

# 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, das 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 eröffneten 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 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

Mittwoch bis Samstag ab 12.00 Uhr geöffnet (im Herbst & Winter bis 20.00 Uhr)  
Sonntag ab 10.00 Uhr geöffnet (im Herbst & Winter bis 20.00 Uhr)  
Sonntags von 10.00 bis 12.00 Uhr Frühstücksbuffet  
Montag & Dienstag Ruhetag

Küche durchgehend geöffnet von 12.00 Uhr bis 20.00 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“.

# SEEHAUS 53

restaurant • lounge • café

## Fingerfood

### KALT

Kirschtomaten und Baby Mozzarella Spieß mit Basilikum garniert 2,50 €/Stück

### WARM

Mini Frühlingsrollen mit Süß Saurem Dip 2,00 €/Stück

Blätterteigpastetchen mit herzhafter Käsefüllung 2,50 €/Stück

Shrimps im Frühlingsrollenteig 2,00 €/Stück

Yakitori Spieß vom Hähnchen 3,00 €/Stück

Gambas im Kartoffelmantel 3,00 €/Stück

### SÜSSER ABSCHLUSS

Mousse au Chocolat - hell oder dunkel - 4,50 €/Glas

Crème Brûlée 4,50 €/Glas

Panna Cotta 4,50 €/Glas

Hausgemachtes Tiramisu 4,50 €/Glas

### Mal was anderes zum Empfang?

Verschiedene Sorten Flammkuchen auf Holztabletts gereicht 8,50 €/Person

# SEEHAUS 53

restaurant • lounge • café

## CANAPÉES

### KÄSE

Cremiger Camembert, garniert mit einer Preiselbeere	2,50 €/Stück
Halve Hahn, Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen	2,50 €/Stück

### AUS DEM MEER

Lachsroschen mit Sahnemeerrettich	3,00 €/Stück
-----------------------------------	--------------

### FLEISCH

Serrano-Schinken mit Cornichon	3,00 €/Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Dillgurkenfächer	3,00 €/Stück
Zwiebelmett mit Petersilie garniert	2,50 €/Stück

## Bruschetta

Frischen Tomaten, Basilikum & Knoblauch	3,00 €/Stück
Serrano-Schinken mit Cornichon	3,00 €/Stück
Lachsroschen mit Sahnemeerrettich	3,00 €/Stück
Cremiger Camembert, garniert mit Preiselbeeren	3,00 €/Stück

## Buffets

### BRUNCH - BUFFET

Knusprige Croissants  
Verschiedene Sorten Brot & Brötchen  
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich  
Verschiedene Wurst- & Käsespezialitäten  
Nutella & Marmelade  
Rührei mit knusprigem Bacon  
Müsli & Cornflakes  
Milch & Joghurt

~~~

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 Curry Sauce  
Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Jägersauce á part  
Saisonales buntes Gemüse  
Schwenkkartoffeln  
Pasta

~~~

Mousse von dunkler Schokolade  
Panna Cotta mit Beerentopping

*35,00 € pro Person inklusive frischem Bohnenkaffee & Tee*

## **BUFFET „DEUTSCHLAND“**

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken  
Kleine Frikadellen mit Tafelsenf  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter

~~~

Gepökeltem Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen -  
Filet von der Hähnchenbrust unter einer Senfkruste  
Saisonales Gemüse mit Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Erbsen & Möhren  
Butterspätzle  
Rosmarinkartoffeln

~~~

Mousse au Chocolat  
Panna Cotta mit Beerentopping

*38,90 € pro Person*

## 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 Kräuterbutter

~~~

Tagliatelle mit Mozzarella, Cherrytomaten & Pesto  
- wahlweise mit gebratenen Scampi für einen Aufpreis von 6 € pro Person -  
Scallopine vom Schwein  
Lasagne Bolognese  
Mediterranes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln

