



DER SEEHOF

Das Hotel im See

FAMILIENFEIERN IM HOTEL „DER SEEHOF“



DER SEEHOF – DAS HOTEL IM SEE
LÜNEBURGER DAMM 1-3, 23909 RATZEBURG
TELEFON 04541-860101 FAX 04541-860102
WWW.DER-SEEHOF.DE, INFO@DER-SEEHOF.DE



DER SEEHOF

Das Hotel im See

IMPRESSIONEN

HOTEL „DER SEEHOF“



...UND VIELES MEHR. ÜBERZEUGEN SIE SICH SELBST!

GERN FÜHREN WIR SIE PERSÖNLICH DURCH UNSER HAUS.

WILLKOMMEN IM HOTEL „DER SEEHOF“

TAUCHEN SIE EIN IN DIE „SEEHOF-WELT“, DIE MIT RUHE UND CHARME UNSERER SEENLANDSCHAFT VERZAUBERT UND IN DEREN STILVOLLEM AMBIENTE SIE REGIONALE GAUMENFREUDEN GENIEßen. IN RUHIGER LAGE, ZWISCHEN KÜCHENSEE UND RATZEBURGER SEE, GENIEßen SIE EIN ENTSpanNTES „INSEL-LEBEN“ MITTEN IM NATURPARK LAUENBURGISCHE SEEN. MIT MODERNstem KOMFORT BIETET UNSER 4-STERNE-SUPERIOR-HOTEL „DER SEEHOF“ DEN PERFEKTEN RAHMEN FÜR ROMANTISCHE FEIERN, EFFIZIENTE TAGUNGEN UND EIN PAAR ERHOLSAME URLAUBSTAGE.

KEIN TAG WIE JEDER ANDERE

WIE EIN BILD – VON MEISTERHAND GEMALT – ERST DURCH DEN RICHTIGEN RAHMEN SEINE WIRKUNG ENTFALTEN KANN, SO GEWINNT IHRE FEIER AN STIMMUNG UND ERINNERUNGSWERT, WENN AMBIENTE, SERVICE, DEKORATION UND DIE KULINARISCHEN ELEMENTE HARMONISCH IHREN FESTTAG BEGLEITEN.

DURCH DIE PANORAMAFENSTER UNSERER VERANSTALTUNGSRÄUME HABEN SIE UND IHRE GÄSTE EINEN WEITEN BLICK AUF DEN SEE. AUF PFÄHLEN DIREKT IN DEN SEE GEBAUT UND DOCH VOM ANGRENZENDEN HAUPTHAUS DIREKT ZU ERREICHEN, VEREINEN SICH NATURNÄHE UND KOMFORT IN UNSEREN VERANSTALTUNGSRÄUMEN PERFEKT.

DER TEILWEISE MIT PARKETT AUSGELEGTE FESTSAAL – EINE IDEALE TANZFLÄCHE BEISPIELSWEISE FÜR DEN HOCHZEITS-WALZER – BIETET FÜR FESTGESELLSCHAFTEN VON 50 BIS 120 PERSONEN EIN IDEALES RAUMGEFÜHL.

GERNE BERATEN WIR SIE UMFASSEND BEI DER AUSWAHL VON MENÜ- ODER BUFFET-KÖSTLICHKEITEN UND ÜBERNEHMEN DIE KOMPLETTE ORGANISATION, SO DASS AUCH SIE ALS GASTGEBER IHR FEST GANZ ENTSpanNT GENIEßen KÖNNEN.

ALS VERANSTALTUNGS-PROFIS UNTERSTÜTZEN WIR SIE GERNE BEI DER PLANUNG IHRER FAMILIENFEIER IM HOTEL „DER SEEHOF“. OB JUBILÄUMSFEIER, GEBURTSTAG, TAUFE, KONFIRMATION ODER HOCHZEIT: MIT FINGERSPITZENGEFÜHL UND ERFAHRUNG SORGEN WIR FÜR DIE STILVOLLE UMSETZUNG IHRER WÜNSCHE UND EINE UNVERGESSLICH SCHÖNE FEIER, VON DER SIE UND IHRE GÄSTE NOCH LANGE SCHWÄRMEN WERDEN.

WIR ERFÜLLEN GERNE IHRE WÜNSCHE UND FREUEN UNS AUF IHRE ANFRAGE.

IHR TEAM VOM HOTEL „DER SEEHOF“

TRAUMHOCHZEIT

DAS WICHTIGSTE „JA!“ IM LEBEN. DAS BEKENNTNIS ZU EINEM GELIEBΤEN MENSCHEN IST EIN SCHÖNER ANLASS, UM MIT FREUNDEN UND FAMILIE AUF DIE LIEBE ANZUSTOΣEN. ROMANTIK IST FÜR DIESEN TAG EIN ENTSCHEIDENDER FAKTOR – UND UNSERE LAGE AM KÜCHENSEE DIE PERFEKTE ANTWERT.

WIE WÄRE ES ZUM BEISPIEL MIT EINEM CHAMPAGNER-EMPFANG AM HOTELEIGENEN STEG? MIT WEITEM BLICK ÜBER DEN GLITZERNDEN SEE, DAS SCHILF RASCHELT LEISE, EIN PAAR SCHWÄNE KOMMEN VORBEI UND MUSTERN NEUGIERIG DIE HOCHZEITSGESELLSCHAFT... AUF WUNSCH KANN AUCH EINE BARKASSENFAHRT FÜR HOCHZEITSPAAR UND GÄSTE ARRANGIERT WERDEN!

DER SEEHOF LIEGT ANGENEHM UNKOMPLIZIERT ZWISCHEN DEM STANDESAMT RATZEBURG UND DER KIRCHE ST. GEORGSGBERG, SO DASS MIT KEINEN KOMPLIZIERTEN ANFAHRTSWEGEN ZWISCHEN TRAUUNG UND FEIER ZU RECHNNEN IST. DIE STIMMUNG BLEIBT FESTLICH UND ENTPANNNT. AUF WUNSCH ORGANISIEREN WIR FÜR DAS BRAUTPAAR GERNE EINE ZWEISPÄNNIGE KUTSCHE.

IN ABSTIMMUNG MIT IHREN INDIVIDUELLEN WÜNSCHEN ÜBERNEHMEN WIR DIE KOMPLETTE ORGANISATION. WIR BERATEN SIE BEI DER AUSWAHL DES HOCHZEITSMENÜS ODER DER ZUSAMMENSTELLUNG KULINARISCHER KÖSTLICHKEITEN FÜR DAS FESTLICHE BUFFET SOWIE BEI DER ENTScheidung ÜBER DIE BEGLEITENDEN WEINE.

FÜR DIE TRAUMHAFT SCHÖNE UND LECKERE HOCHZEITSTORTE UND FÜR DIE BLUMENDEKORATION, DIE PERFEKT AUF DIE BRAUT ABGESTIMMT IST, ARBEITEN WIR MIT BEWÄHRten PARTNERN ZUSAMMEN. GERNE SCHMÜCKEN WIR NICHT NUR EINEN UNSERER FESTRÄUME MIT SEEGLICK FÜR SIE, SONDERN AUCH UNSERE „HOCHZEITSSUITE“.

GERADE DETAILS MACHEN IHR FEST ZUM EREIGNIS. WIR DENKEN AN ALLES UND HABEN AUCH FÜR AUSGEFALLENE WÜNSCHE EIN NETZWERK BEWÄHRTER PARTNER AUF RUFWEITE.

