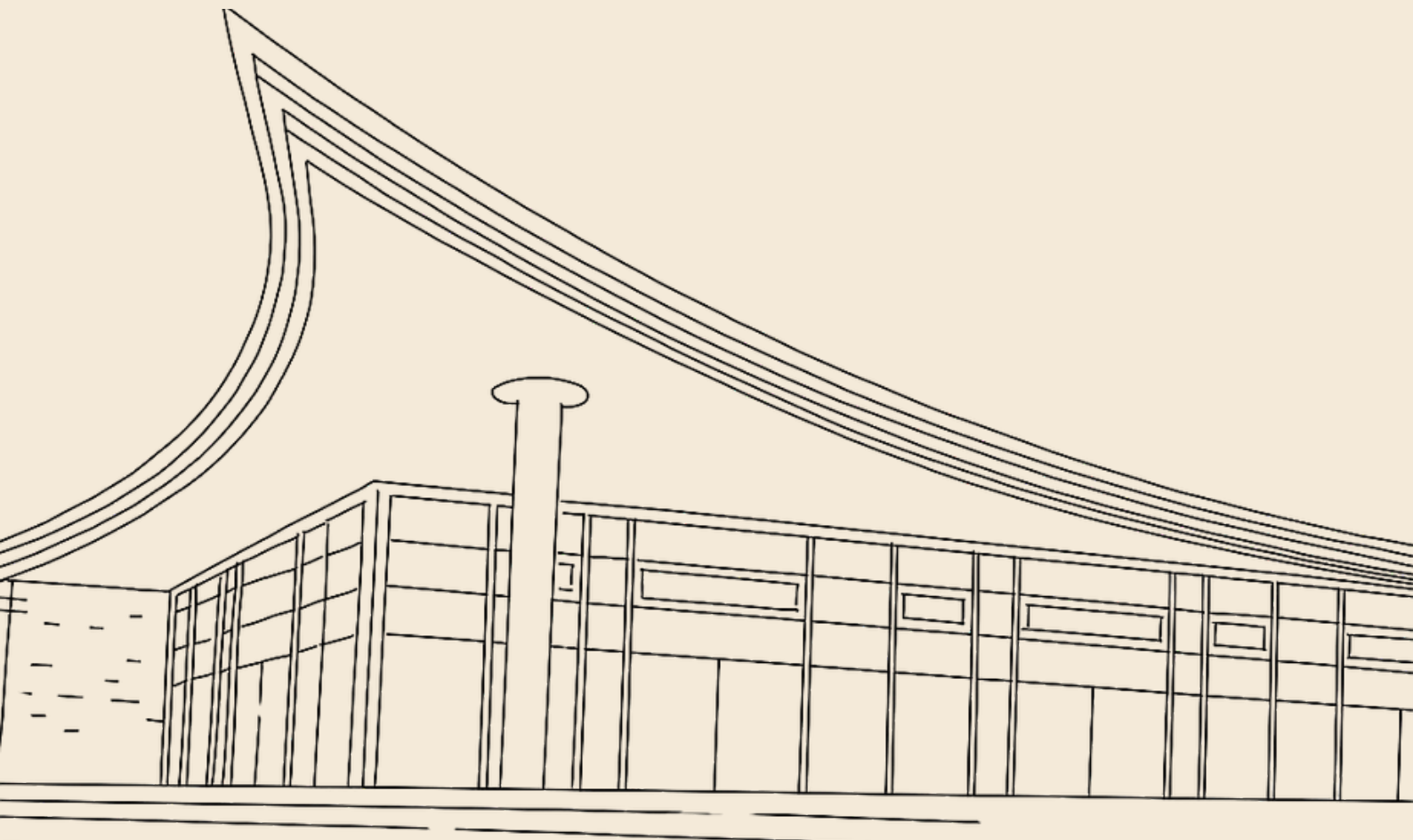


SEEHAUS 53

**Ein Buffet,
so individuell wie euer Anlass.**

**Ob Geburtstag, Familienfeier oder
Hochzeit – lasst euch von unseren
Buffet-Beispielen inspirieren!**



IHRE LOCATION

- stilvolle Räume mit Seeblick - wandelbar und festlich dekorierbar
- individuelle Raumaufteilung für Feiern jeder Größe
- eigene Terrasse mit Panoramablick - ideal für Empfang und Fotos
- variable Bestuhlungsvarianten

