

Liebe

Firmenkunden,

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 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 offenen Kamin.

Die Küche des Seehaus53 legt großen Wert auf Qualität und Frische und bietet eine kleine, aber abwechslungsreiche Speisekarte an.

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

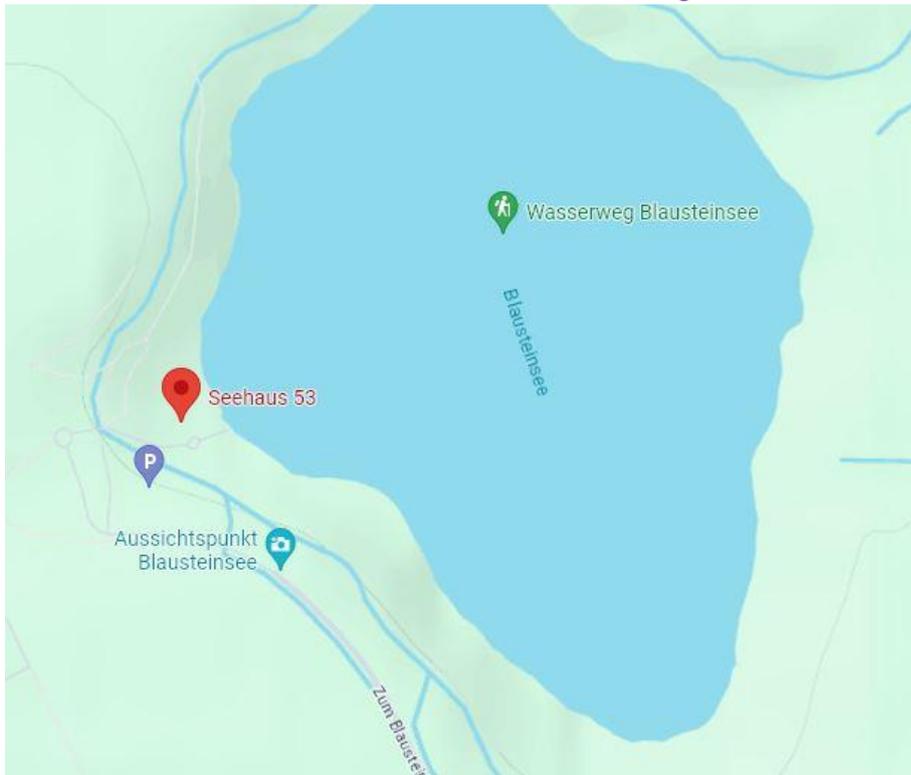
ÖFFNUNGSZEITEN

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

SEEHAUS 53

restaurant • lounge • café



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 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 mit Beerentopping 4,50 €/Glas

Hausgemachtes Tiramisu 4,50 €/Glas

Mal was anderes zum Empfang?

Verschiedene Sorten Flammkuchen auf Holztabletts gereicht 11,50 €/Person

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

~~~

Gepökelter Schweinekrustenbraten – frisch aus dem Ofen – mit Barolojus
Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce
Saisonales Gemüse mit Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen, Erbsen & Möhren
Butterspätzle
Rosmarinkartoffeln

~~~

Mousse von dunkler Schokolade  
Panna Cotta mit Beerentopping

*38,90 € pro Person*

## **BUFFET „ITALIEN“**

Gemischte Antipasti Platte  
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico  
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
Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust mit Champignonrahmsauce
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
Pommes frites

~~~

Muttis Pudding mit Beersauce & Streuseln

*28,90 € pro Person*

## **BUFFET „BLAUSTEIN-SEE“**

Vitello Tonnato - Kalbsrückenbraten 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, Balsamico- & Honig-Senf-Dressing  
Ofenfrisches Baguette mit Salz- & Kräuterbutter

~~~

Rosa gebratenes Roastbeef – am Buffet tranchiert - mit Sauce Bearnaise
Gebratenes Schweinefilet - am Buffet tranchiert - mit gebratenen Pilzen und Bratenjus
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 Beerentopping  
(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 Salzbuter

~~~

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 Beerentopping  
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....  
Diverse Schnäpse

39,00 € pro Person  
Aufpreis 4,00 € pro Person

## Getränkepauschale 2

Bitburger Pils, Peters Kölsch, Weizenbier, alkoholfreie Biere  
Erfrischungsgetränke und Säfte  
Heißgetränke – Kaffee, Espresso, Cappuccino....  
Prosecco frizzante, Hugo, Aperol Sprizz, Lillet Wildberry  
Weißwein, Rotwein & Rosé  
Diverse Schnäpse

47,00 € pro Person  
Aufpreis 4,00 € pro Person

## Getränkepauschale 3

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

49,00 € pro Person  
Aufpreis 4,00 € 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                                         | 10,50 €/Person |
| Currywurst mit Baguette                                              | 7,50 €/Person  |
| Holländische Sauereien: Bratrolle, Bitterballen, Bami & versch. Dips | 9,50 €/Person  |
| Pommes frites in der Tüte                                            | 4,90 €/Person  |

# 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
- Flipchart
- Mikrophon leihweise ab 25,00 € pro Tag

# Konferenzpauschalen

## KONFERENZPAUSCHALE I VON 09.00 – 15.00 UHR

Frischer Bohnenkaffee und Tee  
Softdrinks zur Tagung

**28,00 € pro Person inkl. Raummiete**

+3,00 € - optional mit 2 halben belegten Brötchen pro Person

## 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 in Buffetform  
Vorspeise, zwei Hauptgängen & Dessert  
Zwei Softdrinks zum Lunch

**45,00 € pro Person inkl. Raummiete**

+3,00 € - optional mit 2 halben belegten Brötchen pro Person

## 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 in Buffetform  
Vorspeise, zwei Hauptgängen & Dessert  
Zwei Softdrinks zum Lunch

Am Nachmittag

Kuchenauswahl zur Kaffeepause am Nachmittag

**48,00 € pro Person inkl. Raummiete**

+3,00 € - optional mit 2 halben belegten Brötchen pro Person

# Equipment & Unterhaltung

|                                                                                                                                                                               |    |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------------------|
| Menükarten                                                                                                                                                                    | ab | 4,50 €              |
| ~~~~~                                                                                                                                                                         |    |                     |
| 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                                                                                                                                                    |    | 150,00 € – 400,00 € |
| Raummiete für Raum Seeblick & Kaminraum inklusive herrichten der Räume                                                                                                        |    | 550,00 €            |
| Raummiete für Raum Seeblick inklusive herrichten des Raumes                                                                                                                   |    | 300,00 €            |
| Raummiete für Kaminraum inklusive herrichten des Raumes                                                                                                                       |    | 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) zurzeit                                                                                                          |    | 50,00 €             |
| ~~~~~                                                                                                                                                                         |    |                     |
| Fotosäule inklusive Sofortdruckflatrate                                                                                                                                       |    | 550,00 €            |
| ~~~~~                                                                                                                                                                         |    |                     |

## Tischpläne für Tagungen

