

Menüvorschläge

Menü I

Rinder Boullion mit Kräuterpfannkuchen

*

Kalbsrahmbraten

Semmel Knödel und Vichy Karotten

oder

Forellenfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter und Petersilien-Kartoffeln

*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis

Menü II

Pralinen vom hausgebeiztem Lachs mit Zitronengras Vinaigrette auf Blattsalat

*

Tranchen vom Schweinefilet auf Apfel-Calvados-Sauce

Gemüseflan und Nudelnest

oder

Die feinsten Stücke vom kross gebratenen Zander

auf einem Bett von Zucchini, Tomate und Lauch dazu Rosmarin Kartoffeln

*

Hausgemachtes Tiramisu

SEEHAUS

B.B.Q & GRILL

Menü III

Vorspeisen Platte bestehend aus
Gebratene Zucchini mit frischem Thymian und Balsamico Creme,
Pepperonata, rote und gelbe Paprika gegrillt und mariniert mit Blatt Petersilie
Babymozzarella mit Kirschtomaten und Basilikum
Italienischer Schinken roh geräuchert
Meeresfrüchte Salat mit Fenchel und schwarzen Oliven
*
Zarte Maishähnchenbrust auf Portwein Jus dazu Gnocchi mit Basilikum Pesto
oder
Gegrillte Calamari mit Blattsalat und Kräuter-Knoblauch Baguette
*
Panna Cotta mit Erdbeermark

Menü IV

Zucchini-Curry-Suppe mit Käsestange
*
Gemischte Filetspitzen in Pfeffer-Cognacsahne
Gemüse und Spätzle
oder
Tranchen vom Lachs gegrillt
Apfel-Fenchel-Gemüse und Rosmarin Kartoffeln
*
Warmes Schoko Kuchlein mit flüssigem Kern an einer Fruchtvariation

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert.
Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der
gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

SEEHAUS

B.B.Q & GRILL

Menü V

Frische Feige mit Serrano-Schinken und Ziegenkäsecreme

*

Tournedos vom Rinderfilet auf Rotweinschalotten Demiglace

Kaiserschoten und Kartoffelgratin

oder

Gegrillte Scampi in Limetten-Kräuter-Öl
knackiger Blattsalat und Seehausbaguette

*

Moussevariation von der Schokolade auf Ananas Carpaccio

Für Ihre vegetarischen Gäste bieten wir folgende Hauptgänge an. Aus diesen können Sie einen zu Ihrem Menü wählen.

Penne arrabiata mit Chili und Tomatensoße, dazu Parmesan Späne
(ohne Parmesan vegan)

Ricotta-Steinpilz-Ravioli auf Gemüsestreifen und Salzeibutter

Gröstl von Gnocchi mit karamellisierten Baby - Möhren
und gebratenen Kräutersaitlingen (vegan)

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert.
Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der
gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Buffetvorschläge

Buffet I

Vorspeise

- Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
- Schweinefilet mit Frucht Chutney
- Gänseleber Terrine und Gewürzbrombeeren
- Parmaschinken mit Melone
- Babymozzarella mit Cocktailtamate und Basilikum-Pesto
- Shrimps Salat mit Chicoree-Spitzen
- Apfel-Lauchsalat
- Fünf verschiedene Rohkostsalate & zwei Blattsalate mit zwei verschiedenen

Dressings

(z. B. Tomate, Gurke, Möhre, Paprika, Chinakohlsalat mit Früchten und Blattsalate)

Gemischtes Baguette und Butter

Hauptgang

- Maishähnchen Brust mit Limetten Jus
- Burgunderbraten mit Steinchampignons
- Forellenfilet auf Zucchini-Tomaten Sugo

Dazu Kartoffelgratin, Tagliatelle und mediterranes Gemüse

Dessert

- Vanillecreme mit Fruchtmark
- Frischer Fruchtsalat
- Käseauswahl reich garniert

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Buffet II

Vorspeise

- Hausgemachte Antipasti
- Praline vom gebeizten Lachs mit Cipriani Marinade
- Tomaten und Mozzarella mit Balsamicoglace und Olivenöl
- Frutti del Mare
- Gebackene Alici mit Knoblauch Dip
- Thunfisch Carpaccio
- Bruschetta Variationen
- Fünf verschiedene Rohkostsalate & zwei Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
(z. B. Tomate, Gurke, Möhre, Paprika, Chinakohl mit Früchten und Blattsalat)

Gemischtes Baguette und Butter

Hauptgang

- Schweinefilet gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern und Mozzarella
- Piccata Milanese von der Pute
- Garnelen in Kräuterbutter

