

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 montags in Ihrer geplanten Veranstaltungswoche entgegennehmen können.

Montags sind wir ausschließlich per E-Mail erreichbar. Eine Erhöhung der Personenanzahl ist jederzeit möglich.

Bei Bestellungen an Feiertagen erheben wir einen Aufpreis von 20 %.

Bei Fragen und Wünschen sprechen Sie uns gerne an.

Ihr Restaurant Seeblick-Team

## **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 zweierlei Dressing

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: 34,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 46,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 20**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Radicciosalat mit Kirschtomaten, Crème fraîche und Kapernäpfeln  
Antipasti misto mit Schafskäse  
Vitello tonnato  
Räucherfischvariation mit gerösteten Speckstreifen  
Marinierter Artischockensalat mit Oliven und Parmesan  
Brot, Baguette und Dips

### **Hauptgang & Beilagen**

Geschmorte Kalbsbacke in Teriyaki-Sauce  
Kurz gebratenes vom Schweinefilet unter einer Kräuterkruste  
Marinierte Hähnchenbrust mit Senf-Röstzwiebel-Kruste  
Steinbeißerfilet im Speckmantel, sautiertem Chicorée,  
Orangensauce und gebackenen Kapern  
Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Spitzkohl-Gratin  
Basmatireis mit Kardamom  
Drillinge mit Meersalz und Pesto

### **Dessert**

Schokoladencreme mit Baiser  
Crème brûlée von der Passionsfrucht

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 43,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 55,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 21**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

Garnelenspieße  
Räucherlachsscheiben auf Zucchini-Carpaccio  
Avocado-Tomatensalat mit gebackenem Basilikum  
Gratinierter Ziegenkäse mit Chili, Rucola und Balsamico-Vinaigrette  
Vitello tonnato mit Thunfischsoße und gebackenen Kapern  
Brot, Baguette und Dips

### **Hauptgang & Beilagen**

Weißer Tomatenschaumsuppe mit geröstetem Speck  
Kurz gebratenes vom Lamm mit Ziegenkäse und Lavendel  
Coq au Vin/Hähnchen geschmort in Rotwein mit Schalotten  
Entrecôte mit Kräuterseitlingen und Jus  
Heilbutt im Kokosmantel und Jus  
Süßkartoffelstampf  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsevariation

### **Dessert**

Weißes Schokoladenmousse mit Himbeeren  
Nutella-Mousse mit Bananen-Chips

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 43,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 55,90 EUR p. P.

## Buffet Nr. 22

(ab 20 Personen)

### Vorspeisen

Marinierte Salatspitzen mit Wildkräutern, Gemüse und  
Rotweindressing  
Eingelegter Mozzarella mit Crème fraîche und Gartenkresse  
Räucherlachs mit Avocadocreme und frischem Meerrettich  
Französische Käseauswahl  
Luftgetrockneter Schinken auf Ananas-Carpaccio  
Brot, Baguette und Dips

### Hauptgang & Beilagen

Tomaten-Orangensuppe mit Crème fraîche  
Geschmortes aus der Lammschulter mit Gemüse,  
Knoblauch und Kräutern  
Kurz gebratenes vom Angus unter einer Bärlauchkruste und Jus  
Maishähnchenbrust mit Tomate-Büffelmozzarella gratiniert  
Gebratenes Zanderfilet mit karamellisierten Zitronenfilets und  
gebackenen Austernpilzen  
Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto  
Kürbis-Lasagne mit Béchamelsauce

### Dessert

Quarkmousse mit Schokolade und Mandeln  
Holunderblüten-Crème brûlée

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 56,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 23**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

Garnelenspieße  
Toskanischer Brotsalat mit Artischocken, Oliven  
und getrockneten Tomaten  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelschmand  
Räucherlachs mit Limettendressing  
Ciabatta mit Olivenpesto, Guacamole

### **Hauptgang & Beilagen**

Geschmorte Kaninchenkeule in Rotwein  
mit Kräutern und Schalotten  
Maishähnchenbrust mit Büffelmozzarella  
Medaillons vom Kalbsrücken unter einer Brioche-Kräuterkruste  
Gebratener Steinbeißer mit Chicorée und Bacon  
Gebackene Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Pesto  
Chardonnay-Risotto mit Parmesan  
warmes Antipastigemüse