~~~

Hausgemachtes Tiramisu  
Panna Cotta mit Beerentopping

*38,90 € pro Person*  
*wahlweise 44,90 € pro Person (Scampi)*



**BUFFET „KLEIN ABER FEIN“**

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

~~~

Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce  
Tagliatelle mit Mozzarella, Cherrytomaten & Pesto  
Bohnen mit gebratenem Speck & Zwiebeln  
Rosmarinkartoffeln

~~~

Mousse von dunkler Schokolade

*28,90 € pro Person*

## SCHNITZEL-BUFFET

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

~~~

Panierte Schweineschnitzel mit Zitronenspalten  
Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust  
Kichererbsencurry mit Reis  
Buntes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln

~~~

Muttis Pudding mit Beersauce & Streuseln

*28,90 € pro Person*

## BUFFET „BLAUSTEIN-SEE“

Vitello tonnato-Kalbsrückentranchen in Thunfischcreme  
Hähnchenbrust im Sesammantel  
Parmaschinken mit Honigmelone  
Räucherlachs mit Meerrettichcreme  
Bruschetta mit frischen Tomaten, Basilikum & Knoblauch  
Gemischte Antipasti Platte  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico  
Salat mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Walnüssen  
Gemischter Blattsalat mit Kräutern mit Balsamico- & Honig-Senf-Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salz- & Kräuterbutter

~~~

Rosa gebratenes Roastbeef – am Buffet tranchiert - mit Sauce Bearnaise  
Schweinefilet - am Buffet tranchiert - mit gebratenen Pilzen und Jus  
Gebratene Gambas, Wildlachs-, Zander- & Kabeljaufilet mit sahniger Fischsauce  
Gemüse aus der saisonalen Küche  
Kartoffelgratin  
Pasta & Rosmarin-Kartoffeln

~~~

Crème brûlée  
Mousse von dunkler Schokolade  
Panna cotta  
(mit Tischfeuerwerk hereingetragen)

*49,90 € pro Person*

## **BUFFET „BBQ“**

Das Buffet für den Sommer. Wir bauen für Sie und Ihre Gäste ein Grillbuffet auf und unser Koch bereitet die Hauptgänge vor Ihren Augen zu.

Sommersalat mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Gurken, Petersilie und Schnittlauch  
Kartoffelsalat ganz klassisch  
Nudelsalat wie bei Oma  
Krautsalat  
Gemischte Antipasti Platte  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico  
Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit Balsamico- & Honig-Senf Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salzbutter

~~~

Gebratene Scampi in Knoblauch Marinade  
Marinierte Hähnchenbrust  
Marinierte Medaillons vom Schwein  
Rheinische Bratwurst  
Roastbeef mit buntem Pfeffer  
Kleine Kräuterkartoffeln  
Gemüse aus der Riesenpfanne  
Aioli  
Sauerrahm  
BBQ-Sauce  
Mittelscharfer Tafelsenf  
Teufelssauce mit grünem Pfeffer

~~~

Panna Cotta mit Beerensauce  
Mousse von dunkler Schokolade

*45,90 € pro Person*

# Getränkepauschalen

*Die Preise der Getränkepauschalen gelten bis maximal 4.00 Uhr.*

*Bei Geburtstags- & Hochzeitsfeiern sind ausschließlich die Getränkepauschalen zu buchen.*

## Getränkepauschale 1

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....

39,00 € pro 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  
Diverse Schnäpse

47,00 € pro Person

## Getränkepauschale 3

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....  
Prosecco frizzante  
Weißwein, Rotwein & Rosé  
Diverse Schnäpse  
Kukki Cocktails nach Wahl  
3 Longdrinks nach Wahl – Wodka Red Bull, Hugo, Aperol Sprizz....

