

## Angebote - Buffet - Catering - Partyservice

Liebe Gäste,

Sie planen eine Geburtstagsfeier, Ihre Hochzeit, eine Taufe, Ihre Betriebsfeier, eine Jugendweihe oder eine Weihnachtsfeier?

Sprechen Sie uns an. Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung, Gestaltung, Organisation und Durchführung Ihrer persönlichen Veranstaltung.

Veranstaltungen und Partyservice sind auch an unseren Ruhetagen möglich.

Für Veranstaltungen und Feiern im Haus und im Catering treten unsere Standard-Öffnungszeiten außer Kraft.

Ob in unseren gepflegten Räumlichkeiten, bei Ihnen zu Hause oder einem Ort Ihrer Wahl - Wir haben für jeden Wunsch das passende Angebot und die richtige Idee.

Reservieren Sie gerne persönlich, telefonisch oder per E-Mail (038423 442, [info@restaurantseeblick.de](mailto:info@restaurantseeblick.de))

Die Bewirtung Ihrer persönlichen Feierlichkeit zählt zu unseren Stärken.

### **Bitte beachten Sie:**

Bei einer Reduzierung der Personenanzahl und damit verbundenen Preisabsprache bitten wir Sie, aufgrund unseres vielfältigen individuellen Angebotes, zu berücksichtigen, dass wir diese bis maximal sonntags vor Ihrer geplanten Veranstaltungswoche entgegennehmen können.

Eine Erhöhung der Personenanzahl ist jederzeit möglich.

Bei Fragen und Wünschen sprechen Sie uns gerne an.  
Ihr Restaurant Seeblick-Team

## **Buffet Nr. 1**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

Matjesstreifen mit Apfel-Zwiebel-Soße  
Tomate-Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Tomatenpesto  
Cantaloupfächer mit Serranoschinken  
Krabbenscocktail mit Orangenfilets  
knackige Salatauswahl mit zweierlei Dressing  
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen  
Brot, Baguette und Buttervariation  
Dip

### **Hauptgang & Beilagen**

Kalbsschnitzelchen mit Zitrone  
Saftige Wildschweinrückensteaks im Speckmantel mit gebratenen  
Kräuterseitlingen  
Schweinemedallions mit Tomate-Mozzarella gratiniert und Jus  
Zarte Hähnchenbrust mit grünem Spargel gratiniert  
Lachstranchen mit Rahmkraut gebacken und Limonenschaumsoße  
Gemüsevariation mediterran angehaucht  
Kartoffel-Schinken-Lauch-Gratin  
Rosmarinröster  
Herzoginkartoffeln

### **Dessert**

Mecklenburger Pleddenpudding  
Weißes Schokoladenmousse mit Himbeermark

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 47,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 2**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Kleine Meatballs mit Chili-Dip  
Baguettevariation & Butter  
Knackige Salatvariation mit Joghurt-Dressing

### **Hauptgang & Beilagen**

Saftiger Schinken-Krustenbraten mit Jus  
Hähnchenmedaillons mit Röstzwiebelkruste  
Gefüllte Champignons mit Hack und Parmesan  
Feines Sauerkraut  
Kartoffelgratin  
Kartoffelkroketten

### **Dessert**

Schokoladenmousse mit Biskuit  
Rote Grütze mit Vanillesoße

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 28,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 37,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 3**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Bunter Salat, Dressing separat  
Feinschmeckerplatte  
(erlesene Schinken und Fleischspezialitäten)  
Gefüllte und dekorierte Eier  
Käseauswahl mit Trauben und Nüssen  
Brot- und Baguettekorb (Buttervariation)

### **Hauptgang & Beilagen**

Burgunderschinken in Portweinsauce  
Hähnchenbrust Saltimbocca  
Gebratene Zandermedaillons auf Rahmsteinpilzen  
Gemüseauswahl nach Art des Hauses  
Süßkartoffelgratin  
Rosmarinröster

### **Dessert**

Joghurt-Erdbeermousse  
Crème brûlée

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 34,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 29,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 40,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 4 (rustikal)**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Sauerfleisch mit Remouladensoße  
Roastbeef mit Meerrettich-Creme  
Hackbällchen mit Chili-Dip  
Duett von Räucherlachs & Räucherforelle  
Vollkornbrot und Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Kleine Partyschnitzel  
Buntes Gemüse  
Ochsenbäckchen in Apfel-Teriyaki-Soße  
Seehechtfilet mit mediterraner Kruste  
Herzhafte Bratkartoffeln, Kartoffel-Rucola-Stampf

### **Dessert**

Vanillecreme mit Karamellsoße  
Zitronencreme mit Himbeeren

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 34,90 EUR p. P.

