



DER SEEHOF

Das Hotel im See

Bankette



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 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, TAUF, 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



MENÜ I-1

TOMATENCRÈMESUPPE
MIT GIN UND BASILIKUMSAHNE

* * *

ZWEIERLEI VOM ZANDER
FILET UND FRÜHLINGSROLLE
KARTOFFEL-SPITZKOHLSTAMPF, ROTE BETE
ERBSENSPROSSEN UND LIMONENSCHAUM

* * *

CRÈME BRÛLÉE
MIT SORBET DER SAISON

PRO GAST € 54,00



MENÜ I-2

RINDERCARPACCIO
MIT GRÜNEM SPARGEL, KRÄUTERSAITLINGEN
PFLÜCKSALAT, TRÜFFELVINAIGRETTE

* * *

GEBRATENES KABELJAUFILET
AUF BABY-BLATTSPINAT, DIJON-SENF-SAUCE
UND RÖSTKARTOFFELN

* * *

KLEINER CHEESECAKE
MIT FRISCHKÄSE, WEIßER SCHOKOLADE
UND FRUCHTIGER BEILAGE

PRO GAST € 54,00



MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

MENÜ I-3

ZWEIERLEI VOM ZIEGENKÄSE

MIT LAVENDELHONIG GRATINIERT AUF EINGELEGTEM
RETTICH UND TOMATEN-APRIKOSEN-MARMELADE

GEBRATENES FILET VOM PARMASCHWEIN

MORCHELRAHMSAUCE, FRÜHLINGSGEMÜSE
KARTOFFELGRATIN

MASCARPONE

ERDBEERE UND BLÄTTERTEIG

PRO GAST € 54,00

MENÜ I-4

LEGIERTE KRÄUTERSUPPE

MIT GARNELENSPIß UND CRÔUTONS

SAFRANRISOTTO

MIT RUCOLA, BALSAMICO, NUSSÖL UND PARMESAN

KALBSFILET IM KRÄUTERMANTEL

SCHALOTTEN-PORTWEINSAUCE
GEMÜSE DER SAISON, KARTOFFELTERRINE

MOUSSE AU CHOCOLAT

VANILLESAUCE, MANGOSORBET

PRO GAST € 69,00



WEITERE ALTERNATIVEN



VORSPEISEN

ROTE BETE CARPACCIO

MIT ZIEGENFRISCHKÄSE, PFLÜCKSALAT
UND TRÜFFELVINAIGRETTE

LACHSTATAR

AUF RETTICH-CARPACCIO, PURPLE CURRY
UND BUTTERMILCH-WASABISCHAUM



SUPPEN

ROTE LINSENSUPPE

MIT GEBACKENEN KICHERERBSEN

SPARGELCRÈMESÜPPCHEN (SAISONAL VON MAI-JUNI)

MIT SPARGEL-BÄRLAUCH-ESPUMA

ZWEIERLEI PAPRIKASUPPE

MIT GEBACKENER LACHSPRALINE UND SCHNITTLAUCHÖL



KÜRBISCRÈMESÜPPCHEN

MIT KOKOSMILCH, INGWER UND KÜRBIS KERNÖL

WEITERE ALTERNATIVEN



HAUPTGERICHTE

GEBACKENER BLUMENKOHL

KARTOFFELRISOTTO, JUNGEM PAK CHOI
KIRSCHTOMATEN UND ZWIEBEL-CHUTNEY

PAPPARDELLE

MIT GEBRATENEN KRÄUTERSAITLINGEN
WILDEM BROKKOLI, KIRSCHTOMATEN
UND GRANA PADANO

KRÄUTERRISOTTO

MIT KIRSCHTOMATEN, JUNGEM PAK CHOI
UND GRANA PADANO

BARBARIE ENTENBRUST ROSA GEBRATEN (SOUS VIDE)

MIT PREISELBEERSAUCE, KARTOFFEL-BLINI
GERÖSTETEM ROSENKOHL UND STECKRÜBE

CONFIT VON DER ENTENKEULE

PREISELBEER-APFELROTKOHL, GLASIERTE MARONEN
KARTOFFELKLÖßE UND GEWÜRZSAUCE



DESSERT

RHABARBER-BIRNENSTRUDEL

MIT GERÖSTETEM BISKUIT AN PISTAZIENPARFAIT

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL

MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE UND WALNUSSEIS

HASELNUSSTÖRTCHEN

AN BLAUBEERENKOMPOTT UND WALNUSSEIS



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 HAUSGEMACHER REMOULADE

KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING

PIKANter RINDFLEISCHSALAT

MARINIERter KALBSTAFELSPITZ MIT SCHNITTlauch UND TOMATE

TOMATE MOZZARELLA MIT HAUSGEMACHEM PESTO

BAUERNsalat MIT KäSE UND OLIVEN

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARME GERICHTE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST IN ZITRONEN-THYMIAN-SAUCE

GEDÜNSTETES KABELJAUFLET AUF PAK CHOI UND KIRSCHTOMATEN

GEMÜSEVARIATION DER SAISON

KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF

DESSERT

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

HELLES UND DUNKLES MOUSSE AU CHOCOLAT

MASCARPONE-CRÈME MIT FRÜCHTEN

PRO GAST € 55,00

(BUCHBAR AB 35 ERWACHSENEN)