GERNE UNTERSTÜTZEN WIR SIE

- BEI DER FLORALEN DEKORATION VON FESTTAFEL UND BUFFET
- BEI DER AUSWAHL DER HOCHZEITSTORTE INKL. INDIVIDUELLER VERZIERUNG
- BEI DER BILD-DOKUMENTATION DURCH EINEN PROFESSIONELLEN FOTOGRAFEN VOM STANDESAMT ÜBER DIE KIRCHLICHE TRAUUNG BIS HIN ZUR FEIER MIT SEKTEMPFANG UND TANZ
- BEI DER AUSWAHL VON LIVE-MUSIK UNTERSCHIEDLICHER GENRE (POP-BAND, DJ, PIANIST ECT.)
- BEI DER AUSWAHL VON REDNERN FÜR IHRE FREIE TRAUUNG, AUCH AUF UNSERER TERRASSE

WIR FREUEN UNS, WENN SIE AUCH ZU IHRER HOCHZEITSFEIER IM SEEHOF „JA!“ SAGEN. SOBALD SIE UNS KONTAKTIEREN, ZAUBERN WIR FÜR SIE LOS!

MENÜ- & BUFFETVORSCHLÄGE

KULINARISCH VERWÖHNEN WIR SIE UND IHRE GÄSTE MIT MARKTFRISCHEN PRODUKTEN AUS DER REGION UND VARIIEREN UNSERE MENÜS JE NACH DER SAISON: ERFRISCHEND UND RAFFINERT-LEICHT IM SOMMER, BEISPIELSWEISE MIT FISCH, LECKEREM SPARGEL UND FRISCHEN BEEREN ODER IM WINTER AROMENREICH GEHALTVOLL UND KOMPLEX, ZUM BEISPIEL MIT FEINEN WILDGERICHTEN UND SCHOKOLADEN-DESSERTKREATIONEN.

UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE FRÜHLING- UND SOMMERMONATE:

MENÜ I-1

TOMATENCRÈMESUPPE MIT GIN UND BASILIKUMSAHNE

GEBRATENES ZANDERFILET MIT KAPERNS UND CROUTONS AUF SPITZKOHL

RIESLINGSAUCE, PETERSILIENKARTOFFELN

CRÈME BRÛLÉE MIT SORBET DER SAISON

PRO PERSON € 36,00

MENÜ I-2

KARTOFFELCREMESUPPE MIT PILZEN UND BÄRLAUCH

GEBRATENES FILET VOM PARMASCHWEIN

MORCHELRAHMSAUCE, FRÜHLINGSGEMÜSE, SPÄTZLE

MARINIERTE ERDBEEREN MIT BALSAMICO UND GRÜNEM PFEFFER

RHABARBEREIS

PRO PERSON € 34,00

MENÜ I-3

PIKANTE GEFLÜGEL-CURRYCRÈMESUPPE MIT HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

MIT POMMERY-SENF GEBRATENES KABELJAUFILET AUF KARTOFFELSTAMPF

BLATTSPINAT, NOILLY-PRAT-SAUCE

TIRAMISU, KAFFEESAUCE, MANDELEIS

PRO PERSON € 37,00

MENÜ I-4

GEBEIZTE EISMEERFORELLE IM KRÄUTERMANTEL, KARTOFFELPLÄTZCHEN

FELCHENKAVIAR, MESCLUN SALAT

LAMMHÜFTE MIT AROMATEN GEBRATEN, THYMIANJUS, PIPERADE, KARTOFFELGRATIN MIT COMTÈ

CRÈME BRÛLÉE MIT ERDBEEREIS

PRO PERSON € 42,00

MENÜ I-5

LEGIERTE FRÜHLINGSKRÄUTERSUPPE MIT GARNELEN UND CROUTONS

SAFRANRISOTTO MIT RUCOLA, BALSAMICO UND NUSSÖL, PARMESAN

KALBSFILET IM KRÄUTERNETZ GEBRATEN, SCHALOTTEN-PORTWEINSAUCE

GEMÜSE DER REGION IN PETERSILIENBUTTER, KARTOFFELTERRINE

MOUSSE AU CHOCOLAT, VANILLESAUCE, MANGOSORBET

PRO PERSON € 48,00

MENÜ I-6

TATAKI UND TATAR VOM THUNFISCH, GUACAMOLE, PASSIONSFRUCHTMAYONNAISE

SOJA BARBECUE SAUCE

KRESSESUPPE MIT RÄUCHERLACHS

GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST AUF POLENTATERRINE, ERBSENPÜREE

KOHLRÖSCHEN, MANGO-ESTRAGONSAUCE

TONKABOHNNEN-MOUSSE, AMARETTOSAUCE, MASCARPONEEIS

PRO PERSON € 49,50

MENÜ I-7

RINDERCARPACCIO MIT GRÜNEM SPARGEL, KRÄUTERSAITLINGEN, PFLÜCKSALAT, TRÜFFELVINAIGRETTE

ZUCKERSCHOTENSUPPE MIT MINZE UND GEBRATENER GARNELE

KALBSRÜCKEN AM STÜCK GEBRATEN, TEEJUS, JUNGER KOHLRABI UND KAROTTEN

RISOTTO MIT KRESSESALAT

APRIKOSENSTRUDEL MIT JOGHURTSAUCE UND HIMBEEREIS

PRO PERSON € 49,50

MENÜ I-8

SOMMERLICHER SALAT MIT CABERNET-SAUVIGNON-ESSIG, NUSSÖL

AVOCADO UND GEBEZTER RINDERHÜFTE

PARMESANSÜPPCHEN MIT GEBRATENER JAKOBSMUSCHEL

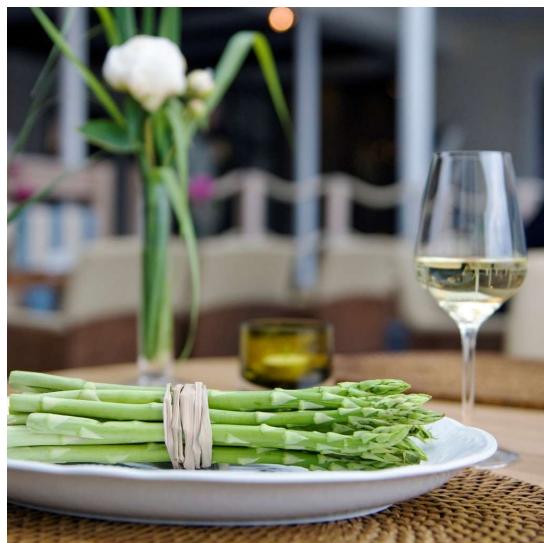
(IN DER KAFFEETASSE SERVIERT)

ZANDERFILET MIT KAPERN UND CROUTONS GEBRATEN AUF SPITZKOHL, RIESLINGSEKT-SAUCE

GEBRATENES RINDERFILET AUF PILZ-SEMMEPUDDING, KAROTTENPÜREE MIT INGWER UND VANILLE

PANNA COTTA MIT BEEREN UND GRANATAPFELSORBET

PRO PERSON € 58,00



UNSERE MENÜ-VORSCHLÄGE FÜR DIE HERBST- UND WINTERMONATE:

MENÜ II-1

RINDERCONSUMME VOM HOLSTEINER RIND MIT WURZELGEMÜSE UND GRIEßKLÖßCHEN

FILET VOM DUROC SCHWEIN, MALZBIERSAUCE

STECKRÜBENGEMÜSE MIT CHAMPIGNONS UND SERVIETTENKNÖDEL

OFENFRISCHER APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE UND WALNUSSEIS

PRO PERSON € 36,00

MENÜ II-2

CONSOMME VON STEINPILZEN MIT KRÄUTERFLÄDLE

FJORDLACHSFILET MIT POMMERY-SENF GEBRATEN AUF KÜRBISPÜREE

BLATTSPINAT, RIESLING-SEKT SAUCE UND PETERSILIENKARTOFFELN

VANILLE-JOGHURT-CREME MIT HAUSGEMACHTEM WALDBEERENSORBET

PRO PERSON € 36,50

MENÜ II-3

KAROTTENCREMESUPPE MIT GRÜNEM PFEFFER UND ORANGENFILET

CONFIT VON DER ENTENKEULE

PREISELBEER-APFELROTKOHL, GLASIERTE MARONEN, KARTOFFELKLÖßE UND GEWÜRZSAUCE

WARMES NUSS-TÖRTCHEN AUF MANDELSAUCE UND SORBET VOM GRANNY SMITH

PRO PERSON € 39,00

MENÜ II-4

VELOUTÉ VON WALDPILZEN MIT KRÄUTERCROUTONS

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST AUF CREMIGEM KRÄUTERRISOTTO