Nur Hauptgang & Beilagen: 28,90 EUR p. P.

(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 41,90 EUR p. P.

(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 5**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Räucherfischplatte mit Lachs, Stremellachs, Forelle, Garnele  
dazu verschiedene Dips  
Käsevariation mit exotischen Früchten  
Vitello tonnato  
Antipastiauswahl  
Gefüllte Eier  
Rucola mariniert mit Parmesan und Pinienkernen  
Brot und Buttervariation

### **Hauptgang & Beilagen**

Möhren-Kokos-Cremesuppe mit Purple Curry  
Schlemmerfilet mit Steinpilzen und Cherrytomaten  
Hähnchenmedaillons mit Mango-Chutney  
Rumpsteaks mit Kräuterzwiebeln  
Große bunte Gemüseauswahl  
Kartoffel-Zucchini-Gratin, Basmatireis

### **Dessert**

Tiramisu von Mango, Baileys-Crème brûlée

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 39,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 6**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Partybouletten  
Partysalat  
Salat von Fetakäse mit roten Zwiebeln, Oliven und Kräutern  
Baguette und Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Schweinelachssteaks mit Waldpilzen gratiniert  
Kleine Schnitzel mit Tomaten-Zwiebelgemüse gratiniert  
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinat und Ricotta  
Bunte Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin  
Basmatireis

### **Dessert**

Schokoladencreme mit Hippe

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 28,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 37,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 7**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Gurken-Melonen-Dattel-Salat mit gerösteten Kürbiskernen  
Käsevariation  
Baguette  
Brot & Butter, Dips

### **Hauptgang & Beilagen**

Saftiger Mecklenburger Rippenbraten  
(gefüllt mit Backobst, in Soße gesetzt)  
Schollenfilet gratiniert mit Tomate-Mozzarella und Dillschaum  
Hähnchenbrustfilet mit Mangospalten gratiniert  
Gemüsevariation nach Art des Hauses  
Rosmarinkartoffeln  
Kroketten

### **Dessert**

Panna Cotta mit Früchten  
Rote Grütze mit Vanillesoße

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 30,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 26,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 39,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)



## **Buffet Nr. 8 (mediterran)**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Porree-Feta-Salat mit Oliven und Granatapfel  
Tomate Mozzarella mit Basilikum  
Vitello tonnato von der Pute mit Rucola  
Ciabatta und Baguette mit Tzatziki

### **Hauptgang & Beilagen**

Lasagne mit frischen Kräutern  
Tagliatelle mit Tomate und Pesto  
Geschmorte Hähnchenteile mit Thymian und Rosmarin  
Saltimbocca vom Schwein mit Jus  
Rosmarinröster

### **Dessert**

Himbeer-Panna Cotta  
Tiramisu

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 27,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 37,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 9**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Kleine Käseplatte mit Trauben  
Brot & Baguette  
Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Saftiger Krustenbraten  
Putengeschnetzeltes  
Hähnchenkeulen mit gebratenen Champignons  
Kleine gebratene Schnitzel  
Buntes Gemüse  
Kartoffelgratin  
Herzoginkartoffeln

### **Dessert**

Mango-Panna Cotta  
Schokomousse

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 28,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 37,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 10**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Coleslaw mit Kirschtomaten und Peperoni  
Gemischter Salat mit Fetakäse  
Brot, Baguette  
Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Geschnetzeltes vom Schwein  
Hähnchenkeulen mit gebratenen Champignons  
Kleine gebratene Schnitzel  
Buntes Gemüse  
Kartoffelgratin  
Kartoffelspalten

### **Dessert**

Vanillegrieß mit Sauerkirschkompott

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 27,90 EUR p. P.  
Nur Hauptgang & Beilagen: 23,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 37,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 11**

**(ab 10 Personen)**

### **Vorspeisen**

Gemischter Salat mit Frenchdressing  
Roastbeef-Cocktail  
Räucherforelle mit Dip  
Baguettevariation und Frischkäse

### **Hauptgang & Beilagen**

Schweinebraten in Biersoße  
Spare Ribs mit würziger Soße  
Frikadellen mit Tomaten, Zwiebeln und Käse gratiniert  
Gebratene Pilze  
Sauerkraut  
Kroketten  
Bratkartoffeln

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesoße

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 28,90 EUR p. P.

Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.

(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 37,90 EUR p. P.