SOMMER BUFFET

- LUFTIG LEICHT -

SUPPE

CURRY-KOKOS-SUPPE MIT INGWER

KALTE GERICHTE

RAUCHFISCHVARIATION: RAUHLACHS, HEILBUTT UND MAKRELE

MIT HONIG-DILL-SENF-SAUCE UND MEERRETTICH

SHRIMPSALAT MIT AVOCADO UND WASABI

ROTE BETE MIT ZIEGENKÄSE UND LAVENDELHONIG

ANTIPASTI-VARIATION MIT OLIVENÖL UND GRANA PADANO

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT HONIGMELONE

BAUERN Salat MIT KÄSE UND OLIVEN

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT HAUSGEMACHTER REMOULADE

KNACKIGER SALATKORB MIT BALSAMICO – UND JOGHURTDRESSING

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARME GERICHTE

GEBRATENES RINDERFILET MIT BURGUNDERJUS

GANZE LACHSSEITEN IN SCHNITTLAUCH-KORIANDER-VINAIGRETTE

ÜBERBACKENE CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLT

GEMÜSEVARIATION DER SAISON

ROSMARINKARTOFFELN

GEMÜSEREIS

DESSERT

INTERNATIONALE KÄSE-AUSWAHL MIT FRÜCHTESENF UND TRAUBEN

HELLES UND DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

ANANAS-SALAT MIT HIMBEEREN UND FRISCHER MINZE

ZITRONENTARTE MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE

PRO GAST € 69,00

(BUCHBAR AB 35 ERWACHSENEN)

FITNESS BUFFET

- VEGETARISCH -

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
GEMÜSEVARIATION DER SAISON
GESCHWENKTE GNOCCHI MIT TOMATENSUGO
KARTOFFEL-TRÜFFEL-GRATIN

DESSERT

FRUCHTSALAT MIT BEEREN
JOGHURTCRÈME MIT FRUCHTSAUCE
APFEL-TARTE MIT CRUMBLE UND HAUSGEMACHTER VANILLESauce

PRO GAST € 53,00
(BUCHBAR AB 35 ERWACHSENEN)

ITALIENISCHES BUFFET - MEDITERRAN -

SUPPE

TOMATENCONSOMMÉ MIT FRISCHEM BASILIKUM

KALTE GERICHTE

MARINIERTER KALBSTAFELSPITZ MIT SCHNITTLAUCH UND TOMATE

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT HONIGMELONE

TOMATE MOZZARELLA MIT HAUSGEMACHEM PESTO

VARIATION VON ANTIPASTI

PIKANT MARINIERTES 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

GEDÜNSTETES KABELJAUFLET AUF PAK CHOI UND KIRSCHTOMATEN

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 GAST € 59,00

(BUCHBAR AB 35 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
AUFSCHNITTPLATTE 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 BEERENGRÜTZE MIT HAUSGEMACHER VANILLESAUCE

GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND HEIßGETRÄNKE (FÜR 3 STUNDEN)

PRO GAST € 52,00
(BUCHBAR AB 35 ERWACHSENEN)

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL AUF AVOCADOCRÈME	PRO STÜCK € 5,60
MINI-FRÜHLINGSROLLEN MIT CHILISAUCE	PRO STÜCK € 2,50
SATÉE VOM HÜHNCHEN MIT SOJA-DIP	PRO STÜCK € 3,40
TOMATE-MOZZARELLA-SPIß	PRO STÜCK € 2,50
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE AUF GEBRATENEN ZUCCHINISCHEIBEN	PRO STÜCK € 2,90
GEBACKENE KARTOFFELECKEN IN KRÄUTERPANADE MIT SAUERRAHM	PRO STÜCK € 2,50
GEBACKENER MOZZARELLA	PRO STÜCK € 2,50
RAUCHFISCHPRALINE MIT SAHNEMEERRETTICH	PRO STÜCK € 4,50
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

DIE MINDESTANZAHL PRO FINGERFOOD BETRÄGT 25 STÜCK



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

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

SERVICEGEBÜHR

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS WIR AB 02:00 UHR EINEN SERVICEZUSCHLAG IN HÖHE VON € 500,00 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.

VERLÄNGERUNG GETRÄNKEPAUSCHALE

NACH ABLAUF DER GETRÄNKEPAUSCHALE, VERLÄNGERN WIR DIESE STÜNDLICH ZU EINEM PREIS VON 25,00 € PRO PERSON. HIERBEI BERECHNEN WIR NUR DIE PERSONEN, DIE TATSÄCHLICH NOCH MITFEIERN.

PREISSTAFFELUNG KINDER

KINDER IM ALTER VON 0-6 JAHREN FEIERN BEI UNS KOSTENFREI. VON 7-13 BERECHNEN WIR DIE HÄLFTE DES JEWEILIGEN PREISES. AB EINEM ALTER VON 14 JAHREN GELTEN KINDER BEI UNS ALS VOLLZAHLER.