LAUENBURGER GEMÜSE UND ROSMARINJUS

OFENFRISCHER BIRNENSTRUDEL MIT VANILLEEIS UND MANDELKROKANT

PRO PERSON € 36,50

MENÜ II-5

STEINPILZCONSOMMÉ MIT GEMÜSESTREIFEN UND PETERSILIENKLÖßCHEN

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN UNTER DER SPEKULATIUSKRUSTE, SAUTIERTE PILZE

ROSENKOHL MIT SPECKCROUTONS, WACHOLDERSAUCE MIT BITTERSCHOKOLADE UND
BACKOBSTPOLENTA

LAUWARMES PFLAUMENKOMPOTT MIT HAUSGEMACHTEM ZIMTEIS

PRO PERSON € 44,50

MENÜ II-6

PIKANTE KÜRBISSUPPE MIT CHARDONNAYESSIG, CHILI UND INGWER

CREMIGES STEINPILZRISOTTO MIT PARMESAN UND RUCCOLA

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST, VANILLE MÖHREN, ERBSENPÜREE

MACAIRE-KARTOFFELN UND MARACUJA-SENFSAUCE

POCHIERTE BIRNE AUF WHISKEY-ZABAIONE UND WALLNUSSEIS

PRO PERSON € 45,50

MENÜ II-7

LACHSROSE MIT AVOCADO-POMMERY-SENF SCHMAND

PÜRIERTE SELLERIE-BIRNENSUPPE MIT THYMIAN-CRÔUTONS

GEBRATENER SPANFERKELRÜCKEN, DUNKELBIERJUS MIT KÜMMEL

INGWERKAROTTEN, SPITZKOHL UND KARTOFFELGRATIN

WARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN MIT HAUSGEMACHTEM MANGOSORBET

PRO PERSON € 41,50

MENÜ II-8

RATZEBURGER FISCHSUPPE MIT TOMATE, OLIVENÖL UND FRISCHEN GARTENKRÄUTERN

FRISCH GEBRATENE PILZE AUF RISOTTO MILANESE, KRÄUTERSALAT

ROSA GEBRATENER LAMMRÜCKEN MIT BASILIKUM-BRIOCHE, BALSAMICO-JUS

PIPERADE, BOHNEN UND ÜBERBACKENE SAHNEKARTOFFELN

WARMES BIRNENTÖRTCHEN MIT WEISSEM MOUSSE AU CHOCOLAT UND CREMIGEM VANILLEEIS

PRO PERSON € 49,50

MENÜ II-9

KÜRBIS-CURRY-SUPPE MIT CHILI UND INGWER

STEINPILZ-RAVIOLI MIT KNUSPRIGER PANCETTA UND RUCCOLA-BUTTER

REHRÜCKEN MIT AROMATEN GEBRATEN AUF ZWEIERLEI KOHL, CHACARSAUCE MIT HOI SIN

SELLERIE PÜREE UND GEBRATENE POLENTA

MANGO-VANILLEEISROU LADE MIT KANDIERTEN ROSENBLÄTTERN

JOGHURT-SAUCE UND BASILIKUM-GELEE

PRO PERSON € 55,00

RATZEBURGER BUFFET

SUPPE

KARTOFFEL-LAUCH-SUPPE MIT MAJORAN

KALTE GERICHTE

AUSWAHL VON RÄUCHERFISCHEN

FORELLENFILETS AUS DEM BUCHENRAUCH

HERINGSSALAT MIT ROTER BETE

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VOM WEIDEOCHSEN MIT GURKEN-KAPERNSAUCE

TAFELSPITZSÜLZE, SCHNITTLAUCHCRÈME

KATENSCHINKEN UND RUSTIKALE WURST AUS NORDDEUTSCHEN SCHLACHTEREIEN

PELLKARTOFFELSALAT MIT SPECK

KRAUTSALAT, EIER-SCHINKENSALAT MIT SENFMAJONAISE

KNACKIGER SALATKORB MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARMER GERICHTE

HEISS GERÄUCHERTER SCHINKEN MIT NELKEN UND HONIG GLASIERT

PANNFISCH IN RIESLINGSSAUCE MIT GROBEM SENF, BRATKARTOFFELN

GEMÜSEAUSWAHL DER SAISON

REISPILAW

DESSERT

ROTE GRÜTZE MIT VANILLESAUCE

OBSTSALAT MIT KIRSCHWASSER

VERSCHLEIERTES BAUERNMÄDCHEN

PRO PERSON € 35,00



SOMMER BUFFET

SUPPE

GAZPACHO

KALTE GERICHTE

RÄUCHERFISCHVARIATIONEN VON DER KÜSTE

GRAVED LACHS, SENF-DILL-SAUCE

SCHRIMPSSALAT MIT CHAMPIGNONS, NUSSÖL

ROTE BETE CARPACCIO MIT APFEL UND MEERRETTICH

GEGRILLTES, EINGELEGTES GEMÜSE MIT BALSAMICO

PIKANTER RINDFLEISCHSALAT

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF, ESSIGGEMÜSE

SÜLZE VOM TAFELSPITZ MIT WURZELGEMÜSE

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARMER GERICHTE

ROSA GEGARTER TAFELSPITZ VOM KALB UND BURGUNDERJUS

GANZE LACHSSEITEN, SCHNITTLAUCH-KORIANDER-VINAIGRETTE

ROSMARINKARTOFFELN

TAGLIATELLE MIT PESTO VON GETROCKNETEN TOMATEN

AUSWAHL VON SOMMERGEMÜSEN

DESSERT

KÄSEAUSWAHL MIT FRÜCHTESENF UND TRAUBEN

HELLES UND DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

KARAMELLISIERTER APFELKUCHEN

ANANAS-SALAT MIT HIMBEEREN UND MINZE

PRO PERSON € 39,00



FITNESS-BUFFET

KALTE GERICHTE

GERÄUCHERTE BUTTERMAKRELE UND GRAVED LACHS, SENF-DILL-SAUCE
PUTENBRUST GERÄUCHERT MIT ANANAS
LUFTGETROCKNETES RINDFLEISCH MIT CORNICHONS
GEGRILLTES GEMÜSE IN CARPIANE
TOMATENSALAT MIT FRÜHLINGSZwieBELN UND FETA
ROTE BETE CARPACCIO MIT MEERRETTICH
BULGURSALAT
SCHRIMPSALAT MIT AVOCADO
VERSCHIEDENE BROT- UND BRÖTCHENSORTEN MIT BUTTER

WARMER GERICHTE

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST IN TOMATEN-SOJASAUCE
FJORDLACHS IN ESCABECHE
KALBSTAFELSPITZ ROSA GEBRÄTEN, BURGUNDERJUS
SAISONALE GEMÜSEAUSWAHL
PENNE MIT PESTO
GEMÜSEREIS