49,00 € pro 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        | 7,50 €/Person |
| Gulaschsuppe mit Baguette                    | 7,50 €/Person |
| Tomatencremesuppe (vegetarisch) mit Baguette | 7,00 €/Person |

## DEFTIG

|                                                   |               |
|---------------------------------------------------|---------------|
| Chili con Carne mit Baguette                      | 8,50 €/Person |
| Currywurst mit Baguette                           | 6,50 €/Person |
| Deftige Wurst- & Käseplatte mit Baguette & Butter | 8,50 €/Person |
| Pommes frites in der Tüte                         | 4,90 €/Person |

# Kidspauschalen

## Speisen & Getränke

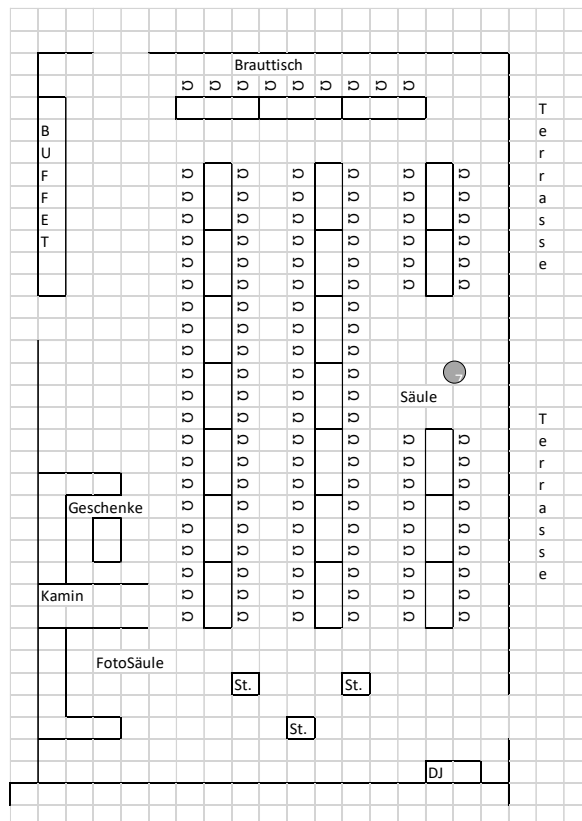
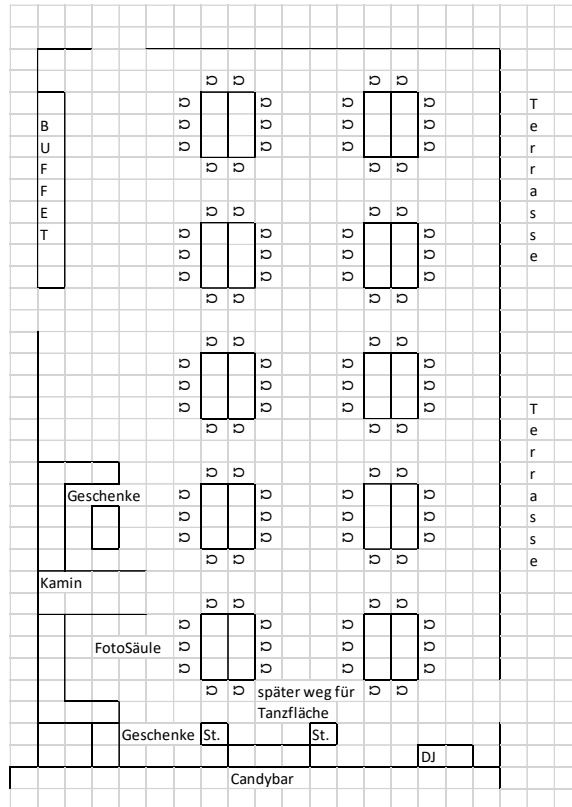
Kinder von 0-4 Jahren sind kostenlos.  
Kinder von 5-12 Jahre zahlen den ½ Preis.  
Kinder ab 12 Jahre sind Vollzahler.

