Seeblick
Restaurant

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)

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

Stand: 05/2026

Buffet Nr. 1

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Matjesstreifen mit Apfel-Zwiebel-Soße
Tomate-Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Tomatenpesto
Cantaloupfächer mit Serranoschinken
Krabbencocktail 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
Schweinemedaillons 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

<u>Liefer- und Partyservice:</u>
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 43,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

<u>Eventlocation Seeblick:</u>
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 49,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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

<u>Liefer- und Partyservice:</u>
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 28,90 EUR p. P.
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

<u>Eventlocation Seeblick:</u>
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 38,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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 Portweinsoße
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: 35,90 EUR p. P.
Nur Hauptgang & Beilagen: 29,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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: 36,90 EUR p. P.
Nur Hauptgang & Beilagen: 28,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 43,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Buffet Nr. 5

(ab 15 Personen)

Vorspeisen

Räucherfischplatte mit Lachs, Stremellachs, Forelle, Garnele
Verschiedene Dips
Käsevariation mit exotischen Früchten
Vitello tonnato
Antipastiauswahl
Gefüllte Eier
Rucola mariniert mit Parmesan und Pinienkernen
Brot
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: 45,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Buffet Nr. 6

(ab 10 Personen)

Vorspeisen

Partybouletten
Partysalat
Salat von Fetakäse mit roten Zwiebeln, Oliven und Kräutern
Baguette
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: 39,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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: 32,90 EUR p. P.
Nur Hauptgang & Beilagen: 26,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 41,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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: 28,90 EUR p. P.
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 39,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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: 39,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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: 28,90 EUR p. P.
Nur Hauptgang & Beilagen: 24,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 39,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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: 30,90 EUR p. P.
Nur Hauptgang & Beilagen: 25,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 39,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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: 30,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Hauptgang & Beilagen, Dessert: 40,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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 & Baguettevariation
Buttervariation & Schmalz

Hauptgang & Beilagen

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

Dessert

Vanillequark mit Beerenfrüchten

Liefer- und Partyservice:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 33,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 41,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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 Gewürzgurken
Fischplatte, geräuchert mit Pralinen vom Lachs, Makrelenfilet,
Forellenfilet und Räucherlachs
Brot & 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
Bratkartoffeln
Rotkohl
Gemüseplatte mit Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Möhren und Kohlrabi

Dessert

Mousse au Chocolat
Rote Grütze mit Vanillesoße
Panna Cotta mit Mango

<u>Liefer- und Partyservice:</u>
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 36,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

<u>Eventlocation Seeblick:</u>
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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 & Baguettevariation mit Butter & Dips
Duett von Melone und Ananas

Hauptgang & Beilagen

Kasselernacken 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: 37,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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 Fruchtpflaumen im Speckmantel
Schinkenröllchen gefüllt mit grünem Spargel
Vitello tonnato von der Pute mit Thunacremesoße und gebackenen Kapern
Käsevariation
Buttervariation
Brot & 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: 37,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

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

Buffet Nr. 17

(ab 40 Personen)

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Trauben, Kirschtomaten, Pecorino 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- & Baguettevariation
Buttervariation & 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: 42,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 49,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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 Schweinemedaillons mit geschmorten Tomaten
Maishähnchenbrust gebraten mit Kirschtomaten Oliven, Zucchini und frischen Kräutern
Lachsmedaillons 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: 45,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 54,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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 & 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: 37,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 45,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % 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 & Butter

Hauptgang & Beilagen

Hähnchenmedaillons mit grünen Spargel und Parmesan
Lammrücken mit Lavendelsalz, Preiselbeerschalotten 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: 43,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)

Eventlocation Seeblick:
Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 52,90 EUR p. P.
(inkl. 7 % MwSt)