Perfekt für:

Hochzeiten und freie Trauungen
Geburtstage und Jubiläen
Taufen, Kommunionen/Konfirmationen & Firmungen
Familienfeiern aller Art

Ergänzbar durch:

Sektempfang auf der Seebühne
festliche Buffets oder BBQ-Feier
liebevoll dekorierte Tische
Technik- und Deko-Pakete auf Wunsch
FotoSäule mit Sofortdruck für Erinnerungen zum Mitnehmen

Ihr Tag. Ihr Stil. Unser Service.

**Wir gestalten Ihre Feier mit Liebe zum Detail
individuell & persönlich.
Sprechen Sie uns einfach an.**

**Tel: 02403-8398033
Mobil: 0170-3360394
info@seehaus53.de**

**Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer
&
ab einer Personenanzahl von 25 Personen**

FINGERFOOD

Kleine Häppchen – großer Genuss!

Mit Liebe angerichtet und perfekt für jeden festlichen Anlass

KALT

**Kirschtomaten und Baby Mozzarella Spieß mit Basilikum
garniert**

3,50€ pro Stück

WARM

**Mini Frühlingsrollen mit Süß Saurem Dip
Shrimps im Frühlingsrollenteig
Yakitori Spieß vom Hähnchen
Blätterteigpastetchen mit herzhafter Käsefüllung
Gambas im Kartoffelmantel**

3,90€ pro Stück

SÜßER ABSCHLUSS

**Mousse au Chocolat -hell oder dunkel-
Crème brûlée
Panna Cotta mit Beerentopping
Hausgemachtes Tiramisu**

5,90€ pro Person

FLAMMKUCHEN

**Versch. Sorten Flammkuchen auf Holztabletts gereicht
13,90€ pro Person**

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

CANAPÉES

KÄSE

Cremiger Camembert garniert mit Preiselbeeren

-

Halve Hahn - Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen auf einem Röggelchen

3,90€ pro Person

AUS DEM MEER

Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich

4,90€ pro Person

FLEISCH

Serrano-Schinken mit Cornichon

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Dillgurkenfächer

4,90€ pro Person

Zwiebelmett mit Petersilie garniert

3,90€ pro Person

BRUSCHETTA

Frische Tomaten, Basilikum & Knoblauch

Serrano-Schinken mit Cornichon

Cremiger Camembert, garniert mit Preiselbeeren

4,90€ pro Person

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

Buffet

Brunch

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 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

.....

Inklusive frischem Bohnenkaffee & Tee

36,90€ pro Person

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

Buffet

“Heimatgenuss”

**Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
Kleine Frikadellen mit Tafelsenf
Versch. Blatt- & Rohkostsalate mit Honig-Senf Dressing
Ofenfrisches Baguette mit Kräuterbutter**

.....

**Gepökelter Schweinekrustenbraten mit Barolojus
-frisch aus dem Ofen-
Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust mit
Champignonrahmsauce
Saisonales Gemüse
Butterspätzle
Rosmarinkartoffeln**

.....

**Mousse von dunkler Schokolade
Panna Cotta mit Beerentopping**

38,90€ pro Person

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

Buffet

“Bella Italia”

Gemischte Antipasti Platte

Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum und Acceto Balsamico
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Vitello Tonnato - Kalbsrückentranchen auf Thunfischcreme -
Versch. Blatt- & Rohkostsalate mit 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 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**

32,90€ pro Person

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

Buffet

“SCHNITZEL”

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

.....