DESSERT

FRUCHTSALAT MIT BEEREN
JOGHURTCRÈME MIT FRUCHTSAUCE
APFEL-JOHANNISBEER TARTE MIT CRUMBLE

PRO PERSON € 37,00



MEDITERRANES BUFFET

SUPPE

TOMATENCONSOmmÉ MIT WURZELGEMÜSE UND BASILIKUM

KALTE GERICHTE

MEERESFRÜCHTESALAT MIT OLIVENÖL UND ZITRONE

BOQUERONES MIT PETERSILIE UND TOMATEN

GEGRILLTES GEMÜSE IN CARPIONE

VITELLO TONNATO

GRIECHISCHER BAUERNSALAT MIT FETAKÄSE

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

CAPRESE

TOSKANISCHER SCHINKEN MIT MELONE

BRESAOLA UND COPPA

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

WARMER GERICHTE

GEBRATENE LAMMKEULE MIT ROSMARIN

DORADENFILET IN CHORIZOSAUCE MIT GERÄUCHERTER PAPRIKA

RATATOUILLE

PENNE ALL'ARABIATA

THYMIANKARTOFFELN

DESSERT

ITALIENISCHE KÄSEAUSWAHL

TIRAMISU

SPANISCHER MANDELKUCHEN

CRÈME CATALAN

FRUCHTSALAT MARACHINO

PRO PERSON € 39,00



ITALIENISCHES BUFFET

SUPPE

TOMATENCONSOmmÉ MIT FRISCHEM BASILIKUM

KALTE GERICHTE

MARINIERTER KALBSTAFELSPITZ

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT HONIGMELONE

TOMATE Mozzarella MIT HAUSGEMACHTEM PESTO

VARIATION VON ANTIPASTI

HEißGERÄUCHERTER HEILBUTT

IN KRÄUTERN GEBEIZTER LACHS

MEERESFRÜCHTE-SALAT IN LIMONEN-VINAIGRETTE

BAUERNSALAT MIT KÄSE UND OLIVEN

WARMER GERICHTE

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST IN ZITRONEN-THYMIAN-SAUCE

GEBRATENES DORADENFILET IN TOMATENSUGO

ÜBERBACKENE CANNELLONI MIT RICOTTA UND SPINAT GEFÜLLT

GESCHMORTES MEDITERRANES GEMÜSE MIT THYMIAN UND TOMATE

KRÄUTERGNOCCHI

RÖSTKARTOFFELN

DESSERT

CRÈME CATALAN

ERDBEER-TIRAMISU

MASCARPONE-CRÈME MIT MARINIERTEN FRÜCHTEN

SAISONALES PARFAIT

PRO PERSON € 36,00



GRILLBUFFET

KALTE VORSPEISEN

PIKANT EINGELEGTE ANTIPASTI

ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA, CHIPOLLE, ARTISCHOCKEN

PAPRIKASALAT MIT FETAKÄSE

KRAUTSALAT, KARTOFFELSALAT

GEBEIZTER LACHS MIT GEBACKENEN KAPERN

SAISONALE BLATTSALATE, BASILIKUMDRESSING

CAPRESE MIT BASILIKUM UND OLIVENÖL

WARMES SPEISEN

THÜRINGER ROSTBRATWÜRSTE

MARINIERTE PUTENSTEAKS

SCHWEINEMEDAILLONS IN SENFMARINADE

RATAOUILLE, BAKED POTATOES

SOUR CREAM, ROSMARINKARTOFFELN

VERSCHIEDENE BARBECUE-Saucen

KRÄUTERBUTTER

DESSERT

HOLSTEINER BEERENGRÜTZE MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE

OBSTSALAT MIT KIRSCHWASSER

JOGHURT-LIMONEN-CRÈME

CRÈME BRÛLÉE

PRO PERSON € 34,00



GRILLBUFFET „PREMIUM“

KALTE VORSPEISEN

PIKANT EINGELEGTE ANTIPASTI

ZUCCHINI, AUBERGINEN, PAPRIKA, CHIPOLLE, ARTISCHOCKEN

MEDITERRANER BAUERNSALAT

MEERESFRÜCHTESALAT, GERILLTE- EINGELEGTE OLIVEN

CAPRESE MIT BASILIKUM UND OLIVENÖL

KRAUTSALAT, KARTOFFELSALAT MIT SPECK

SALATKORB AUS DEM SCHREBERGARTEN

CAESARS-DRESSING, BALSAMICO-DRESSING, JOGHURT-DRESSING

WARMESPEISEN

POULARDENBRUST MIT ZITRONENPFEFFER

LACHS IN DER HAUT

SAFTIGES STEAKS AUS DEM HÜFTHERZ VOM BLACK ANGUS RIND

MERGUEZ (LAMMBRATWURST), KÄSEKRAINER

SPANFERKELKOTELETTE

RATATOUILLE, BAKED POTATOES, SOUR CREAM, ROSMARINKARTOFFELN

VERSCHIEDENE BARBECUE-Saucen, KRÄUTERBUTTER

OFENFRISCHE BROTAUSWAHL UND LANDBUTTER

DESSERT

HOLSTEINER BEERENGRÜTZE MIT HAUSGEMACHTER VANILLESAUCE

JOGHURT-LIMONEN-CRÈME

MARINIERTE FRÜCHTE

CRÈME BRÛLÉE

PRO PERSON € 42,00



GALA BUFFET

„DER SEEHOF“

SUPPE

CHAMPAGNER-SCHAUMSUPPE MIT POMMERY SENF

KALTE SPEISEN

GERÄUCHERTE ENTENBRUST MIT ZWIEBELCONFIT

AUSWAHL VON GERÄUCHERTEN FISCHVARIATIONEN: LACHS, FORELLE, MARÄNE UND HEILBUTT

PARMASCHINKEN, SAN DANIELE UND SERRANO SCHINKEN MIT HONIG- UND GALIA-MELONE

SALAT VOM HUMMER, GRÜNEM SPARGEL UND MANGO IN COCKTAILSAUCE

TERRINE VON ZANDER UND SCAMPI

EISMEERKRABBENSALAT

GANZER GERÄUCHERTER LACHS MIT LACHSKAVIAR UND MARINIERTEM GEMÜSE

TERRINE VOM REHBOCK MIT PFIFFERLINGS-SALAT UND CUMBERLANDSAUCE

GANZER REHRÜCKEN AM KNOCHEN GARNIERT

GEGRILLTE HIRSCHMEDAILLONS

WARME SPEISEN

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN AUF MORCHEL-RAGOUT MIT PORTWEIN

SEETEUFEL-MEDAILLONS MIT FLUSSKREBSEN UND JUNGEM LAUCH

GEBRATENE RIESENGARNELEN UND JACOBSSMUSCHELN AUF PAPRIKA-GEMÜSERAGOUT

SAISONALES LAUENBURGER GEMÜSE

DAUPHINE-KARTOFFELN, KARTOFFEL-LAUCH-GRATIN

HASELNUSS-SPÄTZLE UND REIS

DESSERT

GEFÜLLTE CRÊPES MIT ÄPFELN UND CALVADOS

TIRAMISU MIT AMARETTO

TARTELETTE GEFÜLLT MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

CRÈME BRÛLÉE

BRAUNES UND WEIßES MOUSSE AU CHOCOLAT

FRISCHE OBSTVARIATIONEN

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL MIT FEIGENSENF UND BROTAUSWAHL

PRO PERSON € 79,00

BRUNCH-BUFFET

FRÜHSTÜCKS-CEREALIEN, QUARK, JOGHURT, MÜSLI UND OBST

TAGESSUPPE

KALTE VORSPEISEN

GERÄUCHERTE FISCHVARIATION AUS DEM RATZEBURGER SEE

NORDDEUTSCHE SCHINKENSPEZIALITÄTEN MIT ESSIGGEMÜSE

SAUERFLEISCH MIT REMOULADENSAUCE

PUTENBRUST „TONNATO“ MIT APFELKAPERN

OCHSENHÜFTE - ZART ROSA GEBRATEN - UND REMOULADENSAUCE

ROTER HERINGSSALAT, CHERRYTOMATENSALAT MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM-PESTO

GURKENSALAT MIT SCHMAND, WEISSKRAUTSALAT, KARTOFFEL-RADIESCHEN-SALAT

KNACKIGE BLATTSALATE MIT DREIERLEI DRESSINGS

BROTAUSWAHL UND BUTTER

WARMES SPEISEN

MARÄNE AUF DER HAUT GEBRATEN, DIJON-SENF-SAUCE UND BRATKARTOFFELN

GESCHMORTER KALBSTAFELSPITZ IM WURZELSUD UND GESCHABTER MEERRETTICH

GESCHNETZELTES „ZÜRICHER ART“ MIT CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE UND SPÄTZLE

SAISONALES GEMÜSE

DESSERT

VERSCHIEDENE MOUSSE

FRISCHE FRÜCHTE

KLEINE SÜße LECKEREIEN

VERSCHIEDENE KÄSESORTEN

GETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND HEISSGETRÄNKE (FÜR 3 STUNDEN)