(inkl. 19 % MwSt)

## Buffet Nr. 12

**(ab 10 Personen)**

### **Hauptgang & Beilagen**

Saftiger Kasselerbraten in Altbier-Honig-Soße

Geschmorte Ente in Orangen-Thymian-Soße

Geschmorte Minihaxen

Pikantes Sauerkraut und Rotkohl

Röstkartoffeln, Pilzknödel

### **Dessert**

Schokoladenmousse

Nusscreme mit Krokant

### Liefer- und Partyservice:

Hauptgang & Beilagen, Dessert: 29,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

### Eventlocation Seeblick:

Hauptgang & Beilagen, Dessert: 38,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 13**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

Gurkensalat  
Käseplatte mit Obst  
Rollmops  
Tomatensalat  
Partybouletten kalt  
Matjes mit roten Zwiebeln und Remoulade  
Gefüllte Eier, bunt garniert  
Brot und Baguettevariation  
Buttervariation und Schmalz

### **Hauptgang & Beilagen**

Kasselernackeln in Jus  
Gulasch in Biersoße  
Hähnchenbrust auf Rahmchampignons  
Bratkartoffeln und Petersilienkartoffeln  
Gemüseplatte mit Bohnen, Buttermöhren und Erbsen

### **Dessert**

Vanillequark mit Beerenfrüchten

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 32,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 39,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## Buffet Nr. 14

**(ab 30 Personen)**

### **Vorspeisen**

Tomate Mozzarella mit Olivenöl  
Möhren Apfel-Salat  
Schinkenplatte  
Käseplatte, mit Obst dekoriert  
Matjessalat mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke  
Fischplatte, geräuchert mit Pralinen vom Lachs, Makrelenfilet,  
Forellenfilet und Räucherlachs  
Brot und Baguettevariation  
Buttervariation

### **Hauptgang & Beilagen**

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Mecklenburger Rauchwurststreifen  
Backpflaumen im Speckmantel  
Mecklenburger Rippenbraten, gefüllt mit Backobst und Jus  
Entenbrust in Orangensoße  
Kasselernacken in Jus  
Salzkartoffeln, Klöße und Bratkartoffeln  
Rotkohl  
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren und Kohlrabi

### **Dessert**

Mousse au Chocolat  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Panna Cotta mit Mango

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 35,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 43,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 15**

**(ab 30 Personen)**

### **Vorspeisen**

Tranchen vom Schweinefilet im Speckmantel mit hausgemachter  
Remoulade  
Coleslaw-Salat  
Bunter Salat  
Mecklenburger Kartoffelsalat mit Gurke und Ei  
Räucherfischvariation mit Fischpralinen, Räucherlachs, Gravedlachs,  
Forellenfilet, Butterfisch und Makrelenfilet  
Tomate-Mozzarella mit hausgemachtem Pesto und Basilikum  
Käsevariation  
Partybouletten  
Brot und Baguettevariation mit Butter und Dips  
Duett von Melone und Ananas

### **Hauptgang & Beilagen**

Kasselernackeln in Jus  
Rosmarinröster  
Drillinge mit Meersalz und Pesto  
Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Champignons in Rahm  
Hähnchenbrust gratiniert mit Mango und Chili  
Partyschnitzel  
Kartoffel-Schinken-Lauch-Gratin

### **Dessert**

Zitronencreme  
Mousse au Chocolat  
Weiße Schokoladencreme mit Himbeermark

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 36,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 43,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)



## Buffet Nr. 16

(ab 30 Personen)

### Vorspeisen

Jahreszeitliche Salatvariation  
Frische Antipastivariation  
Fettuccine Salat mit Paprikasalsa, Kirschtomaten und Parmesan  
Räucherfischvariation mit Pralinen, Räucherlachs, Gravedlachs und  
Forellenfilet  
Spieße von Frucht-pflaumen im Speckmantel  
Schinkenröllchen gefüllt mit grünem Spargel  
Vitello tonnato von der Pute mit Thunacremesoße und gebackenen  
Kapern  
Käsevariation  
Buttervariation  
Brot und Baguettevariation

### Hauptgang & Beilagen

Putenmedaillons in Rahm mit gebratenen Pilzen  
Schweinefilet Saltimbocca  
Seehechtfilet gratiniert mit Tomate-Mozzarella und Jus  
Kartoffelgratin  
Kroketten  
Jahreszeitliche Gemüsevariation

### Dessert

Crème brûlée mit marinierten Früchten  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Erdbeer-Panna Cotta mit Minze

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 36,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 43,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## **Buffet Nr. 17**

**(ab 40 Personen)**

### **Vorspeisen**

Wildkräutersalat mit Trauben, Kirschtomaten, Peccorino und Dressing  
Marinierter Couscous-Salat mit Kirschtomaten  
Garnelenspieße auf Paprikaconfit angerichtet  
Tomate Mozzarella-Spieße  
Honigmelone mit Serranoschinken  
Vitello tonnato von der Pute mit Thunacremesoße und gebackenen  
Kapern  
Käsevariation, Antipastivariation  
Brot- und Baguettevariation  
Buttervariation und Dips

