

# Seegarten

 BISTRO • CAFÉ • RESTAURANT • HOTEL 



**Sehr geehrte Gäste,**

nachstehende Menüvorschläge möchten wie Ihnen als „Ideen“ an die Hand geben, um Ihnen bei der Menüauswahl für Ihren feierlichen Anlass behilflich zu sein.

Sie haben die Möglichkeit, ein von uns zusammengestelltes Menü zu wählen, oder aber ein Menü nach Ihren Wünschen zusammenzustellen.

Sprechen Sie uns an. Wir stehen Ihnen gerne mit Rat und Tat bei der Ausrichtung Ihrer Festivität beiseite.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Seegarten Team





## Buffet „Italia“

Suppe nach Wahl

\*\*\*

Vitello tonnato

Antipasti

Tomate Mozzarella

Rucolasalat mit Parmesanhobeln und Balsamicodressing

Tomaten Bruscetta

Schinken Melone

Antipasti: gebratenes Gemüse

Baguettebrot

\*\*\*

Putenmedaillons, Erbsen und Wurzeln

Zanderfilet mit Pilzrisotto und Zitronensoße

Schweinemedaillons mit Gorgonzolasoße und Rosmarinkartoffeln

Spaghetti mit frischem Basilikumpesto und gebackenem Rucola

\*\*\*

Limonenmousse mit Himbeersoße und Minze

Panna Cotta mit Blutorangengelee

**Pro Person 39,50 €**





## Buffet „Rantzau“

Currycremesuppe mit Schinkenstreifen und Sahne

\*\*\*

Roastbeef und geräucherte Putenbrust mit Remouladensoße

Graved Lachs mit Dill-Senfsoße

Matjessalat mit Feldsalat

Salat von Kirschtomaten und Büffelmozzarella

Käseauswahl

Brot und Butter

\*\*\*

Schweinefilet mit Calvadossoße und Pilzragout

Rosa gebratene Entenbrust mit Contreausoße und Thymiankartoffeln

Gebackener Lachs auf Spinat

Kartoffelgratin

Buntes Gemüse mit Hollandaise

\*\*\*

Mascarpone-Erdbeer-Dessert

Obstsalat mit Sahne

**Pro Person 42,00 €**





## Buffet „Seegarten“

Weißer Tomatensuppe mit Parmaschinken und roter Sahne

\*\*\*

Cocktail von Büsumer Krabben

Graved Lachs mit Dill-Senfsoße

Räucherfischvariationen mit verschiedenen Dips

Katenschinken mit Melone

Roastbeef mit Remoulade

Käseauswahl

Brotkorb

\*\*\*

Schweinefilet mit Champignonsahnesoße

Gefülltes Kalbsfilet mit Schinken und Koriander auf Balsamicojus

Krosse Maispoularde mit gebratenem Basilikum

Tomaten-Süßkartoffelpüree und Kartoffelgratin

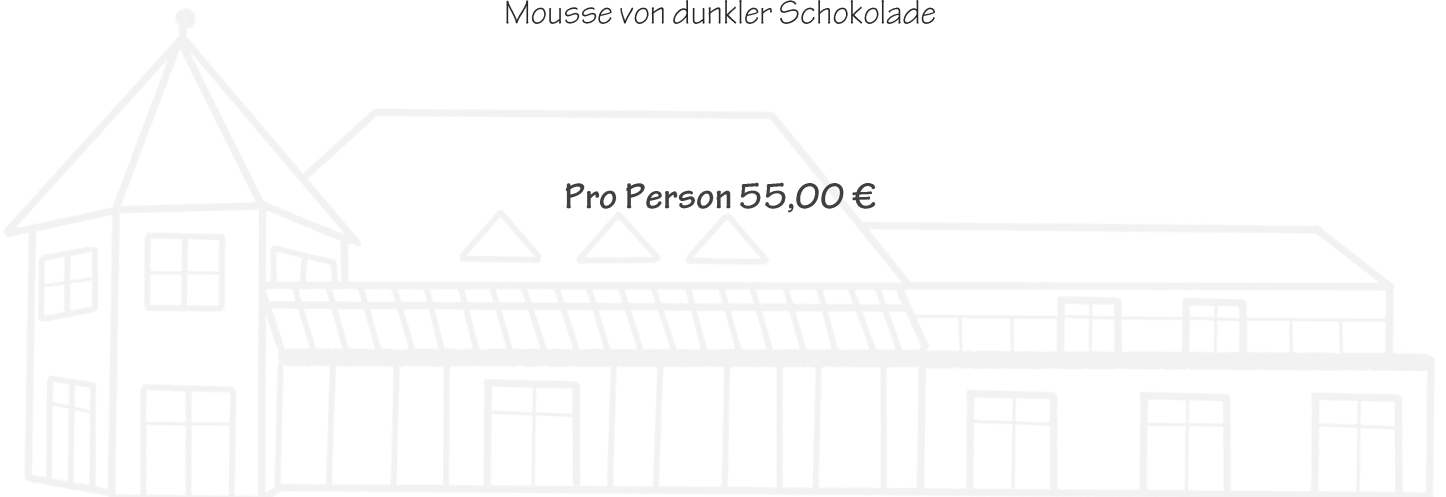
Kroketten

\*\*\*

Zitronencreme

Mousse von dunkler Schokolade

**Pro Person 55,00 €**





## „Norddeutsches Bratkartoffel-Bufferet“

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Fischvariationen mit verschiedenen Soßen