PRO PERSON € 36,50

FINGERFOOD ZUM EMPFANG

SCAMPI UND JAKOBSMUSCHEL AM ZITRONENGRASSPIEß	PRO STÜCK € 4,90
MINI-FRÜHLINGSROLLEN MIT CHILISAUCE	PRO STÜCK € 2,30
SATÉE VOM HÜHNCHEN MIT SOJA-DIP	PRO STÜCK € 3,20
TOMATE-MOZZARELLA-SPIEß	PRO STÜCK € 2,30
GEGRILLTER ZIEGENKÄSE AUF GEBRATENEN ZUCCHINISCHEIBEN	PRO STÜCK € 2,70
CHICKEN WINGS MIT ERDNUSS-SAUCE UND CHILI	PRO STÜCK € 3,20
GEBACKENE KARTOFFELECKEN IN KRÄUTERPANADE MIT SAUERRAHM	PRO STÜCK € 2,30
GEGRILLTE LAMMCHOPS AUF RATATOUILLE-SALAT	PRO STÜCK € 5,80
CRÈME VON WEISSEM UND DUNKLER SCHOKOLADE IM GLAS	PRO STÜCK € 2,70
SÜße CRÊPES-ROLLEN GEFÜLLT MIT LIMONEN-MOUSSE	PRO STÜCK € 2,70
EXOTISCHE OBSTSPIEßE	PRO STÜCK € 2,70



MITTERNACHTSSNACKS

MINI-FRIKADELLEN MIT KARTOFFELSALAT	PRO PERSON € 5,90
CHILI CON CARNE MIT SAUERRAHM	PRO PERSON € 6,20
CURRYWURST MIT BAGUETTEBROT	PRO PERSON € 6,50

SUPPEN

HOLSTEINER KARTOFFEL-LAUCHSUPPE MIT KLEINEN WIENER WÜRSTCHEN	PRO PERSON € 7,50
KRÄFTIGE GULASCHSUPPE MIT KLEINEN BRÖTCHEN	PRO PERSON € 9,50

KLEINE GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 6 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHALTET:

GRAUBURGUNDER „FREIHERR VON GLEICHENSTEIN“

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

KAI SERSTUHL - BADEN

MERLOT „LES CONFIDENTIAL“

TROCKEN

FRANKREICH

„DER SEEHOF“ SEKT

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE UND BIERE

GETRÄNKEPAUSCHALE

PRO PERSON € 34,50

JEDE WEITERE STUNDE:

PRO PERSON € 10,00

ALTERNATIV KÖNNEN ALLE GETRÄNKE NATÜRLICH AUCH NACH GENAUEM VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

GROÙE GETRÄNKEPAUSCHALE

UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 8 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHALTET:

GRAUBURGUNDER „FREIHERR VON GLEICHENSTEIN“

QUALITÄTSWEIN, TROCKEN

KAI SERSTUHL - BADEN

MERLOT „LES CONFIDENTIAL“

TROCKEN

FRANKREICH

„DER SEEHOF“ SEKT

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, BIERE UND FOLGENDER SPIRITUOSEN: HAVANNA CLUB 3 JAHRE, ABSOLUT WODKA, JOHNNY WALKER RED LABEL UND GORDON'S GIN.

GETRÄNKEPAUSCHALE

PRO PERSON € 50,50

JEDE WEITERE STUNDE:

PRO PERSON € 10,00

ALTERNATIV KÖNNEN ALLE GETRÄNKE NATÜRLICH AUCH NACH GENAUEM VERBRAUCH ABGERECHNET WERDEN.

PREMIUM GETRÄNKEPAUSCHALE

GENIEßEN SIE GANZ BESONDERE WEINE UND EINEN ITALIENISCHEN SCHAUMWEIN AUS DER MAGNUM-FLASCHE. UNSERE GETRÄNKEPAUSCHALE GILT FÜR 8 STUNDEN AB BEGINN DER VERANSTALTUNG UND BEINHALTET:

RIESLING „DR. BÜRKLIN WOLF“

WEINGUT DR. BÜRKLIN WOLF
QUALITÄTSWEIN, TROCKEN
PFALZ

PRIMITIVO DEL SALENTO „RUDIAE“

VIGNETI REALE
ITALIEN

CHAMPAGNER BARON ALBERT BRUT

CHAMPAGNE, FRANKREICH

SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, BIERE (KÖNIGS PILS, DITHMARSCHER DUNKEL, STÖRTEBEKER KELLERBIER & HEFEWEIZEN, STRANDRÄÜBER) UND FOLGENDER SPIRITUOSEN: HAVANNA CLUB 7 JAHRE, ABSOLUT WODKA UND HENDRICKS GIN

GETRÄNKEPAUSCHALE

PRO PERSON € 64,00

JEDE WEITERE STUNDE:

PRO PERSON € 10,00



HOCHZEITSPAUSCHALE

BUCHBAR AB 40 PERSONEN

DIE HOCHZEIT IST DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN. WIR SORGEN DAFÜR, DASS BEREITS DIE PLANUNG DIESES WICHTIGEN EREIGNISSES EIN VERGNÜGEN IST UND SIE DEM FESTTAG VOLLER VORFREUDE ENTGEGENGEHEN KÖNNEN.

ALS BASIS HIER UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALE:

- SEKTEMPFANG AUF UNSERER SONNENTERRASSE DIREKT AM KÜCHENSEE
- GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 8 STUNDEN
(WEIN, SEKT, BIER, SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, BACARDI, WODKA, GIN WHISKEY, RAMAZOTTI, KORN UND AQUAVIT)
- HOCHZEITSMENÜ ODER –BUFFET
- MITTERNACHTS-SNACK
- HOCHZEITSTORTE
- WEIßE TISCHWÄSCHE
- SILBERNE KERZENLEUCHTER
- BLUMENDEKORATION
- MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN
- HOCHZEITSNACHT IN DER HOCHZEITSSUITE MIT BALKON UND SEEBLICK

125,00 € PRO PERSON

STARTEN SIE MIT „SUITE-DREAMS“ INS NEUE LEBEN.



HOCHZEITSPAUSCHALE PREMIUM

BUCHBAR AB 40 PERSONEN

DIE HOCHZEIT IST DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN. WIR SORGEN DAFÜR, DASS BEREITS DIE PLANUNG DIESES WICHTIGEN EREIGNISSES EIN VERGNÜGEN IST UND SIE DEM FESTTAG VOLLER VORFREUDE ENTGEGENGEHEN KÖNNEN.