**Panierte Schweineschnitzel mit Zitronenspalten
Gebratenes Filet von der Hähnchenbrust
Kichererbsencurry mit Reis (vegan)
Buntes Gemüse
Rosmarinkartoffeln
Pommes frites**

.....

**Muttis Pudding mit Beerensauce
& Streuseln**

32,90€ 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 & Honig-Senf-Dressing

Ofenfrisches Baguette mit Salz- & Kräuterbutter

.....

Rosa gebratenes Roastbeef – am Buffet tranchiert - mit

Sauce Béarnaise

Gebratenes Schweinefilet - am Buffet tranchiert - mit

gebratenen Pilzen und Bratenjus

Gebratene Gambas, Wildlachs-, Zander- & Kabeljaufilet

mit sahniger Fischeauce

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

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

Buffet

“BBQ”

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 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

.....

Mousse von dunkler Schokolade
Panna Cotta mit Beerentopping

48,90€ pro Person

Mit LIVE COOKING

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

MITTERNACHTSSNACK

**Der perfekte Abschluss für eine unvergessliche Nacht:
Unser Late-Night-Snack bringt neue Energie auf eure Feier!**

AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffelsuppe mit Speck und Baguette

ODER

Gulaschsuppe mit Baguette

ODER

Tomatencremesuppe (vegetarisch) mit Baguette

8,90€ pro Person

DEFTIG

Chili con Carne mit Baguette

14,00€ pro Person

Currywurst mit Baguette

8,90€ pro Person

Holländische Sauereien:

Bartrolle, Bitterballen, Bami & versch. Dips

12,00€ pro Person

Pommes Frites

5,90€ pro Person

KIDS-PAUSCHALEN

SPEISEN & GETRÄNKE

Kinder von 0-4 Jahren sind kostenlos

Kinder von 5-12 Jahren zahlen den ½ Preis

Kinder ab 13 Jahren sind Vollzahler

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

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

GETRÄNKEPAUSCHALEN

GETRÄNKEPAUSCHALE 1

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

39,00€ pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE 2

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

47,00€ pro Person

GETRÄNKEPAUSCHALE 3

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

49,00€ pro Person

Diverse Schnäpse mit Aufpreis von 4,00€ pro Person

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer

EQUIPMENT

Menükarten
ab 4,50€

Tischläufer
je 4,50€

Tischdecke (inkl. Reinigung)
je 6,90€

Duni-Servietten (alle Farben)
je 1,00€

Stuhlhusse weiß (inkl. Reinigung)
je 8,90€

Stehtisch inkl. Husse weiß/schwarz (inkl. Reinigung)
je 15,00€

Bierzeltbank inkl. Husse weiß (inkl. Reinigung)
je 15,00€

Bei Beschädigungen der Tischwäsche fallen Wiederbeschaffungskosten von 25,00 - 50,00€ an

.....

Kaffeegedeckpauschale
3,90€ pro Person

Bereitstellung von Kuchentellern & Kuchenschaufeln für mitgebrachte Kuchen

.....

Aufwendige Tischdekoration
150,00 € – 400,00 €

Raummiete für das komplette Seehaus
1.500,00 €

Raummiete für Raum Seeblick & Kaminraum inkl. Vorbereitung
650,00 €

Raummiete für Raum Seeblick inkl. Vorbereitung
350,00 €

Raummiete für Kaminraum inkl. Vorbereitung
450,00 €

Umbaupauschale bei Veranstaltungen/Hochzeitsfeiern
150,00 €

Auf- & Abbaupauschale Seebühne für Sektempfang
250,00 €

Auf- & Abbaupauschale Seebühne für Trauungen
390,00 €

Nutzungsgebühr Seebühne - Sektempfang (der Stadt Eschweiler)
zurzeit 60,00 €

.....

Fotosäule inkl. Sofortdruckflatrate
550,00€

Alle unsere Preise verstehen sich zzgl. Mehrwertsteuer