

# Liebe Gäste,

hiermit laden wir Sie ein, sich einen kleinen Überblick über das kulinarische Angebot des Seehaus53, sowie die Freizeitaktivitäten rund um den Blaustein-See zu verschaffen.

Die Entstehung des Blaustein-Sees ist dem Braunkohletagebau zu verdanken. Hier ist es gelungen ein Naherholungsgebiet zu schaffen, dass Natur- und Wassersportbegeisterte der gesamten Region anzieht. Neben den ausgeschilderten Wegen um den Blaustein-See bietet er alle Möglichkeiten, wie Schwimmen, Tauchen, Segeln, Surfen und Kanusport. Der Blaustein-See ist eingebettet in einen 130 Meter breiten Naturgürtel. Ausgeschilderte Wanderwege laden zum Radfahren, Laufen, Wandern oder Spazieren ein.

Im August 2014 eröffnen wir das Seehaus53, direkt am Ufer des Blaustein-Sees gelegen. Im lichtdurchfluteten Bau vereinen sich moderne Architektur und Gemütlichkeit. Entspannen Sie bei Kaffee und Kuchen auf unserer Terrasse, oder genießen Sie den Feierabend bei einem guten Glas Wein an unserem offenen Kamin.

Die Küche des Seehaus53 legt großen Wert auf Qualität und Frische und bietet eine abwechslungsreiche Speisekarte, mit Salaten, Pizza und Pasta, bis hin zu vielfältigen Fleisch- und Fischgerichten.

Unsere Leistungen im Seehaus53 hören bei netten Bedienungen, leckeren Speisen und Getränken noch lange nicht auf. Gerne stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten auch für Ihre Feier oder Tagung zur Verfügung. Wir garantieren Ihnen ein paar schöne Stunden mit einer wunderschönen Aussicht in entspannter Atmosphäre.

## IHR SEEHAUS53-TEAM

# ZUR INFO

## KONTAKT

Seehaus53  
Zum Blaustein-See 53  
52249 Eschweiler

Fon           02403-83 98 033  
Mail          info@seehaus53.de  
Internet     www.seehaus53.de

## ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag ab 11.00 Uhr geöffnet  
Montag Ruhetag

Küche durchgehend geöffnet von 11.00 Uhr bis 21.00 Uhr

## SO FINDEN SIE UNS

Mit dem Auto...

... über die Autobahn A4 (Aachen-Köln)

- Autobahnausfahrt Eschweiler
- an der Ampel links Richtung Hehlrath, Alsdorf (Rue de Wattrelos L240)
- nächste Ampel rechts Richtung Dürwiß (Blausteinsee, Freibad) auf die Alsdorfer Straße (K10)
- im Kreisverkehr Ausfahrt links „Zum Blausteinsee“.

... über die Autobahn A44 (Aachen-Düsseldorf)

- Autobahnausfahrt Alsdorf
- rechts Richtung Eschweiler (L240)
- an der Ampel links Richtung Dürwiß (Blausteinsee, Freibad) auf die Alsdorfer Straße (K10)
- im Kreisverkehr Ausfahrt links „Zum Blausteinsee“.

## Fingerfood

### KALT

Kirschtomaten und Baby Mozzarella Spieß mit Basilikum garniert	1,70 €/Stück
Ziegenfrischkäse auf Linsensalat im Glas	1,70 €/Stück
Maki Sushi mit Gurke, Thunfisch oder Surimi	1,70 €/Stück
Rinderfetzen auf einem Thai Glasnudelsalat im Glas	1,70 €/Stück
Datteln im Speckmantel	1,70 €/Stück
Spanische oder thailändische Hackbällchen	1,70 €/Stück

### IM WECKGLAS

Gazpacho, Tomaten Paprikasuppe (kalt)	1,90 €/Glas
Süppchen von Gurken und Minze (kalt)	1,90 €/Glas
Kokosnuss Süppchen	1,90 €/Glas

