



Sie sind Gastgeber

Willkommen im SeeHotel,

von der privaten Festlichkeit bis zur Firmenveranstaltung – wir haben das ideale Ambiente und bieten den passenden Rahmen. Und alles mit Ausblick.

Von 2 – 120 Personen, von Menü bis Büffet. Dekoration, Musik, Kinderbetreuung, Fackelwanderung oder Feuerwerk. Wir sind für Sie da.

Sprechen Sie mit uns über Ihre Vorlieben, Freuden und Stimmungen ...

... unser Banketteam hat nicht nur ein offenes Ohr, sondern steht Ihnen mit Ideenreichtum und Kompetenz zur Seite.

Für Sie stellen wir fast alles an – und gerne unsere Räume zur Verfügung.

Ihr Fest - unsere Möglichkeiten

Neben unserem Restaurant „Die Ente“ geben wir Ihnen Raum für Ihr privates Fest sowie Firmenfeierlichkeiten. In den vier verschiedenen Räumlichkeiten auf unterschiedlichen Ebenen, mit und ohne Terrasse finden maximal 180 Personen ihr Genießerplätzchen mit Ausblick.

Salon

120 Personen maximal,
165 qm - klimatisiert,
lichtdurchflutet, mit Blick auf Wald und Wiese,
barrierefreier Zugang mittels Lift,
eigener Aufgang über Terrasse,
verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten

Kleine Ente

26 Personen maximal,
40 qm,
mit Blick auf See,
Tageslicht, verdunkel- bzw. dimmbar,
barrierefreier Zugang mittels Lift,
verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten

Raum Seeblick

50 Personen maximal,
80 qm,
mit Blick auf See,
Tageslicht, verdunkelbar,
barrierefreier Zugang mittels Lift,
verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten

Raum Weitblick

50 Personen maximal,
80 qm,
mit Blick auf Wald & Wiese,
direkter Zugang zur Terrasse,
Tageslicht, verdunkel – bzw. dimmbar,
barrierefreier Zugang mittels Lift,
verschiedene Bestuhlungsmöglichkeiten



Kulinarisches

...ein individuelles Fest, ist auch deshalb einzigartig, weil es einem eigenen Menü dem Anlass entsprechend bedarf.

Vom Appetit-Häppchen bis zum Fingerfood, vom Menü bis zum Büffet: Die Kreativität und die Kochkunst unserer Küche unter der kulinarischen Gesamtleitung von Tommy R. Möbius sind nahezu unerschöpflich - ohne Ihre Kalkulationen aus den Augen zu verlieren.

Seien es 3 Gänge ab € 39,00, 4 Gänge ab € 49,00 oder 5 Gänge ab € 59,00 als Grundlage Ihres Menüs, plus einen Aufpreis Ihres individuellen Geschmacks. Gerne berücksichtigen wir Ihre persönlichen Anregungen, sollten Sie hier nicht zu finden sein. Lassen Sie sich von den anschließenden Gerichten inspirieren, in einem gemeinsamen Gespräch legen wir Ihr individuelles Menü fest.

Eine beispielhafte Menü.Idee haben wir Ihnen zusammengestellt. Natürlich alles wechselbar...

Menü.Idee

neunundvierzig Euro

Carpaccio vom Angus Rind : Senfsauce

Spargelschaumsuppe : Sesam Grissini

Schottischer Lachs - Kerbel : Blattspinat – Duftreis

Zweierlei von der Schokolade : Beerensorbet



Stellen Sie Ihr Menü zusammen, wie Sie es sich wünschen –

Damit Sie Ihr Fest genussvoll genießen...

Vorspeisen...

Carpaccio vom Angus Rind : Senfsauce	
Gewürzlachs - Joghurt : Spargelsalat	plus vier Euro
Thunfisch grüner Meerrettich : Limonen Creme Fraiche	plus fünf Euro
Entenleberparfait - Quitte und Portweingelee	plus drei Euro
Vitello Tonnato - Kapern : Rucola	
Kartoffelstrudel - Champignons : Feldsalat	

Suppen...

