



DER SEEHOF

Das Hotel im See

FAMILIENFEIERN IM HOTEL „DER SEEHOF“



DER SEEHOF – DAS HOTEL IM SEE

LÜNEBURGER DAMM 1-3, 23909 RATZEBURG

TELEFON 04541-860101 Fax 04541-860102

WWW.DER-SEEHOF.DE, INFO@DER-SEEHOF.DE

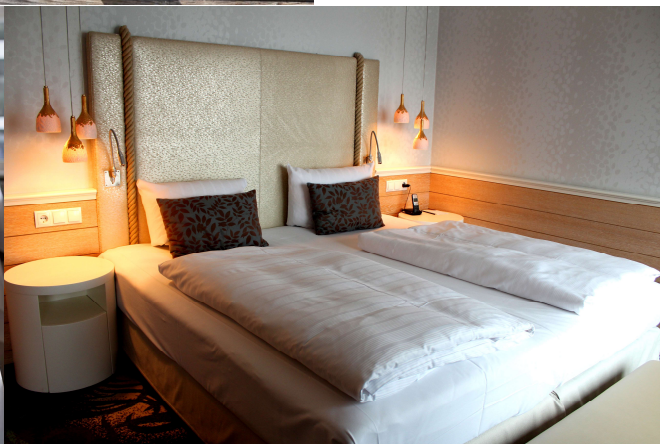


DER SEEHOF

Das Hotel im See

IMPRESSIONEN

HOTEL „DER SEEHOF“



...UND VIELES MEHR. ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!
GERN FÜHREN WIR SIE PERSÖNLICH DURCH UNSER HAUS.

WILLKOMMEN IM HOTEL „DER SEEHOF“

TAUCHEN SIE EIN IN DIE „SEEHOF-WELT“, DIE MIT RUHE UND CHARME UNSERER SEENLANDSCHAFT VERZAUBERT UND IN DEREN STILVOLLEM AMBIENTE SIE REGIONALE GAUMENFREUDEN GENIEßEN. IN RUHIGER LAGE, ZWISCHEN KÜCHENSEE UND RATZEBURGER SEE, GENIEßEN SIE EIN ENTSPANNTES „INSEL-LEBEN“ MITTEN IM NATURPARK LAUENBURGISCHE SEEN. MIT MODERNSTEM KOMFORT BIETET UNSER 4-STERNE-SUPERIOR-HOTEL „DER SEEHOF“ DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR ROMANTISCHE FEIERN, EFFIZIENTE TAGUNGEN UND EIN PAAR ERHOLSAME URLAUBSTAGE.

KEIN TAG WIE JEDER ANDERE

WIE EIN BILD – VON MEISTERHAND GEMALT – ERST DURCH DEN RICHTIGEN RAHMEN SEINE WIRKUNG ENTFALTEN KANN, SO GEWINNT IHRE FEIER AN STIMMUNG UND ERINNERUNGSWERT, WENN AMBIENTE, SERVICE, DEKORATION UND DIE KULINARISCHEN ELEMENTE HARMONISCH IHREN FESTTAG BEGLEITEN.

DURCH DIE PANORAMAFENSTER UNSERER VERANSTALTUNGSRÄUME HABEN SIE UND IHRE GÄSTE EINEN WEITEN BLICK AUF DEN SEE. AUF PFÄHLEN DIREKT IN DEN SEE GEBAUT UND DOCH VOM ANGRENZENDEN HAUPTHAUS DIREKT ZU ERREICHEN, VEREINEN SICH NATURNÄHE UND KOMFORT IN UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN PERFEKT.

DER TEILWEISE MIT PARKETT AUSGELEGTE FESTSAAL – EINE IDEALE TANZFLÄCHE BEISPIELSGEWEISE FÜR DEN HOCHZEITS-WALZER – BIETET FÜR FESTGESELLSCHAFTEN VON 50 BIS 120 PERSONEN EIN IDEALES RAUMGEFÜHL.