### WARM

Mini Frühlingsrollen mit Süß Saurem Dip	1,90 €/Stück
Getrüffelte Kartoffel im Glas	1,90 €/Stück
Gebackene Champignons im Bierteig	1,90 €/Stück
Blätterteigpastetchen mit herzhafter Käsefüllung	1,90 €/Stück
Shrimps im Frühlingsrollenteig	1,90 €/Stück
Riesengarnelen auf einem Zitronengrasspieß	1,90 €/Stück
Hähnchenspieß mit leicht scharfer Satè Sauce	1,90 €/Stück
Yakitori Spieß vom Hähnchen	1,90 €/Stück
Chicken Wings mit Tomaten Chili Sauce	1,90 €/Stück
Gambas im Kartoffelmantel	1,90 €/Stück

### SÜSSER ABSCHLUSS

Mousse au Chocolat - hell oder dunkel -	1,90 €/Glas
Crème Brûlée	1,90 €/Glas
Panna Cotta	1,90 €/Glas
Hausgemachtes Tiramisu	1,90 €/Glas
Petit Fours	2,50 €/Stück

## CANAPÉES

### KÄSE

Frischkäse und Schnittlauch	1,70 €/Stück
Cremiger Camembert, garniert mit einer Preiselbeere	1,70 €/Stück
Halve Hahn, Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen	1,70 €/Stück
Tomate Mozzarella überbacken, als Bruschetta mit Pesto	1,70 €/Stück

### AUS DEM MEER

Eismeerkrabben im Dill-Dipp	1,90 €/Stück
Lachsroschen, Sahnemeerrettich und deutschem Kaviar	1,90 €/Stück
Räucheraal auf Preiselbeersahne	1,90 €/Stück
Pumpnickel mit Hering und Zwiebelchen	1,90 €/Stück
Gepfefferte Makrelenfilets	1,90 €/Stück
Geräucherte Forellenfilets und Sahnemeerrettich	1,90 €/Stück
Riesengarnele auf Limetten Frischkäse	1,90 €/Stück

### FLEISCH

Schwarzwälder Schinken mit Cornichon	1,90 €/Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Dillgurkenfächer	1,90 €/Stück
Zwiebelmett mit Petersilie garniert	1,90 €/Stück
Coppa di Parma mit Parmesanhobeln und Kapern	1,90 €/Stück
Serrano-Schinken mit Honigmelone	1,90 €/Stück
Gebratene Entenbrust mit Roquefort	1,90 €/Stück
Kalbslebermousse auf Feigenconfit	1,90 €/Stück

## BRUNCH - BUFFET

Knusprige Croissants  
Verschiedene Brötchen  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Verschiedene Wurst- & Käsespezialitäten  
Rührei mit knusprigem Bacon

~~~

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum & Acceto Balsamico  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Gegrilltes Filet von der Hähnchenbrust mit Purpel Curry Sauce  
Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen -  
Mediterranes Grillgemüse  
Schwenkkartoffeln  
Penne

~~~

Mousse von dunkler Schokolade  
Panna Cotta

*28,00 € pro Person frischem Bohnenkaffee & Tee*

## Buffets

### BUFFET "LEICHT UND BEKÖMMLICH"

Kartoffel Pesto Salat

Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing

Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln und Kapernäpfel in Balsamico

Marinierter Lachs mit Sahnemeerrettich und Cumberlandsauce

Knackiger Rucola Salat mit Kürbiskernen und Himbeer-Dressing

Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter

Rigatoni mit Garnelen, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum

Brust von der Barbarie Ente unter einer Honigglasur mit Orangensauce,

Prinzessbohnen und Kartoffelselleriepüree

Schweinmedaillons al Limone mit Frühlingslauch und Kräuterbratlingen

Hausgemachtes Topfenmus mit Ananaswürfeln

Panna Cotta mit fruchtiger Mangosauce

*Pro Person 29,90 €*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben

*Pro Person 32,90 €*

## **BUFFET „MEDITERRAN“**

Rucolasalat mit Parmesanhobeln, Walnüssen und Balsamico  
Mesclinsalat mit Kräutern und selbstgemachtem Himbeer-Dressing  
Insalata Caprese mit frischem Basilikum  
Bruschetta mit Pesto