**Alle Kinder unter 16 Jahren rechnen wir mit der Getränkepauschale 1 ab.**

# Equipment & Unterhaltung

|                                                                                                                                                                               |    |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------|
| Menükarten                                                                                                                                                                    | ab | 3,50 €        |
| ~~~~~                                                                                                                                                                         |    |               |
| Tischläufer 1m lang & 40 cm breit, farbig (Duni)                                                                                                                              | je | 4,50 €        |
| Tischdecke, (inkl. Reinigung)                                                                                                                                                 | je | 5,50 €        |
| Duni Serviette (alle Farben) – im Buffetpreis enthalten -                                                                                                                     | je | 0,00 €        |
| Stuhlhusse, weiß (inkl. Reinigung)                                                                                                                                            | je | 7,00 €        |
| Stehtisch inkl. Husse, weiß (inkl. Reinigung)                                                                                                                                 | je | 15,00 €       |
| Bierzeltbank inkl. Husse, weiß (inkl. Reinigung)                                                                                                                              | je | 15,00 €       |
| Bei Beschädigungen der Tischwäsche wie z.B. Brandlöcher, Kerzenwachs oder Rotwein fallen folgende Wiederbeschaffungspreise an: eckige Tischdecken 41,00 €, Stuhlhusen 25,00 € |    |               |
| ~~~~~                                                                                                                                                                         |    |               |
| Kaffeegedeckpauschale pro Person<br>(Bereitstellung von Kuchentellern & Kuchenschaufeln für mitgebrachte Kuchen)                                                              |    | 3,00 €        |
| ~~~~~                                                                                                                                                                         |    |               |
| Aufwendige Tischdekoration                                                                                                                                                    |    | 150 € – 400 € |
| Raummiete für Raum Seeblick & Kaminraum                                                                                                                                       |    | 550,00 €      |
| Raummiete für Raum Seeblick                                                                                                                                                   |    | 300,00 €      |
| Raummiete für Kaminraum                                                                                                                                                       |    | 400,00 €      |
| Umbaupauschale bei Veranstaltungen/Hochzeitsfeiern                                                                                                                            |    | 150,00 €      |
| Auf- & Abbaupauschale Seebühne für Sektempfang                                                                                                                                |    | 200,00 €      |
| Auf- & Abbaupauschale Seebühne für Trauungen                                                                                                                                  |    | 350,00 €      |
| Nutzungsgebühr Seebühne - Sektempfang (der Stadt Eschweiler) zur Zeit                                                                                                         |    | 50,00 €       |
| ~~~~~                                                                                                                                                                         |    |               |
| Fotosäule inklusive Sofortdruckflatrate                                                                                                                                       |    | 550,00 €      |
| ~~~~~                                                                                                                                                                         |    |               |