GERNE BERATEN WIR SIE UMFASSEND BEI DER AUSWAHL VON MENÜ- ODER BUFFET-KÖSTLICHKEITEN, SODASS AUCH SIE ALS GASTGEBER IHR FEST GANZ ENTSPANNT GENIEßEN KÖNNEN.

ALS VERANSTALTUNGS-PROFIS UNTERSTÜTZEN WIR SIE GERNE BEI DER PLANUNG IHRER FAMILIENFEIER IM HOTEL „DER SEEHOF“. OB JUBILÄUMSFEIER, GEBURTSTAG, TAUFEN, KONFIRMATION ODER HOCHZEIT: MIT FINGERSPITZENGEFÜHL UND ERFAHRUNG SORGEN WIR FÜR DIE STILVOLLE UMSETZUNG IHRER WÜNSCHE UND EINE UNVERGESSLICH SCHÖNE FEIER, VON DER SIE UND IHRE GÄSTE NOCH LANGE SCHWÄRMEN WERDEN.

WIR ERFÜLLEN GERNE IHRE WÜNSCHE UND FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

IHR TEAM VOM HOTEL „DER SEEHOF“

MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

KULINARISCH VERWÖHNEN WIR SIE UND IHRE GÄSTE MIT MARKTFRISCHEN PRODUKTEN AUS DER REGION UND VARIIEREN UNSERE MENÜS JE NACH DER SAISON: ERFRISCHEND UND RAFFINERT-LEICHT IM SOMMER, BEISPIELSGEWEISE MIT FISCH, LECKEREM SPARGEL UND FRISCHEN BEEREN ODER IM WINTER AROMENREICH GEHALTVOLL UND KOMPLEX, ZUM BEISPIEL MIT FEINEN WILDGERICHTEN UND SCHOKOLADEN-DESSERTKREATIONEN.

UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE FRÜHLING- UND SOMMERMONATE:

MENÜ I-1

TOMATENCRÈMESUPPE MIT GIN UND BASILIKUMSAHNE

* * *

GEBRATENES ZANDERFILET MIT RIESLINGSAUCE

AUF SAUTIERTEM SPITZKOHL UND KARTOFFELSTAMPF

* * *

CRÈME BRÛLÉE MIT SORBET DER SAISON

PRO PERSON € 48,00

MENÜ I-2

GETRÜFFELTE KARTOFFELCRÈMESUPPE MIT LAUCHZWIEBEL

* * *

GEBRATENES FILET VOM PARMASCHWEIN

MORCHELRAHMSAUCE, FRÜHLINGSGEMÜSE, KARTOFFELGRATIN

* * *

MASCARPONE, ERDBEERE UND BLÄTTERTEIG

PRO PERSON € 49,00

MENÜ I-3

RINDERCARPACCIO MIT GRÜNEM SPARGEL, KRÄUTERSAITLINGEN, PFLÜCKSALAT, TRÜFFELVINAIGRETTE

* * *

GEBRATENES KABELJAUFILET AUF BABY-BLATTSPINAT

DIJON-SENF-SAUCE UND RÖSTKARTOFFELN

* * *

TIRAMISU, KAFFEESAUCE, MANDELEIS

PRO PERSON € 51,00

MENÜ I-5

LEGIERTE KRÄUTERSUPPE MIT GARNELEN UND CROUTONS

* * *

SAFRANRISOTTO MIT RUCOLA, BALSAMICO UND NUSSÖL, PARMESAN

* * *

KALBSFILET IM KRÄUTERNETZ GEBRATEN, SCHALOTTEN-PORTWEINSAUCE

GEMÜSE DER REGION IN PETERSILIENBUTTER, KARTOFFELTERRINE

* * *

MOUSSE AU CHOCOLAT, VANILLESAUCE, MANGOSORBET

PRO PERSON € 64,00

MENÜ I-6

TATAKI UND TATAR VOM THUNFISCH, GUACAMOLE

PASSIONSFRUCHTMAYONNAISE, SOJA BARBECUE SAUCE

* * *

KRESSESUPPE MIT RÄUCHERLACHS

* * *

GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST MIT MARACUJA-SENF-SAUCE, ERBSENPUREE