ALS BASIS HIER UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALE:

- CHAMPAGNEREMPFANG AUF UNSERER SONNENTERRASSE
DIREKT AM KÜCHENSEE
(CHAMPAGNER BARON ALBERT ROSÉ, ORANGENSAFT, MINERALWASSER)
- GETRÄNKEPAUSCHALE FÜR 8 STUNDEN
(WEIN – 1 WEIßWEIN + 1 ROTWEIN, CHAMPAGNER BARON ALBERT ROSÉ, BIER
– KÖNIGS PILS, DITHMARSCHER DUNKEL, STÖRTEBECKER HEFEWEIZEN
SOFT- UND HEIßGETRÄNKE, HAVANNA CLUB 7 JAHRE, HENDRICKS GIN &
TANQUERAY GIN, GLENFIDDICH 12. JAHRE, RAMAZOTTI, MALTESER AQUAVIT)
- HOCHZEITSMENÜ ODER –BUFFET
- MITTERNACHTS-SNACK
- HOCHZEITSTORTE
- WEIßE TISCHWÄSCHE
- STUHLHUSSEN
- SILBERNE KERZENLEUCHTER
- BLUMENDEKORATION
- MENÜ- UND GETRÄNKEKARTEN
- HOCHZEITSNACHT IN DER HOCHZEITSSUITE MIT BALKON UND SEEBLICK

145,00 € PRO PERSON



HOCHZEITSMENÜ I

HOCHZEITSSUPPE

RISOTTO MILANESE MIT GEBRATENEN PILZEN UND RUCOLA

KALBSRÜCKEN MIT AROMATEN UND BUNTEM PFEFFER GEBRATEN
MORCHEL-SAUCE, GLASIERTE ACKERFRÜCHTE, TAGLIATELLE

MASCARPONE CRÈME MIT AMARETTINI, ERDBEEREIS



HOCHZEITSMENÜ II

GEBEIZTE RINDERHÜFTE MIT GRÜNEM SPARGEL, PARMESAN UND ALTEM BALSAMICO

TOMATENCONSUmmÉ MIT BASILIKUM, WURZELGEMÜSE UND RAVIOLI

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST, MARACUJA-SENFSAUCE
ERBSENPÜREE, MÖHREN MIT VANILLEAROMA, POLENTA

APRIKOSENTARTE, HIMBEERSAUCE, PANDAN-EIS

HOCHZEITSBUFFET I

SUPPE

CHAMPAGNER-SENF SUPPE MIT RÄUCHERLACHS

KALTE VORSPEISEN

FISCHVARIATIONEN VON DER KÜSTE

EDELFISCHTERRINE

GRAVED LACHS, SENF-DILL-SAUCE

ROSA GEBRATENER RINDERRÜCKEN MIT CORNICHONS

GALATINE VON DER FREILANDPOULARDE MIT FRUCHTIGEM CHUTNEY

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT MELONE

MELANZANE MIT PARMESAN

HERINGSSALAT MIT ROTER BETE

WARMES GERICHTE

GEBRATENE POULARDENBRUST, BURGUNDERJUS

FILET VOM KAISERBARSCH IN VIOLETTER SENFSAUCE

SAISONALE GEMÜSEAUSWAHL

ROSMARINKARTOFFELN

GNOCCHI MIT BRAUNER BUTTER

DESSERT

AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSEN

TRAUBEN, BROT, BRÖTCHEN, BUTTER

MOUSSE AU CHOCOLAT

TIRAMISU

HOLSTEINER BEERENGRÜTZE



HOCHZEITSBUFFET II

SUPPE

GAZPACHO MIT CROUTONS

KALTE VORSPEISEN

FORELLENFILET AUS DEM BUCHENRAUCH

RÄUCHERLACHS MIT MEERRETTICH

OKTOPUS-CARPACCIO MIT RUCOLA

BRESAOLA UND COPPA DI PARMA

ANTIPASTI IN CARPIONE

SCHRIMPSSALAT IN NUSSÖL

RINDFLEISCHSALAT MIT PAPRIKA

SALATKORB AUS DEM SCHREBERGARTEN MIT ZWEIERLEI DRESSING

WARMER GERICHTE

KALBSKEULE ROSA GEBRATEN, BURGUNDERJUS

LACHSFILET IN NOILLY-PRAT-ESTRAGONSauce

RATATOUILLE, FRISCHES MARKTGEMÜSE

ÜBERBACKENE SAHNEKARTOFFELN

REISPILAW

DESSERT

KÄSEAUSWAHL MIT FRÜCHTE-CHUTNEY

TARTE TATIN MIT VANILLESAHNE

MOUSSE AU CHOCOLAT

FRUCHTSALAT MIT PASSIONSFREUCHT-THYMIAN-MARINADE



AN ALLES GEDACHT – DIE KOMPLETTE ORGANISATION AUS EINER HAND

GERADE DETAILS MACHEN IHR FEST ZUM EREIGNIS. WIR DENKEN AN ALLES UND HABEN AUCH FÜR AUSGEFALLENE WÜNSCHE EIN NETZWERK BEWÄHRTER PARTNER AUF RUFWEITE.
GERNE UNTERSTÜTZEN WIR SIE ...

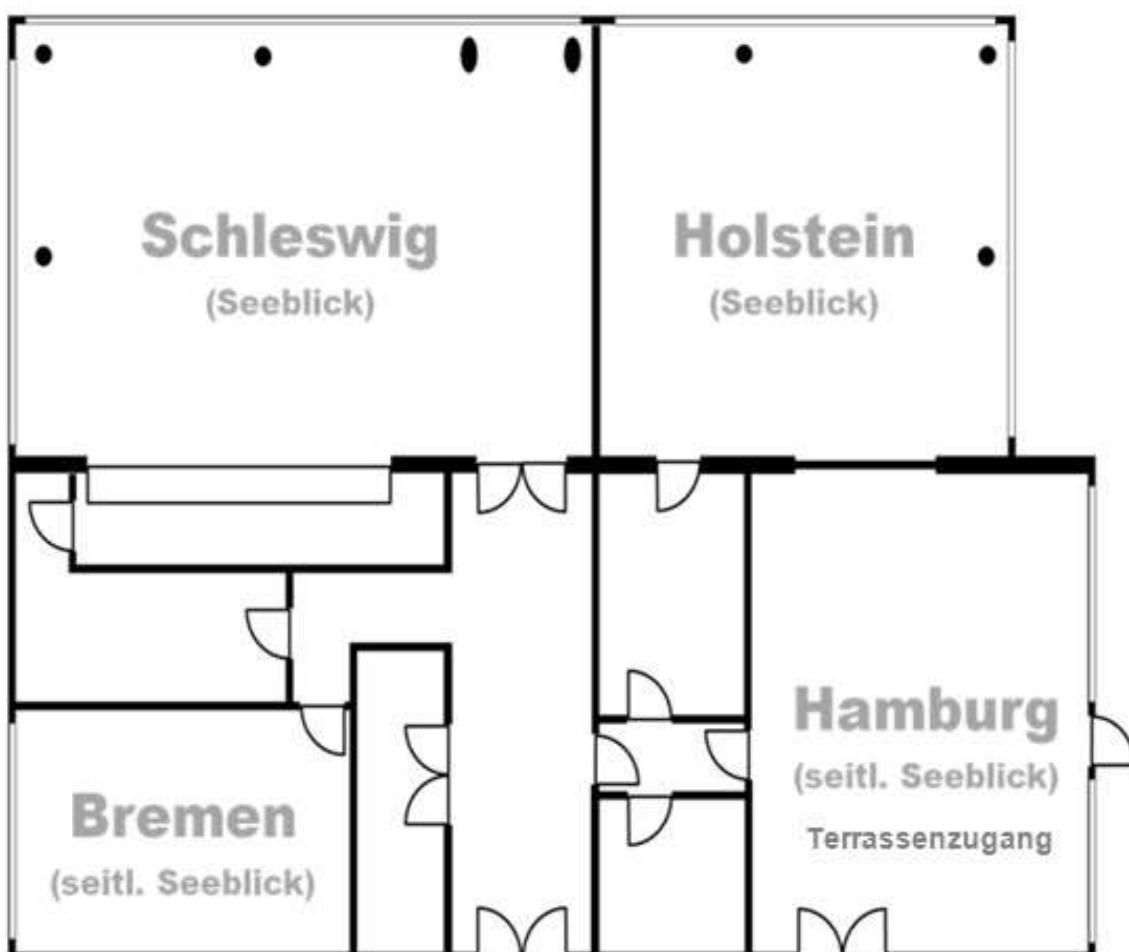
- BEI DER PAPETERIE-AUSWAHL FÜR STILVOLLE EINLADUNGEN UND TISCHKARTEN
- BEI DER FLORALEN DEKORATION VON FESTTAFEL SOWIE KIRCHE UND BEI DEM HOCHZEITSSTRAUß
- BEI DER AUSWAHL DER HOCHZEITSTORTE INKL. INDIVIDUELLER VERZIERUNG DURCH DIE KONDITOREI
- BEI DER BILD-DOKUMENTATION DURCH EINEN PROFESSIONELLEN FOTOGRAF/ VIDEOGRAF VOM STANDESAMT ÜBER DIE KIRCHLICHE TRAUUNG BIS HIN ZUR FEIER MIT SEKTEMPFANG UND TANZ
- BEI DER AUSWAHL VON LIVE-MUSIK UNTERSCHIEDLICHER GENRE (POP-BAND, DJ, PIANIST, JAZZ, SÄNGER ETC.)
- BEI DER AUSWAHL VON PERFORMANCE-KÜNSTLERN ZUR ERGÄNZUNG DES EVENT-CHARAKTERS DES ABENDS (SANDMALEREI, ZAUBERER, TAROT ETC.)
- UND BEI VIELEM MEHR