### **Hauptgang & Beilagen**

Marinierter Feta im Auberginenmantel  
Rumpsteak mit Kräuterkruste, Rotweinschalotten und Jus  
Saltimbocca von Schweinefilet  
Gebackene Maishühnchenbrust mit Thymian,  
Rosmarin und Jus  
Gefüllte Cannelonies mit Erbsenmousse und Ricotta  
Gebackene Drillinge mit Meersalz, Pesto und Tomaten  
Gebackene Süßkartoffeln mit roten Zwiebeln, Kräutern, Meersalz und  
Knoblauch  
Gemüsevariation, mediterran angehaucht

### **Dessert**

Himbeer-Panna Cotta mit Minze  
Tiramisu von der Brombeere  
Vanillecreme mit Biskuit

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 40,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 48,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## Buffet Nr. 18

(ab 40 Personen)

### Vorspeise

Jahreszeitliche Salatvariation mit zweierlei Dressing  
Frische Antipastivariation  
Tomate-Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Tomatenpesto  
Räucherfischvariation mit Pralinen, Räucherlachs, Gravedlachs, Garnelenspieße  
und Forellenfilet  
Spieße von Fruchtpflaumen im Speckmantel  
Krabbencocktail mit Weißbrotchip  
Cantaloupfächer mit Serranoschinken  
Vitello tonnato von der Pute mit Thunacremesoße und gebackenen Kapern  
Roastbeefplatte mit Remouladensoße  
Käsevariation  
Obstvariation, mundgerecht  
Brot und Baguettevariation  
Buttervariation

### Hauptgang & Beilagen

Geschmorte Ochsenbäckchen in Apfel-Teriyaki-Soße  
Piccata von Schweinemedallions mit geschmorten Tomaten  
Maishähnchenbrust gebraten mit Kirschtomaten Oliven, Zucchini und frischen  
Kräutern  
Lachsmedallions mit Rahmkrautkruste und Jus  
Gebackener Ziegenkäse mit Honig-Sesam und Granatapfel  
Kartoffelgratin, Rosmarinröster  
Drillinge mit Meersalz und Pesto  
Penne Arrabiata mit Rucola  
Jahreszeitliche Gemüsevariation

### Dessert

Crème brûlée, klassisch  
Vanillecreme mit Beeren und Biskuit gestrudelt  
Mousse au Chocolat mit Biskuit und Hippe

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 52,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## Buffet Nr. 19

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Diverse Schinkenspezialitäten, Zwiebelmett und Roastbeef  
Käseauswahl mit Gouda, Camembert, Blauschimmelkäse  
und Frischkäse

Fischvariation mit Makrele, Lachs, Heilbutt und Forellenfilet

Tomate Mozzarella mit Pesto und Basilikum

Salatauswahl mit Dressing nach Wahl

Antipasti

Geflügel-Mango-Salat

Brot und Baguettevariation mit zweierlei Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Saftige Medaillons vom Schwein mit

Rahmchampignons überzogen

Hähnchenbrust mit Kräuter-Brioche-Kruste

Lachsmedaillons mit Rahmkraut gratiniert

Jahreszeitliche Gemüsevariation

Kartoffelgratin, gebackene Drillinge mit Pesto

Gebratene Speckkartoffeln

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Eierlikörsahne

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 36,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)

## Buffet Nr. 26

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

Spargelsalat mit Orangenfilets und Kräutern  
Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) mit Rucola und  
Parmesan  
Räucherfischvariation mit Garnelen  
Rucolasalat mit altem Balsamico, Pecorino und karamellisierten  
Kirschtomaten  
Vitello tonnato mit gebackenen Kapern  
Käsevariation mit karamellisierten Walnüssen und Feigensenf  
Brot, Baguette und Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Hähnchenmedaillons mit grünen Spargel und Parmesan  
Lammrücken mit Lavendelsalz, Preiselbeerschälotten und Thymian  
Gebratenes Rumpsteak mit Ziegenkäse und Tomatenconfit  
Lachssteak mit Rahmkraut gratiniert  
Mediterrane Gemüsevariation  
Kleine französische Kartoffeln mit Pesto und Meersalz  
Süßkartoffelauflauf  
Speckkartoffeln mit Salbei

### **Dessert**

Rosmarin-Panna Cotta mit Erdbeergrütze  
Crème brûlée mit Giotto-Crunch

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.  
(inkl. 7 % MwSt)

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 49,90 EUR p. P.  
(inkl. 19 % MwSt)