GLASIERTEN BUNDMÖHREN, WILDEM BROKKOLI UND POLENTATERRINE

* * *

TONKABOHNEN-MOUSSE, AMARETTOSAUCE, MASCARPONEEIS

PRO PERSON € 69,00

MENÜ I-7

GEBEIZTE RINDERHÜFTE MIT AVOCADO, FEINEN SALATSPITZEN, MANCHEGO UND TRÜFFELDUFT

* * *

PARMESANSÜPPCHEN MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

* * *

ROSA GEBRATENES KALBSFILET MIT PORTWEIN-JUS, KAROTTE, INGWER UND SERVIETTENKNÖDELN

* * *

PANNA COTTA MIT BEEREN UND GRANATAPFELSORBET

PRO PERSON € 73,00

UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE HERBST- UND WINTERMONATE:

MENÜ II-1

RINDERCONSOMMÉ VOM HOLSTEINER WEIDEOCHSEN MIT WURZELGEMÜSE UND MARKKLÖßCHEN

* * *

FILET VOM DUROC SCHWEIN MIT DUNKELBIERSAUCE

WIRSING À LA CRÈME, GEBRATENEN WALDFRÜCHTEN UND SERVIETTENKNÖDEL

* * *

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE UND WALNUSSEIS

PRO PERSON € 49,00

MENÜ II-2

STEINPILZCRÈMESUPPE MIT SCHNITTLAUCH-SAHNE

* * *

GEBRATENES FILET VON DER EISMEERFORELLE MIT POMMERY-SENF, NOILLY PRAT, KÜRBIS,
BLATTSPINAT UND KARTOFFELSTAMPF

* * *

VANILLE-JOGHURT-CRÈME MIT HAUSGEMACHTEM WALDBEERENSORBET

PRO PERSON € 48,00

MENÜ II-3

KAROTTENCRÈMESUPPE MIT GRÜNEM PFEFFER UND ORANGENFILET

* * *

CONFIT VON DER ENTENKEULE

PREISELBEER-APFELROTKOHL, GLASIERTE MARONEN, KARTOFFELKLÖßE UND GEWÜRZSAUCE

* * *

WARMES NUSS-TÖRTCHEN AUF MANDELSAUCE UND SORBET VOM GRANNY SMITH

PRO PERSON € 52,00

MENÜ II-4

MARONENSÜPPCHEN MIT SHERRY UND GERÄUCHERTER FORELLE

* * *

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT GEWÜRZSAUCE, PURPLE CURRY

SAUTIERTE PILZE, ROSENKOHL UND KARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN

* * *

ZWETSCHGENTARTE MIT HAUSGEMACHTEM ZIMTEIS

PRO PERSON € 53,00

MENÜ II-5

PIKANTE KÜRBISUPPE MIT CHARDONNAYESSIG, CHILI UND INGWER

* * *

CREMIGES STEINPILZRISOTTO MIT PARMESAN UND RUCOLA

* * *

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST, VANILLE MÖHREN, ERBSENPÜREE

MACAIRE-KARTOFFELN UND MARACUJA-SENFSAUCE

* * *

POCHIERTE BIRNE, TONKABOHNE UND WALLNUSSEIS

PRO PERSON € 67,00

RATZEBURGER BUFFET

- RUSTIKAL -

SUPPE

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT MAJORAN

KALTE GERICHTE

RAUCHFISCHVARIATION: RAUHLACHS, HEILBUTT UND MAKRELE

MIT HONIG-DILL-SENF-SAUCE UND MEERRETTICH

HERINGSSALAT MIT Roter Bete

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM WEIDEOCHSEN MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE

