

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

Buffet Nr. 32 (Grillbuffet/Livecooking)

Ausschließlich im Restaurant Seeblick in Bad Kleinen

(ab 20 Personen)

Vorspeisen

Diverse Dips und Soßen
Gemischter Salat
Couscous-Salat
Pasta-Salat
Antipastivariation
Baguettevariation und Kräuterbutter

Hauptgang & Beilagen

Thüringer Rostbratwurst vom Grill
Marinierte Nackensteaks vom Grill
Marinierte Hähnchenspieße vom Grill
Rosmarinröster

Dessert

Crème Brûlée
Mousse au Chocolat

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 38,00 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 33 (Grillbuffet/Livecooking)

Ausschließlich im Restaurant Seeblick in Bad Kleinen

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Frische Antipastivariation
Fenchel-Orangen-Granatapfel-Salat
Variation von Rucola, Feldsalat und Friseesalat, Kirschtomaten,
Pecorino und zweierlei Dressing
Brot, Baguette, Foccacia Olive, Ciabatta
Thymianbutter, Tomatenbutter
Verschiedene Dips und Soßen, davon 1 x Curry Dip

Hauptgang & Beilagen

Saftige Lammhüftsteaks mit frischen Kräutern, Knoblauch und
Olivenöl - vor den Gästen gegrillt
Saftiges Entrecôte mit frischen Kräutern, dazu Ziegenkäse-
Tapenade und zwei diverse Soßen - vor den Gästen zubereitet
Marinierte Maispoularde mit Zitronengras
Steinbeißerfilet in der Folie zubereitet, mit Olivenöl, Fenchel,
Zitronenfilets, Kräuter und Meersalz
Scampi-Spieße gegrillt
Gemüse-Spieße mariniert und gegrillt
Kleine gegrillte Maiskolben mit Butter
Jahreszeitliches Gemüse
Gebackene Drillinge mit Meersalz, Pesto und Tomaten

Dessert

Crème Brûlée von der Passionsfrucht mit Waldbeeren
Pralinenmousse mit Mango und Kokos

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 52,00 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 34 (Grillbuffet/Livecooking)

Ausschließlich im Restaurant Seeblick in Bad Kleinen

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Frische Antipastivariation
Marinierter Couscous-Salat
Fenchel-Orangen-Granatapfel-Salat
Variation von Rucola, Feldsalat und Friseesalat, Kirschtomaten,
Pecorino und zweierlei Dressing
Brot, Baguette, Focaccia Olive, Ciabatta
Thymianbutter, Tomatenbutter
Verschiedene Dips und Soßen, davon 1 x Curry Dip

Hauptgang & Beilagen

Saftige Lammhüftsteaks mit frischen Kräutern, Knoblauch und
Olivenöl - vor den Gästen gegrillt
Saftiges Entrecôte mit frischen Kräutern, dazu Ziegenkäse-
Tapenade und zwei diverse Soßen - vor den Gästen zubereitet
Wildschweintrüben vom Grill mit gebratenen Steinpilzen und
Pfifferlingen
Chorizo gegrillt
St. Pierrefilet in der Folie, zubereitet mit Olivenöl, Fenchel,
Zitronenfilets, Kräutern und Meersalz
Jakobsmuscheln gegrillt mit Knoblauch-Tapenade
Große Scampis gegrillt auf Tepan mit verschiedenen Knoblauchdips
Gemüsespieße mariniert
Mediterrane Gemüsevariation
Kleine Maiskolben mit Butter gegrillt
Gebackene Drillinge mit Meersalz, Pesto und Tomaten
Gebackene Süßkartoffeln mit roten Zwiebeln, Kräutern, Meersalz
und Knoblauch

Dessert

Gefüllte Nougat-Crêpes mit Physalis-Kompott
Granatapfel-Creme mit Kokos-Soße

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 67,00 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)

Buffet Nr. 35 (Grillbuffet/Livecooking)

Ausschließlich im Restaurant Seeblick in Bad Kleinen

(ab 30 Personen)

Vorspeisen

Halloumi-Spieße mit Minz-Joghurt-Dip
Spieße von Frucht-pflaumen im Speckmantel
Auberginen-Röllchen mit Feta gefüllt und gegrillt
Fettuccine-Salat mit Paprika-Salsa, Kirschtomaten und
grünem Spargel
Humus mit Koriander, Minze und Walnuss
Sommersalat mit Melone, Gurke und Minze
Spargeltarte mit Ziegenkäse und Honig
Frische Antipastivariation
Marinierter Couscous-Salat mit Kirschtomaten
Fenchel-Orangen-Granatapfel-Salat
Variation von Rucola, Feldsalat, Friseesalat, Kirschtomaten,
Pecorino und zweierlei Dressing
Brot, Baguette, Focaccia Olive, Ciabatta
Thymianbutter, Tomatenbutter
Verschiedene Dips und Soßen, davon 1 x Curry Dip
Guacamole, Wasabi-Mayonnaise, Frankfurter Soße,
Knoblauch-Dip, Paprika-Mango-Chutney

Hauptgang & Beilagen

Saftiges Rinderfilet mit frischen Kräutern, Knoblauch, Olivenöl mit
Café de Parisbutter - vor den Gästen gegrillt
Saftiges Entrecôte mit frischen Kräutern, dazu Ziegenkäse-
Tapenade und zwei diverse Soßen - vor den Gästen zubereitet
Perlhuhnbrust vom Grill mit Erdnuss-Kokos-Soße und gebratenen
Kräuterseitlingen
Steinbeißerfilet in der Folie zubereitet mit Olivenöl, Fenchel,
Zitronenfilets, Kräuter und Meersalz
Ziegenkäse im Parmamantel gegrillt
Tintenfischtrompeten gegrillt mit Knoblauchbutter
Gemüsespieße mariniert

Kleine Maiskolben mit Koriander-Chili-Butter gegrillt
Gebackene Drillinge mit Meersalz, Pesto und Tomaten
Gebackene Süßkartoffeln mit roten Zwiebeln, Kräutern, Meersalz
und Knoblauch

Dessert

Crème Brûlée mit marinierten Früchten
Kokos-Creme mit Mango und Minze
Erdbeer-Panna Cotta mit Minze

Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 69,00 EUR p. P.
(inkl. 19 % MwSt)