Matjes mit Hausfrauensoße

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Hausgemachtes Sauerfleisch

Minischnitzel vom Schwein, Kasseler Nacken

Rohkostauswahl mit zwei verschiedenen Dressings

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanilleeis im Glas

Obstsalat mit Schlagsahne

**Pro Person 32,50 €**





## Buffet „zum Brunchen“

### Kalte Speisen

Verschiedene Antipasti

Käseplatte

Aufschnittauswahl

Räucher- und Graved-Lachs mit Honig-Senf-Soße

Eierplatte

Salat der Saison mit Dressing

Brötchen, Brot und Butter

Verschiedene Marmeladen, Honig und Schokocreme

Joghurt, Müsli und Milch

\*\*\*

### Warme Speisen

Putenrahmgeschnetztes mit Gemüse und Kroketten

Bandnudeln mit Lachssoße

Rührei mit frischen Kräutern und gebratenem Schinkenspeck

Gebackener Camembert

\*\*\*

### Dessert

Hamburger Rote Grütze

Obstsalat

**Pro Person 28,50 €**

(Kinder bis 4 Jahre frei)





## „Am Tisch serviert“

Gerne servieren wir Ihnen und Ihren Gästen folgende Gerichte am Tisch:

\*\*\*

Rinder- und Schweinefilet, im Ganzen gebraten,  
mit frischen Champignons, Erbsen und Wurzeln, Rotkohl,  
Soße vom Bratenfond, Sauce Béarnaise,  
Kroketten und Petersilienkartoffeln

**Pro Person 30,50 €**

\*\*\*

Medaillons vom Schwein, Rind und Pute,  
mit frischen Pilzen, Rosenkohl, Erbsen und Wurzeln  
Kroketten und Petersilienkartoffeln

**Pro Person 31,00 €**

\*\*\*

Rinderfilet, im Ganzen gebraten,  
dazu Champignons und Zwiebeln, Broccoli, Rotkohl,  
oder Gemüse Ihrer Wahl,  
Salzkartoffeln, Kroketten und Soße

**Pro Person 36,00 €**

**Alle Speisen inklusive Vanille-Eis mit heißen Kirschen**



## Buffet-Komponenten

Hier können Sie Ihr individuelles Buffet zusammenstellen:

Nr.	Suppen (pro Person)	Preis/€
<input type="radio"/> 1	Tomaten-Mozzarellasuppe mit Reis und Fleischklößchen	6,50
<input type="radio"/> 2	Klare Tomatensuppe mit Cherrytomaten und Fleischklößchen	5,50
<input type="radio"/> 3	Spargelcremesuppe mit Spargel und Fleischklößchen	6,00
<input type="radio"/> 4	Krabbensuppe	7,00
<input type="radio"/> 5	Lauchcremesuppe	5,00
<input type="radio"/> 6	Blumenkohlcremesuppe	5,00
<input type="radio"/> 7	Kraftbrühe royal	5,00

### Fisch kalt (pro Person)

<input type="radio"/> 1	Räucherfischvariationen mit verschiedenen Dips	14,00
<input type="radio"/> 2	In sauer eingelegt Heringe mit Gemüsezwiebeln	10,50
<input type="radio"/> 3	Matjes mit Hausfrauensoße	15,00
<input type="radio"/> 4	Graved Lachs mit Dill-Senfsoße	14,00
<input type="radio"/> 5	Räucherlachsrosen mit Sahnemeerrettich	14,50
<input type="radio"/> 6	Frisch geräucherter Aal auf Kräuterrührei	15,00
<input type="radio"/> 7	Krabbencocktail	9,50







## Desserts

- |                         |   |      |
|-------------------------|---|------|
| <input type="radio"/> 1 | Zweierlei Mousse                            | 5,50 |
| <input type="radio"/> 2 | Rote Grütze mit Eis und Sahne               | 4,50 |
| <input type="radio"/> 3 | Zimteis an Zimt-Pflaume                     | 6,50 |
| <input type="radio"/> 4 | Bayerische Creme mit Erdbeermark            | 4,90 |
| <input type="radio"/> 5 | Mascarpone mit Roter Grütze in Gläsern      | 5,90 |
| <input type="radio"/> 6 | Frische Erdbeeren mit Vanilleeis (saisonal) | 5,90 |

## Hinweis:

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Dieses stellt Ihnen gerne auch eine schriftliche Dokumentation zur Verfügung.





## Zusammenfassung Buffetkomponenten

für Ihr persönliches Buffet am \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_

Nr.	Suppe	Preis/€
	Vorspeise	
	Hauptgericht	
	Dessert	
	<b>Summe pro Person</b>	
	<b>Anzahl Personen</b>	

Anmerkungen: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_