KATENSCHINKEN UND RUSTIKALE WURST AUS NORDDEUTSCHEN SCHLACHTEREIEN

PELLKARTOFFELSALAT MIT SPECK

KRAUTSALAT, EIER-SCHINKENSALAT MIT SENFMAJONAISE

KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARME GERICHTE

HEIß GERÄUCHERTER SCHINKEN MIT NELKEN UND HONIG GLASIERT MIT BURGUNDERJUS

PANNFISCH IN RIESLINGSSAUCE MIT GROBEM SENF UND RÖSTKARTOFFELN

GEMÜSEVARIATION DER SAISON

KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF

DESSERT

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

HELLES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT

MASCARPONE-CRÈME MIT FRÜCHTEN

PRO PERSON € 48,00

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



SOMMER BUFFET

SUPPE

CURRY-KOKOS-SUPPE MIT INGWER

KALTE GERICHTE

RAUCHFISCHVARIATION: RAUHLACHS, HEILBUTT UND MAKRELE
MIT HONIG-DILL-SENF-SAUCE

SHRIMPSALAT MIT AVOCADO UND WASABI

ROTE BETE MIT ZIEGENKÄSE UND LAVENDELHONIG

GEGRILLTES, EINGELEGTES GEMÜSE MIT OLIVENÖL UND GRANA PADANO

PIKANTER RINDFLEISCHSALAT

BAUERN Salat MIT KÄSE UND OLIVEN

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE

KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARME GERICHTE

ROSA GEGARTER TAFELSPITZ VOM KALB UND PORTWEINJUS

GANZE LACHSSEITEN, SCHNITTlauch-KORIANDER-VINAIGRETTE

TAGLIATELLE MIT BASILIKUMPESTO

GEMÜSEVARIATION DER SAISON

ROSMARINKARTOFFELN

TOMATISIERTER BASMATIREIS

DESSERT

KÄSEauswahl MIT FRÜCHTESenf UND TRAUBEN

HELLES UND DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

ANANAS-SALAT MIT HIMBEEREN UND MINZE

ZITRONENTARTE MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE

PRO PERSON € 52,00

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



FITNESS BUFFET

KALTE GERICHTE

GEGRILLTES GEMÜSE MIT OLIVENÖL UND ROSMARIN
BULGURSALAT
TOMATENSALAT MIT FRÜHLINGSZWIEBELN UND FETA
ROTE BETE CARPACCIO MIT MEERRETTICH
MARINierter COUS COUS MIT GRANATAPFEL UND MINZE, JOGHURTDIP
GURKENSALAT MIT SCHMAND UND DILL
TOMATE MIT AVOCADO-CRÈME GEFÜLLT, KORIANDER
KNACKIGER ROMANASALAT MIT CAESAR-DRESSING
OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARME GERICHTE

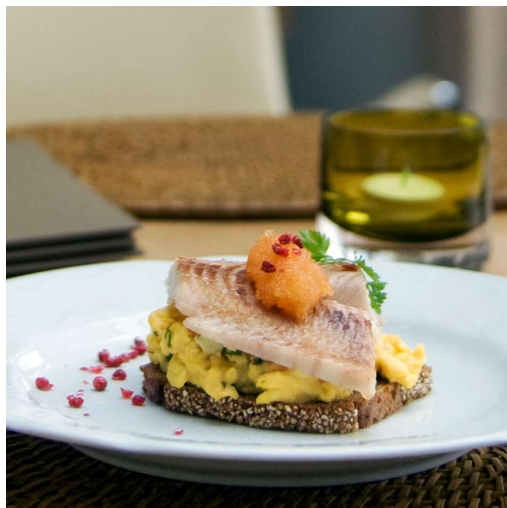
KARTOFFEL- SPINAT-AUFLAUF MIT FETA
GEMÜSESTRUDEL MIT KRÄUTERSAHNE AM GAST TRANCHIERT
GEMÜSEVARIATION DER SAISON
GESCHWENKTE GNOCCHI MIT TOMATENSUGO
KARTOFFEL-TRÜFFEL-GRATIN