Dazu Tomatenspaghetti, Rosmarinkartoffeln und mediterranes Grillgemüse

Dessert

- Tiramisu
- Panna Cotta
- Frischer Obstsalat

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Buffet III

Vorspeisen

- Rosa gebratenes Roastbeef
- Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
- Gegrilltes Gemüse auf feurig-scharfen Erdnüssen
- Hausgebeizter Lachs mit Cipriani Marinade
- Carpaccio vom Weiderind
- Gegrillte Scampi auf süß-pikantem Zucchini Salat
- Mariniertes Fenchel mit Zitrusfrüchten
- Tomate-Mozzarella-Spieße mit Balsamicoglaze
- Verschiedene Aufstriche
- Fünf verschiedene Rohkostsalate & zwei Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings
(Tomate, Gurke, Möhre, Paprika, Chinakohlsalat mit Früchten und zwei Blattsalate)

Gemischtes Baguette und Butter

Hauptgang

- Tranchen vom Rinderfilet auf Schalotten-Rotwein-Reduktion
- Rotes Curry von Fischfilets und Garnelen
- Ricotta-Steinpilz-Ravioli auf Gemüsestreifen und Salbeibutter

Dazu Gemüseauswahl, bunter Wildreis, Pasta und Kartoffelgratin

Dessert

- Pina Colada Creme im Glas
- Pralinenmousse mit geminztem Orangen-Confit
- Creme Brulé in der Kokotte

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Grillbuffet Vorschläge

Immer mit dabei unser knackig frisches Salatbuffet

- Griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Peperoni und feinen Zwiebelringen
- Fenchel-Papaya Salat
- Farmersalat
- Apfel-Lauchsalat mit Joghurtdressing
- Hausgemachte Antipasti
- Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Radieschen oder mit Speck und Zwiebeln
- Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings (z. B. Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten usw.)
- Seehaus Baguette

Frisch vom Grill

Variante I

- Rindersteaks mit groben Pfeffer
- Putensteaks mit Curry Rubb
- Unsere Seehaus Goldstücke (Schweinefilet in Spezialmarinade)
- Garnelen
- Gemüsespieße
- Forellenfilet
- Grillwürstel
- Rosmarinkartoffeln
- Dazu eine Auswahl an hausgemachten BBQ-Soßen von süß bis feurig scharf

Variante II

- Entrecôte in Hausmarinade
- Steaks aus der Lammkeule in Rosmarin-Rotwein-Marinade
- Schweinefilets mit Salbei im Speckmantel
- Tandoori Maispoularde
- Garnelen
- Lachsfilet auf der Haut gegrillt
- Filet vom Saibling
- Rosmarinkartoffeln
- Dazu eine Auswahl an hausgemachten BBQ-Soßen von süß bis feurig scharf

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Vom Spieß

Spanferkel vom Drehspieß

- Griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Peperoni und feinen Zwiebelringen
- Speck-Krautsalat
- Apfel-Lauchsalat mit Joghurtdressing
- Grillgemüse in Balsamico Dressing
- Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Radieschen
- Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings (z. B. Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten usw.)
- Seehaus Baguette

- Ganzes knuspriges Spanferkel mit Dunkelbiersauce und Knödeln

Zartes Lamm vom Drehspieß

Immer mit dabei unser knackig frisches Salatbuffet

- Griechischer Salat mit Fetakäse, Oliven, Peperoni und feinen Zwiebelringen
- Fenchel-Papaya Salat
- Farmersalat
- Apfel-Lauchsalat mit Joghurtdressing
- Grillgemüse in Balsamico Dressing
- Kartoffelsalat mit Frühlingszwiebeln und Radieschen
- Auswahl an Rohkost- und Blattsalaten mit zweierlei Dressings (z. B. Tomaten, Gurken, Paprika, Karotten usw.)
- Seehaus Baguette

- Ganzes Lamm mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch mariniert
- Sommergemüse knackig gebraten
- Rosmarinkartoffeln

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Karibisches Spanferkel

- Salat von Palmenherzen mit Shrimps
 - Lachspraline mit Mojito Marinade
 - Gurkensalat mit roten Zwiebeln und Limonen
 - Feuriger Mangosalat
 - Pikanter Reissalat mit Auberginen und Knoblauch
 - Süß-scharfes Grillgemüse
 - Kartoffelspalten mit Red Curry Powder
 - Seehaus Baguette
-
- Ganzes Spanferkel mit Kreuzkümmel, mildem Chili, Piment, langem Pfeffer Kardamom, Limetten und Orangen pikant mariniert und knusperig gegrillt.

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Vorweg und Danach (Mindestproduktionsmenge 20 Stück pro Sorte)

Vorspeisen

- Praline von hausgebeiztem Lachs mit Caipirinha Marinade
Tomaten-Mozzarella-Sticks
- Vitello Tonato
Melonenkügelchen mit feinen Streifen von Parmaschinken
- Tatar von Matjes auf Salatstreifen
- Tatar von Forelle, Saibling oder Lachs auf Salatstreifen
- Scheiben vom Roastbeef mit Mango Chutney
- Teufelssalat mit Paprika
- Chinesischer Huhnsalat
- Geflügelsalat mit Curry Soße
- Papaya-Mango Salat mit Shrimps
- Nürnberger auf der Gabel
- Currywurst- Spieße mit Wedges