Marinierter Wildlachs auf Fenchelsalat  
Vitello Tonnato - Kalbsrückenranchen in Thunfischcreme  
Serranoschinken auf Melonenschiffchen  
Hähnchenbrust in einer Marinade von grünem Pfeffer

Ofenfrisches Baguette mit Salz- und Kräuterbutter

Zanderfilet und Gambas, dazu sahnige Bandnudeln  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Kartoffelgratin und saisonalem Gemüse  
Lammkeule, Rosmarinkartoffel und Ratatouille

Zitronencreme  
Tiramisu

*pro Person 35,90 €*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben

*pro Person 38,90 €*



## **BUFFET „DEUTSCHLAND“**

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate  
mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen -  
Rahmgeschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
Butterspätzle  
Kartoffelgratin  
Buntes Gemüse

~~~

Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Beerentopping

*pro Person 25,90 €*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Tafeltrauben

*pro Person 28,90 €*

## **BUFFET „NE KÖLSCHE KLÜNGEL“**

Heringsfilets in Sahnesauce mit Apfelstückchen  
Hackbällchen nach Art des Hauses  
Blutwurst-Zwiebel-Platte  
Schinkenplatte mit gekochtem und Schwarzwälder Schinken  
Saftige Schinkenspargelröllchen mit Sauce Remoulade

~~~

Hausgemachter Heringsalat  
Kartoffelsalat „Rheinische Art“ mit Ei, Gurke und Mayonnaise  
Salat von grünen Bohnen

~~~

Rheinischer Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelknödel, Rotkohl, Apfelmus  
Knuspriger Schweineschinkenbraten  
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln  
  
Käsebrett mit mittelaltem Holländer Käse,  
Limburger und Mainzer Käse

~~~

Rustikaler Brotkorb mit Schwarzbrot und Röggelchen

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

*pro Person 28,90 €*

## **BUFFET „SPANFERKEL“**

Spanferkel  
- frisch aus unserem Spanferkel-Grill -

~~~

Kartoffelpüree & Sauerkraut  
Dunkle Bratensauce & Tafelsenf

~~~

Hausgemachter Krautsalat

Ofenfrisches Baguette & Kräuterbutter

*pro Person 21,90 €*

## **BUFFET „BAYERN“**

Original "Münchener Weißwürste" mit süßem Senf,  
Gegrillte Mini-Haxen vom Hähnchen  
Gebackener Leberkäse  
Sauerkraut und Kartoffelpüree

~~~

Frische Salate der Saison mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Radi und Weißkrautsalat

~~~

"Bayerisches Käsebrett" mit Obazda

~~~

Ofenfrisches Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter

Bayerischer Apfelstrudel

*pro Person 23,90 €*

## BUFFET „ITALIEN“

Gemischte Antipasti Platte  
Tomate Mozzarella Platte mit Basilikum und Balsamico Dressing  
Parmaschinken mit Melonenschiffchen  
Vitello Tonnato - Kalbsrückentranchen auf Thunfischcreme  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter

~~~

Scampi-Spieße auf Tagliatelle  
Scallopine vom Schwein an Kräuterkartoffeln und Ratatouille  
Lasagne Bolognese

~~~

Hausgemachtes Tiramisu

*pro Person 28,90 €*

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Tafeltrauben

*pro Person 31,90 €*

## BUFFET „BLAUSTEIN-SEE“

Vitello tonnato-Kalbsrückentranchen in Thunfischcreme  
Hähnchenbrust in einer Marinade von grünem Pfeffer  
Parmaschinken mit Honigmelone und frischen Feigen  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Putenhäppchen im Sesammantel  
Sushi mit Lachs, eingelegtem Rettich, Gurke, Sojasauce und Wasabi  
Bruschetta mit Pesto  
Marinierte Paprika, Zucchini und Auberginen  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico  
Salat mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Walnüssen  
Mesclinsalat- gemischter Blattsalat mit Kräutern