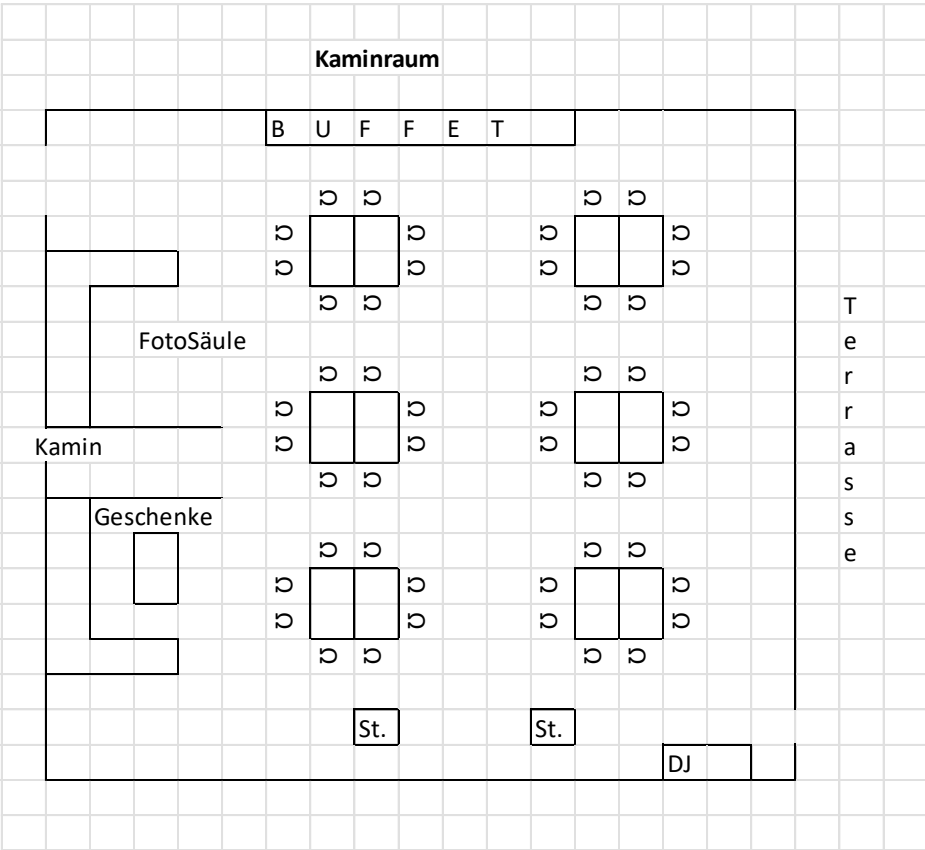
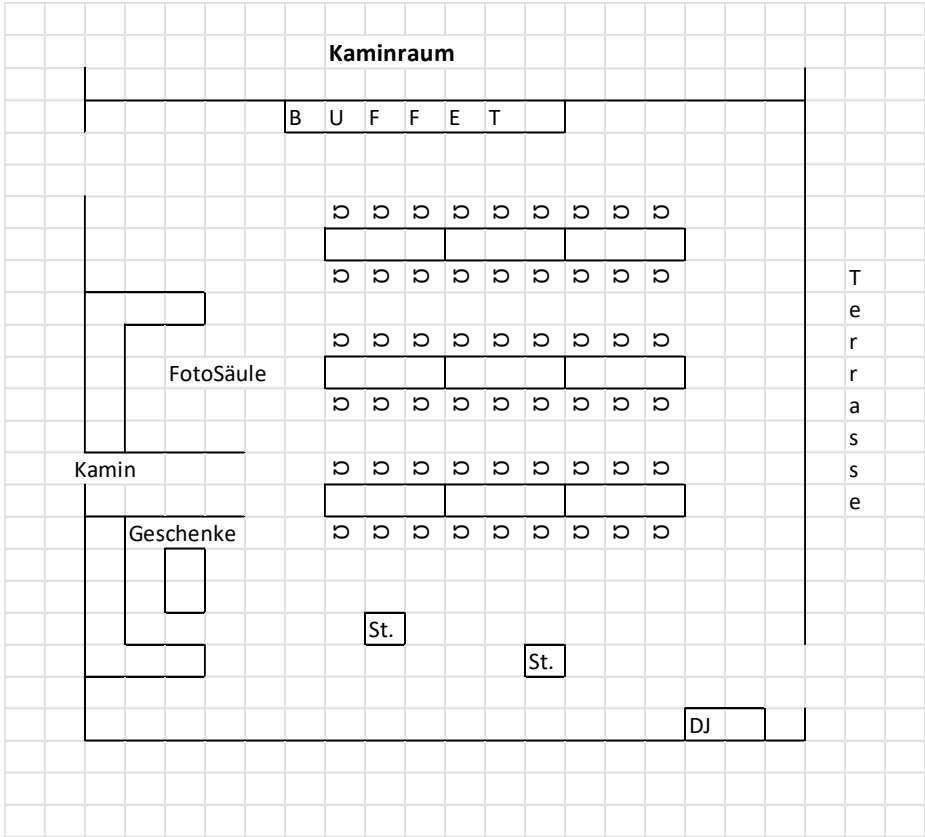
## Tischpläne für Hochzeiten





# SEEHAUS 53

restaurant • lounge • café



Die Preise verstehen sich (ab einer Personenanzahl von 15) exklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
Wir akzeptieren EC-Karten | [www.seehaus53.de](http://www.seehaus53.de)