SERVICEGEBÜHR

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS, DASS WIR AB 02:00 UHR EINEN SERVICEZUSCHLAG IN HÖHE VON € 220,00 PRO STUNDE FÜR ÜBERSTUNDEN UND NACHTZUSCHLÄGE IN RECHNUNG STELLEN MÜSSEN.

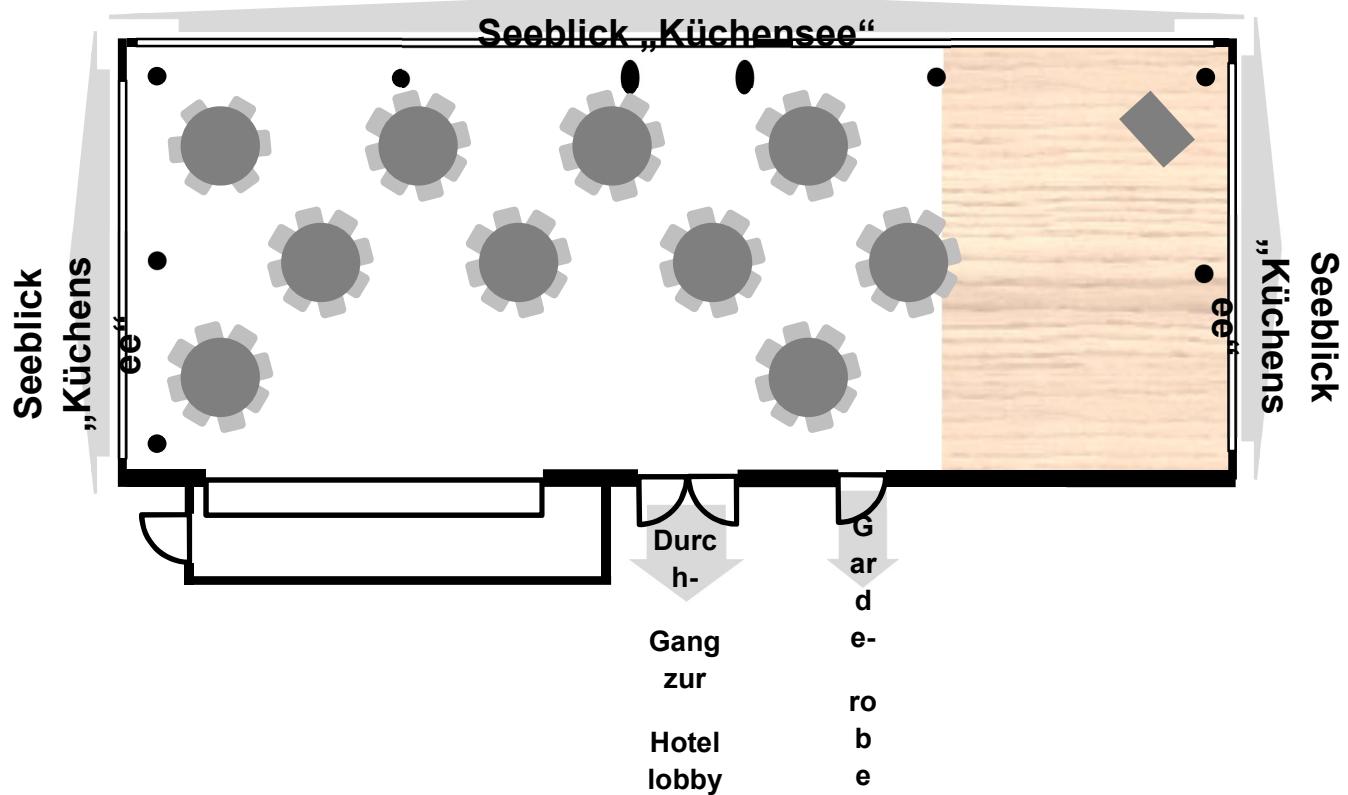
VERANSTALTUNGSRÄUME

TAGUNGSRAUM	GRÖÙE	HÖHE	LÄNGE	BREITE	EMPFANG MIT STEHTISCHEN	BANKETT
SCHLESWIG	97M ²	2,60M	12,3	7,95	80	48
HOLSTEIN	67M ²	2,60M	8,5	7,95	40	32
SCHLESWIG-HOLSTEIN	165M ²	2,60M	20,8	7,95	120	120
HAMBURG	63M ²	2,60M	9,2	6,9	40	32
BREMEN	32M ²	2,5M	7,15	4,5	20	16