~~~

Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Rosa gebratenes Roastbeef – am Buffet tranchiert -  
mit hausgemachter Sauce Bearnaise  
Schweinefilet, am Buffet tranchiert, mit gebratenen Pilzen und Jus  
Edelfischfilets mit sahniger Fischsauce  
Gemüse aus der saisonalen Küche  
Kartoffelgratin  
Bandnudeln & Rosmarin-Kartoffeln

~~~

Crème brûlée  
Eclaires -Sahnewindbeutel mit Schokoladenguß-  
Panna cotta  
(mit Tischfeuerwerk hereingetragen)

*pro Person 38,90 €*

Entsprechend dem Motto „ Käse schließt den Magen“,  
internationale Käsespezialitäten mit Weintrauben

*pro Person 41,90 €*

## **BUFFET „BBQ“**

Das Buffet für den Sommer. Wir bauen für Sie und Ihre Gäste ein Grillbuffet auf und bereiten die Hauptgänge vor Ihren Augen zu.  
So wird aus Ihrem Fest eine Gartenparty in gehobener Atmosphäre.

Sommersalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Gurken, Petersilie und Schnittlauch  
Kartoffelsalat ganz klassisch  
Mexikosalat mit Mais und Kidneybohnen  
Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter

~~~

Scampi Spieße in Knoblauch Marinade  
Marinierte Hähnchenbrust  
Rheinische Bratwurst  
Kleine Hüftsteaks mit buntem Pfeffer  
Schweinenacken Steak mariniert mit Oregano, Sherry und Chili Öl  
Kleine Kräuterkartoffeln  
Mediterranes Gemüse aus der Riesenpfanne

~~~

Aioli  
Sauerrahm  
BBQ-Sauce  
Curryketchup  
Tafelsenf  
Teufelssauce mit grünem Pfeffer

Tiramisu  
Mousse au chocolate  
Creme brûlée

*pro Person 31,90 €*

## FLYING-BUFFET

Beim Flying Buffet werden während der gesamten Veranstaltung die Speisen auf kleinen Tellern, in Schalen oder Gläsern serviert.

Es ist eine besonders aufgelockerte Form eines Essens, da sich die Gäste weiterhin an Stehtischen frei bewegen können. Wir empfehlen 10 bis 12 kleine Gänge, bestehend aus Vorspeisen, Hauptgängen und Dessert.

### Vorspeisen

Duo von Hummer- und Bärlauchsüppchen  
Gebratene Entenbrust auf Rote Beete-Rosinen-Lauch-Salat  
Kleine Spieße vom Hähnchen mit Satè-Sauce  
Getrüffelte Kartoffel im Glas  
Thunfisch im schwarz-weißen Sesammantel auf einem Wasabi-Gitter  
Lachstatar mit Caipirinha-Gelee auf Zucchini-Minze-Salat mit Knoblauch und rotem Chili

### Hauptgänge

Gambas im Teigmantel mit Chili Limonen Dressing  
Gebratene Rinderfiletfetzen auf Balsamico-Linsensalat

### Desserts

Crème Brûlée  
Tiramisu von der Tonkabohne

*pro Person 45,- €*

# Getränkepauschalen

## Getränkepauschale 1

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino.... 34,- €/Person

## Getränkepauschale 2

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....  
Prosecco frizzante, Hugo, Aperol Sprizz  
Weißwein, Rotwein & Rosé 39,- €/Person

## Getränkepauschale 3

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....  
Prosecco frizzante  
Weißwein, Rotwein & Rosé  
3 Cocktails nach Wahl – Caipirinha, Mojito, Pina Colada....  
3 Longdrinks nach Wahl – Wodka Red Bull, Hugo, Aperol Sprizz.... 44,- €/Person



# Mitternachtssnack

Wer kennt das nicht. Obwohl alle vorzüglich geschlemmt haben, schleicht sich nach einigen Stunden Feier ein kleiner Hunger ein.

Der Mitternachtssnack gibt noch einmal Energie für die letzten Stunden der Party. Grundsätzlich zaubern wir Ihnen um Mitternacht jedes Gericht. Hier einige Vorschläge:

## AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffelsuppe mit Speck und Baguette	5,50 Euro/Stück
Gulaschsuppe mit Baguette	6,00 Euro/Stück