### **Dessert**

Zitronencreme mit Himbeeren und Biskuit  
Espresso-Mascarpone mit Heidelbeermark

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 56,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 24 (vegetarisch)**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

#### Antipasti

Römersalat mit Gemüse, Kräutern, Croutons und Kartoffeldressing

Tomate-Büffelmozzarella mit Crème fraîche

Avocado-Tomatensalat mit Fetakäse

Humus mit Fladenbrot

Couscous-Salat mit Paprika, Zucchini, Limone und Minze

Baguette und Dips

### **Hauptgang & Beilagen**

Karotten-Kokos-Suppe mit Ingwer und Purple-Curry

gebackene Fetaecken in Panko mit Preiselbeerzwiebeln

Portobellos gefüllt mit Gemüse

Gefüllte Fetatomaten

Cannelonies mit Erbsen-Mousse, Ricotta und Parmesan

Süßkartoffel-Lasagne mit Béchamelsauce

### **Dessert**

Griechischer Joghurt mit marinierten Beeren

Mascarpone-Creme mit Mango-Soße und Minze

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 35,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 46,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 25**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

Honigmelone und Serranoschinken  
Frischkäsecocktail mit Räucheraal und frischen Kräutern  
Roastbeefspieße in Pfefferremoulade  
Marinierter Feldsalat mit Orangenvinaigrette und  
karamellisierten Walnüssen  
Brot, Baguette und Dips

### **Hauptgang & Beilagen**

Maronenschaumsüppchen mit Trüffelöl  
Hirschrücken mit Feigenhaselnusskruste und Selleriemousseline  
Entrecôte mit gebratenen Kräuterseitlingen  
Entenbrust mit Geflügelleber, Croutons und Majoran  
Kabeljaufilet mit karamellisierten Kirschtomaten  
Jahreszeitliche Gemüsevariation/Williamskartoffeln  
Grenaillekartoffeln mit Meersalz  
Kartoffelgratin mit Chorizo

### **Dessert**

Vanillegrieß-Pudding mit Orangenfilet  
Honigmousse mit Biskuit  
Crème brûlée von der Tonkabohne

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 49,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 62,90 EUR p. P.



## **Buffet Nr. 26**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

Spargelsalat mit Orangenfilets und Kräutern  
Räucherfischvariation mit Garnelen  
Rucolasalat mit altem Balsamico, Pecorino und karamellisierten  
Kirschtomaten  
Vitello tonnato mit gebackenen Kapern  
Käsevariation mit karamellisierten Walnüssen, Feigensenf und  
Portweintrauben  
Brot, Baguette und 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

### **Dessert**

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

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 56,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 27**

**(ab 20 Personen)**

### **Vorspeisen**

Tomate Mozzarella mit Pesto und frischem Basilikum  
Schiffchen von Honigmelone mit Serranoschinken  
Käsespezialitäten aus Kuhmilch, Schaf und Ziege  
Käsefruchtspieße  
Duett von Räucherlachs und Makrele mit Meerrettich  
Roastbeefplatte mit Hausgemachter Remouladensauce  
Antipasti mit Olivenöl und Kräutern  
Blattsalate mit Himbeerdressing  
Brot, Baguette und Buttervariation

### **Hauptgang & Beilagen**

Grüne Erbsensuppe mit Flusskrebsschwänzen  
Hähnchenbrust unter Mandelkruste  
Pochiertes Lachsfilet mit Olivenöl Meersalz und Kräutern  
Gebratene Kalbsleber mit Äpfeln und Balsamicozwiebeln  
Schweinefilet auf Waldpilzrahm  
Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Basmatireis, Kartoffelpüree

### **Dessert**

Nougatmousse mit Roter Grütze  
Milchreis mit Physalis in Grand Manier

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 42,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 54,90 EUR p. P.

