenspieße und Forellenfilet  
Spieße von Frucht-pflaumen im Speckmantel  
Krabbencocktail mit Weißbrotchip  
Cantaloupfächer mit Serranoschinken  
Vitello tonnato von der Pute mit Thunacremesoße und gebackenen Kapern  
Roastbeefplatte mit Remouladensoße  
Käsevariation  
Obstvariation, mundgerecht  
Brot und Baguettevariation  
Buttervariation

### Hauptgang & Beilagen

Geschmorte Ochsenbäckchen in Apfel-Teriyaki-Soße  
Piccata von Schweinemedallions mit geschmorten Tomaten  
Maishähnchenbrust gebraten mit Kirschtomaten Oliven, Zucchini und frischen  
Kräutern  
Lachsmedallions mit Rahmkrautkruste und Jus  
Quiche Lorraine mit gebackenen Ziegenkäse  
Kartoffelgratin, Rosmarinröster  
Drillinge mit Meersalz und Pesto  
Penne Arrabiata mit Rucola  
Jahreszeitliche Gemüsevariation

### Dessert

Crème brûlée, klassisch  
Vanillecreme mit Beeren und Biskuit gestrudelt  
Mousse au Chocolat mit Biskuit und Hippe

#### Liefer- und Partyservice:

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

#### Eventlocation Seeblick:

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