## DEFTIG

Chili con Carne mit Baguette	4,50 Euro/Stück
Currywurst mit Baguette	3,50 Euro/Stück
Deftige Wurstplatte	6,50 Euro/Stück
Deftige Käseplatte	9,00 Euro/Stück

# Unsere Räumlichkeiten

Unsere Räumlichkeiten lassen sich durch mobile Trennwände für Festlichkeiten jeder Art flexibel nutzen. So ist es möglich eine Hochzeitsfeier im hinteren Teil des Gebäudes mit separater Terrasse und Blick auf den Blaustein-See und gleichzeitig im vorderen Bereich die Tagesgastronomie zu bewirten.

# Business und Seminare

Das Seehaus 53 ist die außergewöhnliche Location für Ihr Business Event.

## Tagungen und Konferenzen

2 Räume mit modernster Multimedia Technik, die bei Bedarf zu einem großen Konferenzraum verbunden werden können. Die Räume sind Tageslicht durchflutet und verfügen über eine Terrasse mit Blick auf den Blaustein-See.

Die Bestuhlung erfolgt ganz nach Ihren Wünschen.

Die Raummiete entfällt bei Inanspruchnahme einer Konferenzpauschale.

## Konferenztechnik für Ihr Event am Indemann1

- Internet-Anschluss W-LAN
- Beamer leihweise 30,- € pro Tag
- Flipchart
- Mikrophon, Lautsprecher leihweise ab 25,- pro Tag

# Konferenzpauschalen

## KONFERENZPAUSCHALE I VON 09.00 – 15.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

**22,- € pro Person inkl. Raummiete**

## KONFERENZPAUSCHALE II VON 09.00 – 15.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

Zum Frühstück  
Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

Zum Mittagessen  
Business Lunch  
Zwei Menüs mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
- Morgens auswählen, mittags genießen –  
Zwei Softdrinks zum Lunch

**39,- € pro Person inkl. Raummiete**

## KONFERENZPAUSCHALE III VON 09.00 – 17.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

Zum Frühstück  
Süße ofenfrische Croissants mit Butter und Marmelade

Zum Mittagessen  
Business Lunch  
Zwei Menüs mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert  
- Morgens auswählen, mittags genießen –  
Zwei Softdrinks zum Lunch

Am Nachmittag  
Kuchenauswahl zur Kaffeepause am Nachmittag

**44,- € pro Person inkl. Raummiete**

# Equipment & Unterhaltung

Menükarten	ab	1,50 €
Frischblumendekoration	ab	4,50 €
Schiefertafeln (Tischdeko)	je	1,50 €
Stumpenkerze (verschiedene Größen)	je	2,00 €
5-armiger Kerzenständer inklusive Stilkerzen	je	9,50 €
Tischläufer, weiß (inkl. Reinigung)	je	3,50 €
Tischläufer 1m lang & 40 cm breit, farbig (Duni)	je	3,50 €
Tischdecke, (inkl. Reinigung)	je	4,50 €
Tischdecke, rund (inkl. Reinigung)	je	18,50 €
Stoffserviette	je	0,95 €
Stuhlhusse, weiß (inkl. Reinigung)	je	5,50 €
Stehtischhusse, weiß (inkl. Reinigung)	je	8,50 €
Bierzeltbankhusse, weiß (inkl. Reinigung)	je	5,50 €
Mikrofon	je	7,00 €
Rednerpult inklusive Mikrofon	je	85,00 €
Bühnenpodest	je	40,00 €
Kaffeegedeckpauschale pro Person (Bereitstellung von Kuchentellern & Kuchenschaufeln für mitgebrachte Kuchen, entfällt bei hausinterner Kuchenabnahme – pro Stück Kuchen 2,90 € -)		3,00 €
Aufwendige Tischdekoration		250,00 €
Auf- & Abbaupauschale bei Bestuhlung mit runden Tischen		250,00 €
Anmietung Seehaus 53 exklusiv		500,00 €
Umbaupauschale		200,00 €
„Red carpet“ – für Ihre Zeremonie auf der Seebühne	lfdm	9,00 €
FotoSäule inklusive Druck & Emailstation		450,00 €

Gerne buchen wir einen DJ,  
der sich auf Ihre Musikwünsche einstellt

Preis nach Absprache