Kräuterschaumsuppe	
Spargelschaumsuppe : Sesam Grissini	
Tafelspitzboullion : Flädle	

Zwischengerichte...

Seesaibling : Zucchini - Minz Salat	
Kalbsstraccetti - gegrilltes Gemüse : Balsamico	plus drei Euro
Riesengarnelen - Erbsencreme : Couscous	plus vier Euro

Fisch...

Schottischer Lachs - Kerbel : Blattspinat - Duftreis	
Dorade - karamellisiertem Paprika : Tagliatelle	
Zanderfilet – Spargel : glasierte Kartoffeln Sauce Hollandaise	plus acht Euro
Heilbutt - Kohlrabi : Rote Bete Gnocchi	plus neun Euro

Fleisch...

Simmenthaler Rinderfilet : grünem Pfeffer - Kroketten	plus zwölf Euro
Entenbrust : geschmorte Radiccio - Polenta	plus sechs Euro
Schweinefilet : Speckbohnen - Kartoffelgratin	
In Barolo geschmorte Rinderschulter : Spätzle - Schmorgemüse	
Rosa gebratener Kalbsrücken : Lauchzwiebeln - Semmelschnitte	plus acht Euro

Dessert...

Crème Brûlée - Bourbon Vanille	
Passionsfruchtschnitte : geeister Joghurt - Minze	
Nougattopfenknödel - Marillenröster	
Normannischer Apfelkuchen - Vanilleeis	
Zweierlei von der Valrhonachokolade - Beerensorbet	

Bitte betrachten Sie unsere Ideen als Anregung, gerne beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch.

...Sie erwarten mehr als 30 Personen und Sie lieben die freie Wahl – sehr gern stellen wir mit Ihnen Ihr Buffet zusammen.

Buffet.Idee

Vorspeisen

Carpaccio vom Angus Rind : Senfsauce
Gewürzlachs - Joghurt : Dill
Riesengarnele - Kräutersalat : Crostini
Heidelberger Zupfsalat : Gartenkräuter - Champagnerdressing
Vitello Tonnato - Kapern : Rucola
Roastbeef - Sauce Tartar
Anti-Pasti : Balsamico - Olivenöl
Kleine Räucherei vom Fischmarkt
Salatvariation

Suppen

Rinderkraftbrühe : Flädle - Wurzelwerk
Kräuterschaumsuppe
Spargelschaumsuppe : Sesam Grissini

Hauptgänge

Zur Wahl am Tisch serviert

Desserts

Crème Brûlée – Bourbon Vanille
Nougattopfenknödel - Marillenröster
Obstsalat
Normannischer Apfelkuchen - Vanilleeis
Zweierlei von der Schokolade : Beerensorbet

Pro Genießer ab sechshundfünfzig Euro

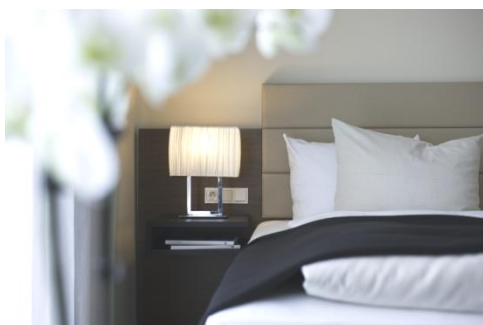
Und zur späten Stunde für den kleinen Heisshunger gibt es unseren Mitternachtssnack, von hausgemachter Currywurst bis zur Gulaschsuppe mit Baguette.

Unsere Empfehlungen sind saisonal vom Marktangebot abhängig & gelten bis 30.06.2012

Und was bleibt ...

Ist unser stetig wachsendes Netzwerk, auf das wir zurückgreifen können – von der Musik bis hin zum Blumenarrangement.

Und damit Sie Ihr Fest in vollen Zügen genießen können, laden unsere 70 Gästezimmer zum Entspannen ein. Für den nächsten Tag erwartet Sie ein wunderbares Frühstücksbuffet und die gemeinsame Erinnerung an Ihr besonderes Fest.



Zu ihrem Fest gibt es vergünstigte Veranstaltungspreise für unsere Zimmer.

— Ihr Fest liegt uns am Herzen —