DESSERT

FRUCHTSALAT MIT BEEREN
JOGHURTCRÈME MIT FRUCHTSAUCE
APFEL-TARTE MIT CRUMBLE UND HASUGEMACHTER VANILEESAUCE

PRO PERSON € 48,00

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



ITALIENISCHES BUFFET

SUPPE

TOMATENCONSOMMÉ MIT FRISCHEM BASILIKUM

KALTE GERICHTE

MARINierter KALBSTAFELSPITZ MIT SCHNITTLAUCH UND TOMATE

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT HONIGMELONE

TOMATE MOZZARELLA MIT HAUSGEMACHTEM PESTO

VARIATION VON ANTIPASTI

PIKANT MARINIERTER FUSSILI MIT GETROCKNETER TOMATE, FETA UND LAUCHZWIEBEL

IN KRÄUTERN GEBEIZTER LACHS

MEERESFRÜCHTE-SALAT IN LIMONEN-VINAIGRETTE

BAUERN-SALAT MIT KÄSE UND OLIVEN

KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARME GERICHTE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST IN ZITRONEN-THYMIAN-SAUCE

GEBRATENES DORADENFILET IN TOMATENSUGO

ÜBERBACKENE CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLT

GESCHMORTES MEDITERRANES GEMÜSE MIT THYMIAN UND TOMATE

KRÄUTERGNOCCHI

RÖSTKARTOFFELN

DESSERT

CRÈME CATALAN

TIRAMISU MIT MOKKASAUCE

MASCARPONE-CRÈME MIT MARINIERTEN FRÜCHTEN

PRO PERSON € 53,00

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



GALA BUFFET

„DER SEEHOF“

SUPPE

CHAMPAGNER-SCHAUMSUPPE MIT POMMERY SENF

KALTE SPEISEN

GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT ZWIEBELCONFIT

AUSWAHL VON GERÄUCHERTEN FISCHVARIATIONEN: LACHS, FORELLE, MARÄNE UND HEILBUTT

PARMASCHINKEN, SAN DANIELE UND SERRANO SCHINKEN MIT HONIG- UND GALIA-MELONE

TERRINE VON ZANDER UND SCAMPI

EISMEERKRABBENSALAT

GANZER GERÄUCHERTER LACHS MIT LACHSKAVIAR UND MARINIERTEM GEMÜSE

HIRSCHTERRINE MIT PFIFFERLINGS-SALAT UND CUMBERLANDSAUCE

GANZER REHRÜCKEN AM KNOCHEN GARNIERT

GEGRILLTE HIRSCHMEDAILLONS

WARME SPEISEN

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN AUF MORCHELRAGOUT MIT PORTWEIN

SEETEUFEL-MEDAILLONS MIT FLUSSKREBSEN UND JUNGEM LAUCH

GEBRATENE RIESENGARNELEN UND JAKOBSMUSCHELN AUF PAPRIKA-GEMÜSERAGOUT

SAISONALES LAUENBURGER GEMÜSE

TAGLIATELLE IN COGNACSAUCE MIT TRÜFFELDUFT

KARTOFFEL-BIRNEN-GRATIN

BUTTERSPÄTZLE UND GEMÜSEREIS

KÄSE

DESSERT

GEFÜLLTE CRÊPES MIT ÄPFELN UND CALVADOS

TIRAMISU MIT AMARETTO

CRÊME BRÛLÉE

DUNKLES UND HELLES MOUSSE AU CHOCOLAT

PRO PERSON € 89,00

(BUCHBAR AB 50 ERWACHSENEN)

BRUNCH-BUFFET

FRÜHSTÜCKS-CEREALIEN, QUARK, JOGHURT, MÜSLI UND OBST
HONIG, MARMELADE UND NUTELLA

KALTE VORSPEISEN

RAUCHFISCHVARIATION: RAUHLACHS, HEILBUTT UND MAKRELE
MIT HONIG-DILL-SENF-SAUCE UND MEERRETTICH
KATENSCHINKEN UND RUSTIKALE WURST AUS NORDDEUTSCHEN SCHLACHTEREIEN
AUSCHNITTPLATTE MIT KÄSE – UND WURSTAUSWAHL
CHERRYTOMATENSALAT MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM-PESTO
GEFLÜGELSALAT, KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT
KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING
OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARME SPEISEN