## Buffet Nr. 28

(ab 10 Personen)

### Hauptgang & Beilagen

Medaillons vom Schweinefilet mit Tomate Mozzarella  
Rotbarschfilet mit Röstzwiebelkruste  
Rumpsteak mit Kräuterkruste  
Saucen extra  
Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Kroketten  
Kartoffelgratin  
Grenaillekartoffeln mit Meersalz und Pesto

### Dessert

Joghurt-Himbeercreme mit Biskuit  
Weißes Schokoladenmousse mit Brombeeren

#### Liefer- und Partyservice:

Hauptgang & Beilagen und Dessert: 29,90 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

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

## Buffet Nr. 29

(ab 10 Personen)

### Hauptgang & Beilagen

Schweinemedallions mit Kräuterkruste  
Rinderfilet mit Gorgonzolahaube und Rotweinschalotten  
Kabeljau mit Rote Bete-Confit in Biersauce  
Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Gebratene Austernpilze  
Thymianröster  
Kartoffelgratin

### Dessert

Topfenmousse mit Haselnuss-Creme  
Schokoküchlein mit Gewürzorange

#### Liefer- und Partyservice:

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

#### Eventlocation Seeblick:

Hauptgang & Beilagen, Dessert: 45,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 30**

**(ab 15 Personen)**

### **Vorspeisen**

Tomate-Mozzarella mit Pesto und Basilikum  
Antipasti mit Olivenöl und Knoblauch  
Marinierter Feldsalat mit Kirschtomaten und Nüssen  
Käseauswahl  
Melonenschiffchen mit Schinken garniert  
Brot, Baguette und Butter

### **Hauptgang & Beilagen**

Medaillons vom Schweinefilet mit Honig und Gewürzgurken  
Hähnchenbrust mit Ananasfächer  
Entenbrust mit Pfefferkirschen  
Jahreszeitliche Gemüsevariation  
Thymianröster, Krokette  
Kartoffelgratin

### **Dessert**

Eierlikörcreme mit Granatapfelfüllung  
Erdbeeremousse mit Baiserhaube

#### Liefer- und Partyservice:

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

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 44,90 EUR p. P.

## **Buffet Nr. 31**

**(ab 30 Personen)**

### **Fingerfood**

Marinierter Ziegenfrischkäse mit Ahornsirup, Balsamico, gerösteten Nüssen und Rucola

Farfalle mit Parmaschinken und Pesto

Marinierte Nordseekrabben im Zucchini-mantel

Mariniertes Lachstatar auf Maisblini und Friesensalat

Mariniertes Rindertatar mit Paprika, Trüffelöl und Staudensellerie

Pumpen-Nickel mit Gorgonzola und Trüffelhonig

Gefüllte Crepesröllchen mit Kräuterseitlingen und Frischkäse

Kichererbsenbällchen mit Zucchini, Paprika und Gelbwurz

Saté von der Hähnchenbrust mit zweierlei Dips

### **Buffet/Livecooking**

vor den Gästen: Jakobsmuscheln mit Radiccio und Orangensoße

vor den Gästen: Lammrückenmedaillons

mit Ziegenkäse und Thymian

vor den Gästen: Rinderfilet mit frischen Kräutern und

Rotweinschalotten

vor den Gästen: marinierte Scampi mit Knoblauch und Kräutern

vor den Gästen: Wokgemüse, Pilze gebraten

Hirschrückenmedaillons im Speckmantel unter Haselnuss-

Feigenkruste

Barbarie-Entenbrust mit Sesam-Honigkruste

Dorschmedaillons unter Kartoffelstampf mit Rucola und

Limonenschaum

### **Beilagen**

Jahreszeitliche Gemüsevariation

Steinpilzknödel

Gebackene Drillinge mit Meersalz und Pesto

Pastinaken-Spinat-Auflauf

Süßkartoffel-Lasagne

Gefüllte Cannelonies mit Erbsenmousse, Ricotta, Parmesan und  
Trüffel

### **Dessert**

Crème brûlée mit Passionsfrucht vor den Gästen abgeflammt  
Mandel-Panna Cotta mit Espresso-Biskuit  
vor den Gästen: Crepes Suzette (Orangenfilets und Grand Manier)

#### Liefer- und Partyservice:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 109,00 EUR p. P.

#### Eventlocation Seeblick:

Vorspeisen, Hauptgang & Beilagen, Dessert: 129,00 EUR p. P.