Canapés

- Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- Serranoschinken mit Senffrüchten
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Ziegenfrischkäse mit Feige
- Tete de Moine (französischer Halbhartkäse)
- Salami
- Wacholderschinken
- Vegetarische Aufstriche
- Frischkäse (verschiedene Sorten)

Dessert

- Bayrisch Creme mit Himbeermark im Gläschen
- Mousse au chocolat mit Orangenragout im Glas
- Panna Cotta mit Früchtekonfit
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Frischer Fruchtsalat mit Grand Marnier und Minze
- Tiramisu
- Eiskugel (verschiedene Sorten)
- Schokokuchen in der Kokotte mit flüssigem Kern
- Rührkuchen vom Blech

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert.
Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der
gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Das Besondere für Ihre Gäste

T-Bone Steak der Klassiker unter den Steaks mindestens 3 cm stark, mit einem Anteil an Lende und Filet am Knochen gegrillt.

Porterhouse Steak wie das T-Bone nur mit einen größeren Filetanteil.

Dry Aged Tomerhawk Steaks. Dieses Steak ist eine echte Männerportion ca. 1200 g schwer und mindestens 4 Wochen am Knochen gereift. Ein Fleischgeschmack sonders Gleichen.

US Prime Beef. Aus dem Land der Steaks. Prime Beef ist eine US Qualitätsbezeichnung und nur ca. 6% der Rinder erhält diese Qualitätsbezeichnung.

Ganze Weißfische aus nachhaltigem Wildfang, Krusten- und Schalentiere.

All diese besonderen Fisch und Fleischsorten besorgen wir Ihnen gerne mit einer Vorlaufzeit von ca. 2 Wochen.

SEE HAUS

B.B.Q & GRILL

Kleine Steakkunde



Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Flying Buffet Vorschläge

(Mindestproduktionsmenge 20 Stück pro Sorte)

Vorspeise

- Praline vom hausgebeizten Lachs mit Caipirinha Marinade
- Salat von gegrilltem Gemüse mit Poulardenbrust
- Tomaten-Mozzarella-Sticks
- Vitello Tonato
- Melonenkügelchen mit feinen Streifen von Parmaschinken
- Geräucherte Entenbrust mit Apfel-Zwiebelsauce
- Waldorfsalat mit Orangenfilets und Nüssen
- Honig-Zitronengras Garnele
- Meeresfrüchtesalat mit Basilikumlassi
- Geräucherte Forelle auf Apfel-Lauch- Beet
- Matjes Tatar auf Schwarzbrotzscheibe
- Chinesischer Huhnsalat
- Geflügelsalat mit Curry Soße
- Minisüppchen in der Tasse (verschiedene Sorten)
- Zwei Nürnberger auf der Gabel
- Currywurst- Spieße

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Hauptgang

- Saibling auf Peperonata
- Lachswürfel auf Blattspinat mit Safransauce

- Schweinefilet auf mediterranem Gemüse
- Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Mini-Kartoffelknödel
- Schweinefilet auf Champignonsauce mit Spätzle

- Rinderlendenstreifen „Stroganoff“ mit Spätzle
- Lammrücken auf Ratatouille
- Züricher Kalbgeschnetzeltes mit Gemüse und Kartoffeltaler

- Entenbrusttranchen auf Blaukraut mit kleinem Kartoffelknödel
- Entenbrust auf Wok-Gemüse
- Putenbrust-Piccata auf Tomatensauce mit Penne
- Rotes Putencurry mit Basmatireis
- Poulardenbrust auf Cassissauce mit Kartoffelgratin
- Piccata milanese mit Tomatensauce und Nudeln (für Kinder)

- Ricotta-Spinatravioli in Pestorahm
- Champignons in Rahm mit Mini-Semmelknödel
- Gnocchi in Basilikum-Tomatensauce
- Gnocchi mit gebratenen Austernpilzen und Gorgonzolasauce
- Piccata vom Sellerie auf Tomatensoße

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.

Canapés

- Mozzarella mit Tomate und Basilikum
- Prager Saftschinken mit Sahnemeerrettich
- Serranoschinken mit Senffrüchten
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Forellenmousse
- Matjestatar mit Äpfel und Zwiebel
- Ziegenfrischkäse mit Feige
- Tete de Moine (französischer Halbhartkäse)
- Mailänder Salami
- Wacholderschinken
- Lachstatar
- Vegetarische Aufstriche
- Frischkäse (verschiedene Sorten)
- Flusskrebse

Dessert

- Bayrisch Creme mit Himbeermark im Gläschen
- Mousse au chocolat mit Orangenragout im Glas
- Panna Cotta mit Erdbeermousse
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Frischer Fruchtsalat mit Grand Marnier und Minze
- Tiramisu
- Zweifarbiges Schokomousse im Glas
- Pralinenmousse mit Beeren
- Kaiserschmarrn auf Kompott
- Schokokuchen in der Kokotte mit flüssigem Kern

Die angegebenen Preise sind mit einer Mindestpersonenanzahl von 20 Personen kalkuliert. Abweichungen je nach Personenanzahl möglich. Alle Preise verstehen sich Brutto inklusive der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.