GESCHNETZELTES „ZÜRCHER ART“ MIT CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE UND SPÄTZLE
GEMÜSEVARIATION DER SAISON

DESSERT

HELLES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT MARINIERTEN FRÜCHTEN
INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL
HOLSTEINER BEERENGRIETZE MIT HAUSGEMACHERTER VANILLESAUCE

GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND HEIßGETRÄNKE (FÜR 3 STUNDEN)

PRO PERSON € 44,00

(BUCHBAR AB 30 ERWACHSENEN)



FINGERFOOD ZUM EMPFANG

SCAMPI UND JAKOBSMUSCHEL MIT AVOCADO	PRO STÜCK € 5,60
MINI-FRÜHLINGSROLLEN MIT CHILISAUCE	PRO STÜCK € 2,50
SATÉE VOM HÜHNCHEN MIT SOJA-DIP	PRO STÜCK € 3,40
TOMATE-MOZZARELLA-SPIEß	PRO STÜCK € 2,50
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE AUF GEBRATENEN ZUCCHINISCHEIBEN	PRO STÜCK € 2,90
GEBACKENE KARTOFFELECKEN IN KRÄUTERPANADE MIT SAUERRAHM	PRO STÜCK € 2,50
CRÈME VON WEIßER UND DUNKLER SCHOKOLADE IM GLAS	PRO STÜCK € 2,70
SÜßE CRÊPES-ROLLEN GEFÜLLT MIT LIMONEN-MOUSSE	PRO STÜCK € 2,90
EXOTISCHE OBSTSPIEßE	PRO STÜCK € 2,90



KLEINE GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 6 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHALTET:

GRAUBURGUNDER „FREIHERR VON GLEICHENSTEIN“

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN
KAISERSTUHL - BADEN

MERLOT-CABERNET „EDENBUSCH“

TROCKEN
WEINHAUS H.-G. HAUCK

„DER SEEHOF“ SEKT

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE UND BIERE VOM FASS

GETRÄNKEPAUSCHALE

PRO PERSON € 48,00

JEDE WEITERE STUNDE:

PRO PERSON € 10,00

ALTERNATIV KÖNNEN ALLE GETRÄNKE NATÜRLICH AUCH NACH GENAUEM VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

GROßE GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 8 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHALTET:

GRAUBURGUNDER „FREIHERR VON GLEICHENSTEIN“

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN
KAISERSTUHL - BADEN

MERLOT-CABERNET „EDENBUSCH“

TROCKEN
WEINHAUS H.-G. HAUCK

„DER SEEHOF“ SEKT

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, BIERE VOM FASS UND FOLGENDER SPIRITUOSEN: HAVANNA CLUB 3 JAHRE ABSOLUT WODKA, JOHNNY WALKER RED LABEL UND GORDON'S GIN.

GETRÄNKEPAUSCHALE

PRO PERSON € 68,00

JEDE WEITERE STUNDE:

PRO PERSON € 15,00

ALTERNATIV KÖNNEN ALLE GETRÄNKE NATÜRLICH AUCH NACH GENAUEM VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

SERVICEGEBÜHR

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS WIR AB 02:00 UHR EINEN SERVICEZUSCHLAG IN HÖHE VON € 300,00 PRO STUNDE FÜR ÜBERSTUNDEN UND NACHTZUSCHLÄGE IN RECHNUNG STELLEN MÜSSEN.

MINDESTUMSATZ

BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR FÜR HOCHZEITEN UND VERANSTALTUNGEN, DIE NACH 00:00 UHR ENDEN EINEN MINDESTUMSATZ VON 11.500,00 € OHNE ZIMMERUMSATZ VORAUSSETZEN. SOLLTE DIESER UNTERSCHRITTEN WERDEN, STELLEN WIR IHNEN DEN DIFFERENZBETRAG ALS RAUMMIETE IN RECHNUNG.