RAUM SCHLESWIG-HOLSTEIN

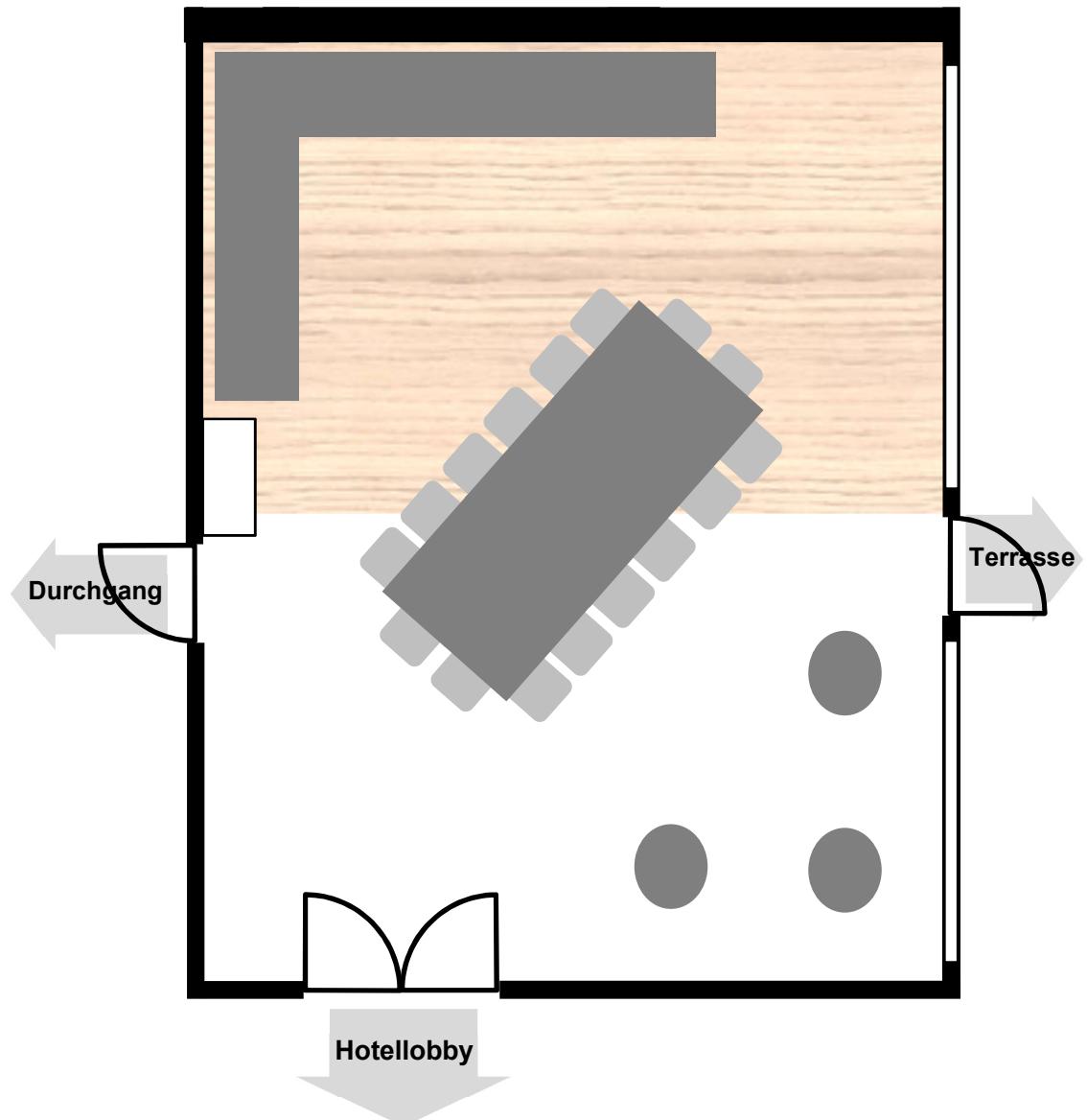
GRÖÙE: 165 M²
HÖHE: 2,60 M
BEISPIEL-BESTUHLUNG: RUNDE 8ER TISCHE
MIT TANZFLÄCHE UND
BAR
BESONDERHEITEN: TAGESLICHT, SEEBLICK
TANZFLÄCHE
BAR
KLIMATISIERT





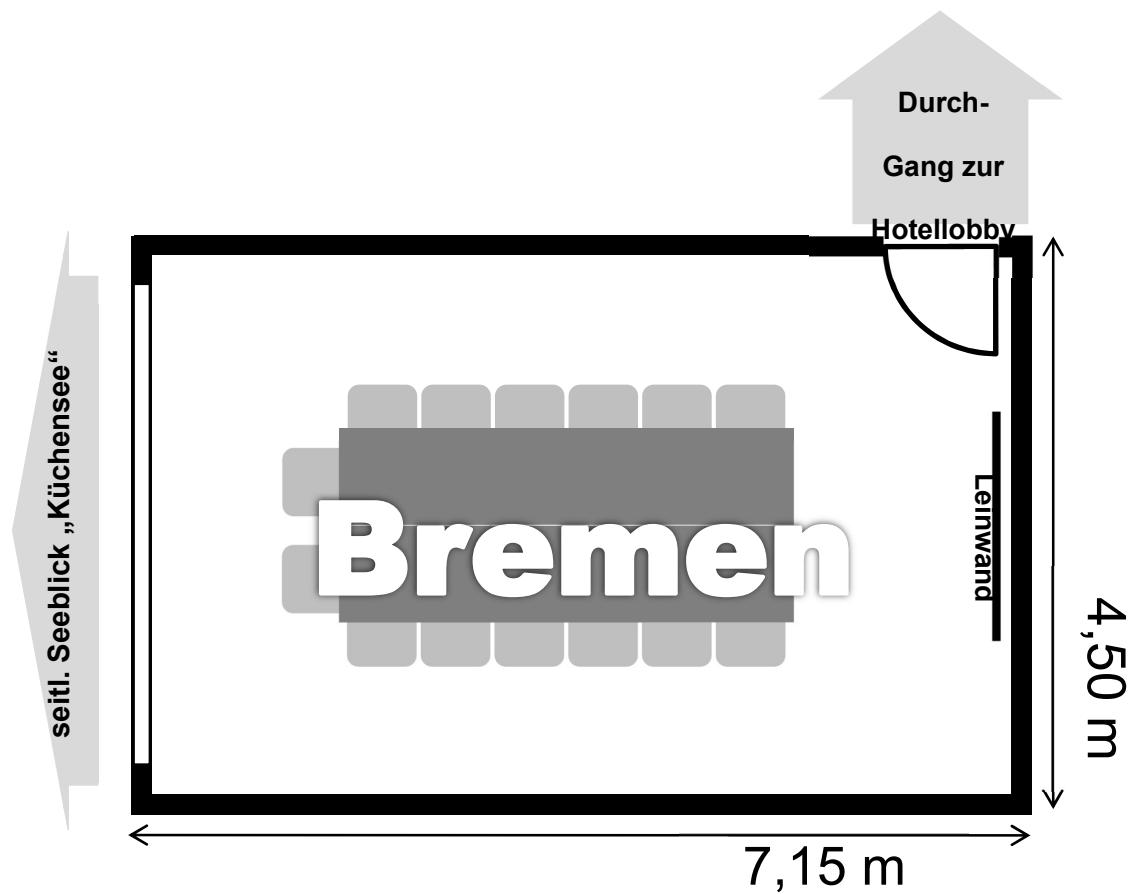
RAUM HAMBURG

GRÖÙE:	63 M ²
HÖHE:	2,60 M
BEISPIEL-BESTUHLUNG:	BLOCKTAFEL MIT BUFFET
BESONDERHEITEN:	TAGESLICHT, SEITL. SEEBLICK ZUGANG ZUR TERRASSE KLIMATISIERT



RAUM BREMEN

GRÖÙE: 32 M²
HÖHE: 2,5 M
BEISPIEL-BESTUHLUNG: „BLOCKTAFEL“
BESONDERHEITEN: TAGESLICHT
SEEBLICK



ZIMMERPREISE

KATEGORIE	PREIS PRO ZIMMER/ NACHT INKL. FRÜHSTÜCKSBUFFET
JUNIOR-SUITE	IM EZ: € 149,00 - € 179,00 IM DZ: € 179,00 - € 209,00
	SEHR GROßZÜGIGE ZIMMER MIT BALKON, DIREKTEM SEEBLICK UND GEMÜTLICHER SITZECKE. BESONDERS RUHIG GELEGEN MIT PHANTASTISCHEM BLICK AUF DEN KÜCHENSEE.
SUPERIOR-ZIMMER	IM EZ: € 134,00 - € 164,00 IM DZ: € 164,00 - € 194,00
	GROßZÜGIGE ZIMMER MIT TERRASSE ODER BALKON. SEHR RUHIG GELEGEN MIT TRAUMHAFTEM BLICK AUF DEN KÜCHENSEE
KOMFORT-ZIMMER	IM EZ: € 124,00 - € 154,00 IM DZ: € 154,00 - € 184,00
	ZIMMER MIT SEITLICHEM BLICK ZUM KÜCHENSEE ODER ZUR TERRASSE GELEGEN.
STANDARD-ZIMMER	IM EZ: € 104,00 - € 134,00 IM DZ: € 134,00 - € 164,00
	GERÄUMIGE ZIMMER MIT TEIL-SEEBLICK ÜBER DIE STRAßE ZUM RATZEBURGER SEE.

ZIMMERPREISE GELTEN AUF ANFRAGE UND NACH VERFÜGBARKEIT

IM ZIMMERPREIS IST UNSER REICHHALTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET ENTHALTEN.

